

FARM TO TABLE 2022

～知ってほしい 盛岡生まれのおいしさ～



市は、生産者や事業者が取り組む6次産業化の事業を支援しています。6次産業化の取り組みで生まれた商品やその他の取り組みを紹介します。買って、食べて、「食と農」のまち盛岡を応援しましょう。
【問】食と農の連携推進室 ☎ 626-2270

6次産業化とは

農林漁業者が農畜産物・水産物を生産するだけでなく、製造・加工から販売まで多角的に取り組んだり、製造や販売などの事業者と連携したり、自身の生産物に新たな付加価値を生み出す取り組みです。



異業種連携の取り組み

市は、生産者だけでは難しい課題解決や盛岡産農畜産物の消費拡大に向け、生産者と事業者のマッチングを支援しています。

異業種連携の例

- 生産者 × 事業者(商品開発)** 事業者独自の技術で、こだわりの商品を開発!
- 生産者 × 事業者(デザイン)** 生産者の思いをデザインに込め、消費者へ直接伝える!

盛岡市の支援制度

① 6次産業化等スタートアップ支援事業補助金

盛岡産農畜産物を活用した商品やサービスの開発や改良、販路開拓に取り組む場合に、対象経費の一部を助成しています。これまでに30件以上の取り組みが展開されており、盛岡産農畜産物の特長がキラリと光るさまざまな商品やサービスが生まれています。

② 6次産業化等人材育成セミナー

6次産業化の基礎を着実に学びながら、販路開拓やマーケティングなどの実践的なテーマに踏み込むことができるセミナーを開催しています。

6次産業化の取り組みにより、これまでに開発・完成した商品と、完成に至るまでのストーリーを市ホームページで紹介しています。



{ 盛岡の食材をもっと使いやすく、食べやすく }



SOME アロニア甘酒 × 事業者(商品開発)

エム・エー・ユー M.A.U (盛岡アロニア同盟)

盛岡産アロニアの100%果汁と飲みやすい甘酒がブレンドされています。ノンアルコールで子どもでもおいしく飲めるほか、アロニアの渋みを抑えた製法で、すっきりした飲み口に仕上がっています。贈り物やお祝いの席にもオススメです。



販売場所: カワトク cube-II (菜園一)、M farm (本宮字荒屋)、Antique Beach (月が丘)
価格: 2400円



ピュアホワイトコーンポタージュ

あぐり 安俱里まほら岩手

本州一寒い薮川で収穫した、メロンに匹敵するほど甘い幻の白いウモロコシ「ピュアホワイト」と岩手の牛乳で仕上げたコーンポタージュです。粒が適度に残った食感が心地よく、牛乳とバター、塩でシンプルに味付け、素材の味が際立つように調整しました。濃厚な甘さの中にすっきりとした風味を楽しめます。商品の原料には、大きさがふぞろいななど、規格外品を使用して食品ロスを減らし、持続可能な社会の実現につながる取り組みにもなっています。

販売場所: まほら岩手こもれび館(薮川字外山)、カワトク cube-II、らら・いわて(内丸)
価格: 300円



薮川の地域資源を活用!

いちごミルクの素、ピンイチゴ × 事業者(デザイン)

桜木農園

「いちごミルクの素」は、食品添加物を一切使わず、盛岡育ちの真っ赤な甘いイチゴと砂糖、レモン果汁だけで作っています。牛乳などと合わせて楽しめます。

「ピンイチゴ」は、無添加・無加糖のフルーツプレッドで、同農園自慢の糖度が高いイチゴそのものの風味をより強く味わえます。より多くの人に商品を手にとってもらえるよう、地元クリエイターと共に制作したパッケージにもご注目ください。



販売場所: 岩手県内のイオングループ各店、南部マルシェぞっこ広場(上厨川野子)、サンフレッシュ都南(下飯岡21)、M farm



食べる甘酒 × 事業者(商品開発)

キーツファーム(株)

「食べる甘酒」は、麴加工食品を製造する「麴屋もとみや(八幡平市)」と連携し、シルクスイートとパープルスイートの2品種のサツマイモを使用した、それぞれが持つ素材の味を生かしたシンプルなおいしさの商品です。

オスメの食べ方は、ヨーグルトに混ぜたり、トーストに塗ったりなど。サツマイモの優しい甘さが味わえ、食べやすいと好評です。



販売場所: 賢治の大地館(大通3)
価格: 600円

こんな取り組みでできました!! 新商品の紹介

もりおかバーガー

× 事業者(商品開発)
× 事業者(デザイン)

もりおか食のネットワーク

盛岡りんごを食べて育った盛岡三元豚「紅木豚」と「いわて短角牛」を使用したうまみたっぷりの「モルッカキッチン」のハンバーグは、県産小麦の「もち姫」を使った風味豊かなパンズとの相性が抜群です。パテ以外の具材やソースは各店のオリジナルで、同じもりおかバーガーでも店舗ごとに違った味わいを楽しめます。

販売場所: もりおか食のネットワークの飲食店、材木町で開催される「よ市」などのイベント
価格: 850円～



こんな取り組みもあります!!

難しい課題も、事業者が連携することで解決できる!

【もりおか食のネットワーク】

左から、原価市場代表 中村 俊行さん、衛秀吉取締役 渡邊 里沙さん、遊食屋 FUJI Next 代表 藤原 和広さん

もりおか食のネットワークの立ち上げ

「せっかくだから盛岡の食材を活用したい!」という思いを持つ飲食店は多い一方、1店舗だけでは、最小ロットの仕入れやオリジナルの加工品の開発に高いハードルがありました。そこで、志を共にする市内の飲食店が集まり、令和2年度に「もりおか食のネットワーク」を立ち上げました。飲食店同士が集まることで、ロット数を確保できるだけでなく、オリジナルの加工品開発や食材の活用に向けてアイデアを出し合い、盛岡の食材を取り扱う魅力やメリットを共有することができました。

商品の試作を重ね、令和3年度には市の補助を受けてオリジナルの加工品を開発し、店舗でのメニュー提供や小売販売を始めています。

オリジナルブランド「モルッカキッチン」について

飲食店が連携して開発した盛岡産の商品を、店舗だけでなく家庭でも味わってほしい。その思いを伝えられるよう、市内在住のデザイナーと協力しブランドネームや包装、パッケージを作成しました。

モルッカキッチンに込めた思い
「モルッカ」…「盛岡」を連想・家庭でも食べられる → 「盛るっか?」
「キッチン」…お店も家庭も飲食を提供する「キッチン」

その他の取り組み

自社ロゴマークの制作

(有)サンファーム

市内で観光サクラ公園、多種多様なベリー栽培、また近隣の農地では多品種のリンゴ栽培、もち米の生産、その他野菜・果実・餅の加工などを行っています。

自社のイメージや魅力を端的に発信することに課題を感じていましたが、ロゴマークの制作により、自社のブランディングに繋がり、商品の価値を高める取り組みになりました。

【デザインコンセプト】

- ▶ここにしかないサンファームの魅力や、記憶に残す
- ▶果物のかわいらしい丸みと社名の頭文字の「S」をモチーフにしたやわらかいデザイン



自社ホームページ/販売webサイトの制作

農事組合法人となん

同組合は、都南地域の水稲農家約950戸で構成される全国でも大規模な農事組合法人です。

同組合の活動や商品を広く発信するため、市の事業を活用してホームページを開発しました。

作物栽培や商品紹介・販売以外にも、農地を守る活動や、雇的就農の促進、就業支援など地域農業を次世代につなぐ同組合の活動を紹介します。



ホームページはこちら

