

# 「第4回 食品産業もったいない大賞」



応募名称

## そば粉とわさびのゼロミッションプロジェクトによる安曇野6次産業の推進

会社名、事業場名

松本大学  
 長野県松本市 / <http://www.matsumoto-u.ac.jp/>  
 長野県中信地区6次産業推進協議会  
 長野県松本市 / <http://www.chushin6ji.jp/>

### ■ 具体的な取組内容 ■

本取組は、6次産業の推進および資源の有効活用の観点から地元の農産物を中心に調査し、その結果、安曇野の農産物である「そば」と「わさび」に大きな可能性を見出し、商品開発を実現したものです。

初めに、従来は、「そば」の製粉時に約10%の残渣が排出され、ほとんどが廃棄されていましたが、そば粉の残渣は味、香りが強く、栄養価も高いため、その特性を生かして「焙煎そば粉EX」として商品化しました。また、安曇野はわさびの生産量日本一ですが、葉の用途はほとんどなく、廃棄されていたため、わさびの風味と色を付与できる素材として「わさび葉ペースト」を開発しました。

これらを基に大学が中心となってコミュニティのつながりを強め、地域の農業や、ものづくりなど、信州特有の食材を取り入れた商品開発や次代の担い手を広げる食育の推進活動を目的に、産官学が連携して「長野県中信地区6次産業推進協議会」を設立しました。

大学、地域の団体、企業が共同で事業化を進め、販促活動を行いながら首都圏を含めた県内外で商品需要を拡大し、また、安曇野の観光と特産物を紹介するバスツアーの実施などによって、安曇野地域への誘客を促し、さらには子育て支援や障害者の雇用も創り出しました。また、本活動に関わってきた学生が地元の企業に就職し、即戦力として活躍するという成果も生まれています。

これからも、さまざまな業種の企業や団体等とのネットワークを構築し、食品を有効活用するために新たな商品を開発し、人材を育成しつづけることによって、6次産業の継続と地域の活性化に貢献していきます。



### ■ 評価 ■

従来廃棄されていたそばの製粉残渣やわさびの葉を新たな食品素材とし、産官学の協働によって、地域の特性を活かした商品として開発し、ブランド化を定着させた。さらに、これを基に、様々な業種の企業や自治体等と協力し、首都圏への販売促進や着地型観光商品の特産品と組み合わせたバスツアーなどを実施することでリピーターを生み出し、雇用の創出や地域産業の活性化に大きく貢献している点が評価できる。