

「ぎふ清流国体」に向けた地域ブランド研究開発事業（H20～23）

ー現状と課題ー

○農林水産業・地場産業は、販売価格が低迷、他産地との競争激化から所得が伸び悩み

○「飛騨牛」以外は全国知名度が低い

売れる農産物・地場産品」づくりに向けた対策が必要

研究開発内容

- ①新しいオリジナル農産物の新規開発
- ②既存農産物の改良・活用
- ③新しい地場産品の開発・磁器食器の軽量・強化技術、デザイン検討

平成24年秋季開催「ぎふ清流国体」

期間中、開発した素材を一堂に集め、競技会や交流会等で全国にPR

「岐阜県産の農産物・地場産品でおもてなし！」

花飾り

競技場、宿舎等の花飾りに利用
花き新品種の育成

- ・バラ（ボリュームある花）
- ・鉢花（日持性良好）
- ・花壇苗（丈夫で多色）



贈呈品

選手・役員等への贈呈に利用

- ・カキの安定生産技術
（良食味の早生甘カキ「早秋」）
- ・大粒クリ新品種を使った加工技術
（和菓子等の加工品）



食材

交流会や弁当等の食材に利用

- ・カジカ（清流魚の新食材）
- ・霜降り豚（豚肉の高品質化技術）
- ・夏秋イチゴ（安定生産・新品種育成技術）



器

食事を提供する際の器に利用

- ・軽くて丈夫な磁器食器
- ・廃棄物を再利用したエコ食器
（給食食器採用も目指す）



研究体制

- ①②農林水産業振興に関わる研究機関が、JA、生産者、県内企業等と連携して、4年間重点的に推進
- ③セラミックス研究所が、大学、県内企業等と連携して新製品を開発

岐阜オリジナルの「農産物」、岐阜の「食文化」をアピール

国体は通過点、開催後は素材別の販売戦略に沿ったブランド展開！！

新たなブランドの確立を通じて産地の活性化を推進！！

それぞれの取り組み-1

花飾り

テーマ

- 国体に彩りを添える「花き新品种」(農業技術センター)



研究内容

- 切り花
 - ・岐阜県を代表する花き(バラ、トルコギキョウ)の新品種
- 鉢花
 - ・見た目が鮮やかで、日持ち性が良好な、ミニバラ、フランネルフラワーの新品種
- 花壇苗
 - ・既存の青色系品目の中から、丈夫な品目、品種選定

清流国体でのPR

- 国体会場や宿舍等の花飾りでアピール
- 選手、役員等への贈呈品
- 管理しやすい花壇苗で花飾りを推進

波及効果

- 岐阜県花きのブランド確立
 - 生産品目の多様化による産地活性化
- 岐阜花卉流通センター
岐阜バラ会、夢ローズ委員会
トルコギキョウ研究会



リカステ

ランの一種で、がく片が3方向に開く、3角形の花形が特長



フランネルフラワー

本県が、国内で初めて育成した鉢花品目、ネル地の様な花卉



ミニバラ

本県が、国内生産ナンバーワンを誇る、鉢花の主力品目

それぞれの取り組み-2

贈呈品

テーマ

研究内容

清流国体でのPR

波及効果

- 早生「甘カキ」
(農業技術センター)
- 大粒「クリ」
(中山間農業研究所)



- カキ新品種「太秋」、「早秋」
 - ・収量及び品質が安定する栽培技術
 - 施肥方法、仕立方法等
- クリ新品種「ぼろたん」
 - ・加工品(和菓子等)
 - ・大粒果実の安定栽培技術
 - 不良果発生抑制技術
 - 確立

- 選手、役員等への贈呈品
- 一般の方への土産品

- 甘柿品種によるおいしい岐阜柿ブランドの形成
→**園芸特産振興会果樹部会**
- 県産クリおよびクリ加工品のブランド化
→**東美濃「クリ地産地消(商)拡大プロジェクトチーム**
(生産者、JA、市、和菓子屋)



早秋

9月下旬には真っ赤に色んで収穫できる、早生の甘カキ



太秋

シャリシャリとした食感で、食味が非常に優れる甘カキ



大粒クリ「ぼろたん」

大きな実で、加熱で渋皮も簡単に剥がれ、加工性に優れる

それぞれの取り組み-3

食材

テーマ

- 清流魚「カジカ」
(河川環境研究所)
- 霜降りを増加させる豚「ポーノブラウン」(畜産研究所)
- 夏秋イチゴ(農業技術センター)



研究内容

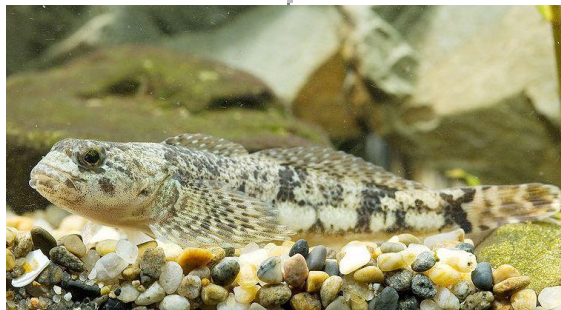
- カジカ
 - ・生産効率をさらに高める養殖技術
 - ・種苗供給体制
- 新種豚「ポーノブラウン」
 - ・種豚による肉質(霜降り割合の増加)の改善
 - ・飼料による肉質(ドリップロスの低減)の向上
 - ・肉質評価基準の設定
- 夏秋イチゴ新品種の育成
 - ・既存品種に替わる多収で高品質な品種を育成

清流国体でのPR

- 交流会の食事や弁当の食材等として使用し、岐阜県の農水産物をアピール

波及効果

- 新たなブランド水産物の形成
- 養殖淡水魚の消費拡大、内水面養殖業の活性化
→**カジカ養殖研究会**
- 飛騨牛に次ぐブランド畜産物の形成
→**銘柄豚肉の生産者組織等(飛騨けんとうん・美濃けんとうん普及推進協議会、美濃ヘルシーポーク銘柄推進協議会等)**
- 中山間地域の新品目の育成
→**ひるがの高原いちご組合**



カジカ

清流の石の下や石の間に生息、古くから郷土料理の食材として利用



一般の豚肉

霜降り(サシ)

霜降り豚肉



夏秋イチゴ

6月~10月の夏から秋に収穫する、製菓(ケーキ等)需要が大きく、高値で取引

それぞれの取り組み-4

器

テーマ

研究内容

清流国体でのPR

波及効果

- 使いやすい器、環境に優しい器
- 「エコ食器」
- 「軽量強化磁器食器」
- (セラミックス研究所)



- リサイクル食器
 - ・リサイクル率: 50%以上
 - ・低温焼成によるCO₂削減
- 軽量強化食器
 - ・通常食器より1割程度軽量
 - ・通常食器より5割程度強化
- 製品化(皿、茶碗等)

- 交流会や宿泊施設で食事を提供する際の器に使用して地場産業をアピール

- 陶磁器産業の活性化
 - **飲食器製造業者**
 - (**軽量強化**)
 - (**エコブランド力**)
- 給食用食器、業務用食器等への利用
 - **学校・レストラン等**
 - **旅館・ホテル**



エコ(リサイクル)食器
廃食器粉碎物を混合した資源循環型製品、全国に先駆けて美濃焼産地が製品化



軽量強化磁器食器
強度が一般磁器の5割ほど高く、従来品よりも、軽くて、割れにくい食器を開発