

令和 6 年度 AOI フォーラムビジネスマッチング交流会

会員と非会員が参加できる交流会

2024 年 10 月 9 日、ツインメッセ静岡北館 4 階レセプションホールで「令和 6 年度 AOI フォーラムビジネスマッチング交流会」が開催されました。当日は、同施設で「しんきんビジネスマッチング静岡 2024」が開催されており、同イベントへの参加者など、会員以外にも開かれた交流会となりました（参加団体 29 団体 43 名、うち非会員の参加 7 団体 10 名）。

開催に先だって、AOI 機構の細谷勝彦専務理事兼事務局長から「交流会をビジネスチャンスにつなげてほしい」とのあいさつがありました。

はじめに、株式会社 tane 代表の岡本雅世氏が「未利用食材は面白い!『はじかれちゃん』の、ポジティブなアップサイクル」をテーマに講演。その後、8 団体の会員がニーズとシーズをつなぐ、プレゼンテーションを行いました。会場では、会員の農産品・加工食品の展示や試食も行われ、参加者、講演者、コーディネーター等が交流を深めました。

特別講演

「未利用食材は面白い!『はじかれちゃん』の、ポジティブなアップサイクル」

株式会社 tane の岡本雅世代表は、デザイナー・カメラマン等でもあります。岡本氏は、2021 年に取材先で規格外などの理由で捨てられていた未利用食材に出会い、生産者とともにアップサイクルのためのプロジェクトを立ち上げ、詰め放題や写真展、収穫・食育イベント、グルメイベント、観光・ツアー、加工品づくりなどに再活用（アップサイクル）する取り組みを進めています。



プロジェクトのゴールは、未利用野菜を A 品（規格品）と同価格で買い取ることです。そのために、未利用野菜を「はじかれちゃん」としてブランディングし、付加価値をつけながら商品化を図っています。

プレゼンテーション

公益社団法人静岡県国際経済振興会「中小企業の国際ビジネスを支援」

SIBA（静岡県国際経済振興会）は、県内の主に中小企業・小規模事業者等の国際ビジネスを支援しています。事業内容は、職員による国際ビジネスの「無料相談」、専門アドバイザーを派遣する「海外展開コンサルティング」、現地情報の収集や現地訪問を支援する「海外展開サポートデスク」、貿易や海外進出の基本知識が身につく「セミナーの開催」、外国人留学生などの「グローバル人材の紹介」、補助金を活用した「中小企業海外市場開拓支援事業」など多岐に広がっています。海外展開のファーストステップとしてぜひご利用ください。



株式会社鈴生「養蚕業に取り組み、化粧品・絹うなぎ等を開発」



鈴生（すずなり）では、2022年から新規事業として養蚕業、養蚕商品の開発に取り組んでいます。その一つとして、繭からつくった加水分解シルクを配合した、肌にやさしい化粧品を開発しました（2025年販売予定）。

蛹は、うなぎの飼料に活用して「絹うなぎ」として販売しています。分析の結果、通常の餌で育てたうなぎよりも味の厚み・うま味が向上し、悪玉コレステロールを下げる一価不飽和脂肪酸の量も増えていることが明らかになりました。今後は、絹うなぎの販路開拓等で、フォーラム会員と連携したいと考えています。

株式会社カンネツ「食品ロス削減と品質保持が可能な、急速冷凍技術」

カンネツは、2020年から新規事業として、急速冷凍機の開発・販売をスタートしました。急速冷凍をすると、氷結晶を小さく冷凍できるため食材へのダメージが少なく、品質を保ったままの長期保存が可能になります。農産物では旨味を閉じ込めたままドライアップがでない状態で解凍でき、水産物ではそれに加えてアニサキスを死滅させる効果もあります。

カンネツの急速冷凍機は、瓶や容器を回転させながら急速冷凍する（特許取得）のが特徴です。県内では、廃棄するイチゴの冷凍で食品ロス問題に取り組み、鮮魚



の冷凍でアニサキス問題に活用されています。食品業界での認知不足、食品の専門知識不足などが現在の課題であり、フォーラム会員と連携し、商品開発・販路開拓に活かしていきたいと思えます。

静岡県産業振興財団「フーズ・ヘルスケアの幅広い支援」

フーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンター（静岡県産業振興財団内）は、産官学金と連携しながら、食品・化粧品・ヘルスケアの産業分野で、「商品開発・事業化」、「販路開拓」、「人材育成・企業連携」の支援を行っています。

商品開発・事業化では、相談・科学的証明から届出申請までの一括支援体制を構築しています。AOI 機構との連携事例では、小松菜・ケール等の機能性食品の開発があります。

