

## 夢づくり協働推進事業の実施状況 19

### 事業名

農商工連携による備中高梁ブランド「ピオーネ加工品」開発支援（高梁市）

### 事業の概要

地産地消活動が高まる中、高梁地域の特産物であるピオーネを使った特産品づくりの機運が高まっている。高梁商工会議所が事務局となり、商工会議所や観光協会、市、普及センター、地元加工業者が一堂に会し特産品開発を協議する「備中高梁ブランド推進協議会」が設立され、特産品づくり研究会や「備中高梁ブランド」認定事業に取り組んでいる。

この備中高梁ブランド推進協議会において、農商工連携による特産品開発を協議する中で、地元洋菓子業者からピオーネの一次加工品を活用した商品開発の意向を受け、神原ぶどう部会の協力のもとピオーネの一次加工に取り組んだ。

また、新しい高梁の特産品を目指して、農家が加工に取り組んでおり、農商連携による販路拡大も図っている。

### 協働の主体、役割分担

協働の主体	役割分担内容
備中高梁ブランド推進協議会 構成員：高梁商工会議所(加入事業者)、備北商工会、高梁市観光協会、高梁市、高梁農業普及指導センター、高梁市、高梁市文化連盟他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特産品づくり研究会の開催</li> <li>・農商工連携セミナーの開催</li> <li>・備中高梁ブランドの認定</li> <li>・備中高梁ブランド商品の販売支援</li> <li>・備中高梁ブランド開発商品の試食会開催</li> <li>※経済産業省の「地域資源∞全国展開プロジェクト」事業を導入</li> </ul>
神原ぶどう部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ピオーネシロップ漬け及び丸ごと干しぶどうの一次加工品の製造</li> </ul>
百姓のわざ伝承グループ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・備中高梁ブランド商品(農産加工品)の開発</li> </ul>

## 実施状況

### 1 特産品づくり研究会の開催

(H21.4.8、H21.10.21、H21.12.21)

特産品づくり研究会において、地元加工業者と新たな特産品開発に向けた連携の在り方を協議した。

また、研究開発した商品の販路開拓について協議した。

この研究会において、洋菓子業者からピオーネの一次加工品(シロップ漬け等)を菓子材料として活用したいとの要望を受け、一次加工品の製造に取り組むことになった。



研究会で協議

### 2 備中高梁ブランド認定審査会及び交付式の開催

(H21.4.28、H21.6.15)

高梁市内で製造し、高梁にゆかりのある加工品を対象に備中高梁ブランドの認証制度を設けている。今年度 2 回目の審査が行われ、6 月 15 日に 7 品目を新たに認証した。

認証された商品については、ブランドのマークを添付して販売することができる。



ブランドマーク

### 3 開発商品の試食会の開催

(H21.7.15、H21.11.27)

今年度新たに開発研究された商品について、試食会を開催し、味・見た目・価格・パッケージなどについてアンケートを実施し評価を得た。

地元加工業者に交じって、農業者の組織である百姓のわざ伝承グループが「高梁紅茶」の製造に取り組んでおり、試食評価会でも紅茶の試飲を行った。



備中高梁ブランド品を目指して  
高梁紅茶の製造に取り組む

### 4 ピオーネ一次加工品の製造

#### (1) ピオーネシロップ漬け



シロップ漬け加工の様子

神原ぶどう部会が自家で栽培したピオーネを持ち寄り、皮を残したままのシロップ漬け加工に取り組んだ。



袋に詰めたシロップ漬け

出来上がったシロップ漬けは、一カ月冷蔵庫で保管し、出来上がり状況を確認したのち、洋菓子業者へ納入した。

## (2) ピオーネまるごと干しぶどう



出来上がった干しぶどう

初めての試みとして、ピオーネをまるごとシイタケ乾燥機を活用し、干しぶどうに加工した。



出来上がった干しぶどうも洋菓子業者に納入し、菓子材料として活用してもらっている。

農業者が自家栽培しているものを自ら一次加工し、できた一次加工品を地元の加工業者が活用するシステムづくりの一步となった。

## 5 菓子業者による新商品の開発



干しぶどうを入れたロールケーキ



干しぶどうのカップケーキ



手土産用の箱

地元洋菓子業者が、ピオーネの一次加工品を使って、新たな商品を開発した。

丸ごと干しぶどうを入れたロールケーキ、干しぶどうをのせたカップケーキ、また、シロップ漬けはカスタードクリームと相性が良かったことから、デニッシュパンに活用した。これらの商品は、高粱の味覚として店頭で販売されている。

### 成果・効果

- 1 特産品づくり研究会において、加工業者の意向が関係者に伝わり、農商工連携の在り方を検討することができた。  
また、できた商品の試食会で評価を得ることができ、PRと販路拡大につながった。
- 2 農家が自ら加工した一次加工品を菓子業者が活用するシステムが構築され、来年度以降加工数量を増やしながら高粱の味としての定着を目指す。
- 3 備中高梁ブランド推進協議会の活動に農業者が加わることで、地域産物を活用した産品育成の機運が高まっており、新たな農商工連携が期待できる。