販路開拓では、展示会出展、商談会の開催、テストマーケティング、販路開拓・拡大アドバイザーなど様々な支援を行い、人材育成のためのセミナーも開催しています。

また、未利用食材の活用のためのネットワーク構築にも取り組んでいます。ご興味のある方は、ぜひご参加ください。



企業組合 松崎桑葉ファーム「桑の葉を活用した商品の開発」



松崎桑葉ファームは、明治時代から桑の産地として全国に知られる松崎町で、桑の栽培による耕作放棄地の利活用や六次産業化推進による地域の活性化に取り組んできました。有機桑葉茶、桑葉うどん・そば、桑ちゃん飴、くわ葉ジェラートなどの商品を開発し、直売店の「くわや」で販売しています。

2023年には、海外輸出を視野に桑の有機認証を取得しました。また、桑には血糖値の上昇を抑える「イミノシュガー」とい

う成分が豊富に含まれていることから、機能性食品表示の登録申請も進めています。今後は、健康食品関連企業との連携、道の駅・土産店等での販路開拓の強化を図っています。

合同会社 アグリバ「耕作放棄地の再生、食品ロスの削減」

アグリバは、有機農法にこだわった耕作放棄地・荒廃農地の再生、食品ロスの削減等をめざして設立されました。現在、朝霧高原の牛ふん由来の液肥を活用した耕作放棄地の再生を進めています。富士宮市北山の耕作放棄地で、合同会社富士山朝霧 Biomass のバイオ液肥でさつまいもを栽培しており、将来はさ



つまいものツル等を牛の飼料として利用することで、循環型農業の構築にもつなげていきたいと考えています。食品ロスの削減事業としては、富士市の「富士山麓わくわくコーン（とうもろこし）」の規格外商品（3割程度発生）を、レストランの食材として提案し、販路開拓に成功しました。

アドリ株式会社「富士の雅ネギのブランド化を推進」

アドリは「日本の食料自給率 100%」を最終ゴールにしており、そのためには「儲かる農業」の「ブランド化」が必要と考えています。

2021年には、高級ネギブランド「富士の雅ネギ」を立ち上げました。このネギは、下部は白ネギのように太く、葉は青ネギのように大きく、糖度が高いのが特徴です。高低差のある富士宮の地の利を活かし、一年中安定供給しています。

このブランド化のために、飲食店とコラボして、新しいねぎ焼「富士宮ねぎネギ」を開発。新聞、テレビ、YouTube等でご当地グルメとして話題になり、県下750店舗のセブンイレブンでの販売（特別メニュー）も実現しました。今後は、ねぎ焼き・ねぎ餃子などの加工品の輸出にも挑戦したいと考えています。



かつまたファーム株式会社「乾田で稲作、超節水栽培の挑戦」



いま農業の世界で「バイオスティミュラント」という技術が注目されています。農薬が病害・虫・雑草などの「生物的ストレス」に対処するものであるのに対して、バイオスティミュラントは高温低温・干ばつ・多湿などの「非生物ストレス」に対処します。

かつまたファームは、バイオスティミュラントの技術を活かして、乾田（畑）に直接播種する稲作「超節水栽培」に取り組んでいます。超節水栽培は、農作業を軽減して生産性を高めるだけでな

く、水田から排出される温室効果ガスのメタンガスを大幅に抑制する効果があります。かつまたファームでは、県下で初めて超節水栽培で米の収穫に成功しました。

温室効果ガス削減という付加価値を活かし、カーボンオフセットに取り組む企業向けの商品としてのニーズもあると考えています。

ブース展示

今回は、会場で AOI フォーラム会員の「食」と「農」に関わるブースも展示しました。（ブース展示会員：アドリ(株)、(株)カンネツ、(株)鈴生、(有)新日報 808FACTORY、ユメックス(株)、(株)森島農園、企業組合松崎桑葉ファーム）。令和 6 年度に事業化された(株)鈴生の「絹うなぎ」をはじめとした会員の商品の試食のほか、急速冷凍と緩慢冷凍で凍らせた苺の食感の違いを比較するデモ等、これまでの会員交流会とは違った賑わいのある交流となりました。



開催結果

交流会終了後、参加者からアンケートをとった結果は右グラフの通りでした。

イベントの満足度では、満足/やや満足との回答が 81%を占める結果となり、多くの方に満足いただけたイベントとなりました。

イベントに期待した内容では、連携パートナー探しという回答が 78%を占めました。これまでの会員交流会は会員限定で開催し参加会員も同じような顔ぶれが多いことが課題でしたが、今回は「しんきんビジネスマッチングフェア 2024」と同日に開催して同フェアを訪れた企業も参加できるようにしました。その結果、非会員の企業（参加非会員：7 団体

10 名）の参加もあり、連携パートナーを探すため新たな顔ぶれの企業様同士の交流の場となりました。

交流会の開催頻度については、半期に一度という回答が 59%を占める一方で、四半期に一度という回答も多い結果となりました。今年度はこの後 1 月と 3 月にも開催予定しており、会員の要望に応えられるように交流会の場を提供していきます。

今後も、AOI フォーラムに入会を検討している企業や、会員企業と繋がりのある企業といった非会員が参加できる交流会を企画し、さらに活発な交流会となるように準備を進めていきます。

