

一般社団法人みやPEC推進機構

平成26年度事業計画

◆基本方針

当機構は、平成26年4月1日に法人設立に係る登記が完了し、「一般社団法人 みやPEC推進機構」として新たに業務を開始しました。

当機構の定款第3条の規定のとおり、「宮崎市及びその周辺地域の農林水産物をはじめとする豊かな地域資源を有効に活用し、官民一体となった農商工連携及び六次産業化の取組により、地域経済の活性化を図り、もって宮崎市及びその周辺地域の産業振興に寄与する」ことを目的として、より一層の事業の充実と適切な事業展開を進めてまいります。

なお、平成26年度の取り組みにつきましては、平成26年3月12日に旧機構理事会でご承認いただきました「平成26年度事業計画（暫定案）」及び「平成26年度収支予算書（暫定案）」を基本としますが、その後の状況の変化等を考慮し、新たな「平成26年度事業計画（案）」及び「平成26年度収支予算書（案）」を基とした事業展開を図ってまいります。

◆平成26年度事業の重点目標

- (1) 宮崎の食材の地産地消や食への関心の醸成を目的に、明日を担う“みやざきっ子”をはじめ、広く市民を対象とし、宮崎市制90周年の機を活用した市民参加型の事業を実施します。
- (2) 宮崎の食材の消費拡大や流通経路の拡大を目的に、大都市圏における地産外商の広報活動を積極的に推進します。
- (3) 当機構会員のニーズを的確に把握することを目的に、会員と当機構による協議を重ね、共創・競争の視点による新たな商品開発や販路拡大について、会員間等のマッチングや当機構のプロデュースの可能性を追求します。

※平成26年度に実施を予定する事業は以下のとおりですが、宮崎県が実施する事業に当機構の事業内容と類似する事業や、協力して実施することが可能な事業が想定されますことから、今後、宮崎県と一層の情報共有及び連携に努め、効率的・効果的な事業の推進を図るため、事業内容を逐次検証してまいります。

◆平成26年度の具体事業

(1) みやざき食の魅力発信プロジェクト事業

宮崎の食材を広く周知し、地産地消、大都市圏での消費拡大等を図るため、市内外のシェフと連携や各広報媒体を活用したイベントを展開します。

なお、平成26年度は宮崎市制施行90周年記念事業に位置付けします。

① “みやざきっ子” Cooking - Room

対 象	小学生（主に高学年と保護者）
規 模	200人程度（100組程度）
時 期	平成27年1月～2月
場 所	市内ホテル
講 師	宮崎シェフズクラブで食育に関心のあるシェフを予定
目 的	<ul style="list-style-type: none"> ・宮崎の農産物の現状を学習する機会の提供 ・宮崎の伝統野菜を含んだ特産野菜への関心の醸成 ・食の大切さ及び料理の楽しさの醸成 ・家庭で親子一緒に料理に触れ合う機会の提供
予定内容	<p>【第1部】</p> <p>(1) 宮崎の農産物（伝統野菜を含む）についてビデオ学習</p> <p>(2) 招聘シェフによる講話及び料理実演（1品）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の大切さや料理人を志した理由等の講話 ・食材は宮崎の伝統野菜を含んだ特産野菜とする。 ・ステージに調理設備を特設し、料理工程を大型スクリーンに投影する。 ・実演メニューは自宅で親子でチャレンジ可能なものとし、第2部で供する1品とする。 <p>【第2部】</p> <p>(1) 試食会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・宮崎食材のコース仕立てとする。 ・宮崎の食材の資料とレシピを配布する。 ・各品及びテーブルマナーをシェフが解説する。 <p>※参加料は、子ども1,000円、保護者2,000円を予定する。</p>

② シェフサミット (みやざき再発見の夕べ)

対 象	一般市民
規 模	300人程度
時 期	平成27年1月下旬
場 所	市内ホテル
講 師	宮崎シェフズクラブで宮崎市出身者から数名
目 的	<ul style="list-style-type: none"> ・ 宮崎の食材への関心の醸成 ・ 地産地消の推進 ・ 一流シェフの料理に触れる機会の提供
予定内容	<p>【第1部】 …伝統芸能の再発見</p> <p>(1) 地域の伝統神楽披露</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 記紀1300年編さんを兼ねる。 ・ 宮崎市内に伝承されている神楽から1つを披露。 <p>【第2部】 …食の再発見</p> <p>(1) 料理実演 (各1品) 及び試食会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ コースメニューの順に、各シェフによる調理実演及び解説に併せて試食会を進める。 ・ 宮崎特産の農水産物を材料とする。 ・ ステージに調理設備を特設し、料理工程を大型スクリーンに投影する。 ・ 実演メニューは、第2部で供する品とする。 ・ 宮崎の食材の資料とレシピを配布する。 <p>※参加料は、10,000円程度を予定。</p>

③ みやざき食材プロモーション (あの神々も食した“みやざきどれ”試食会)

対 象	大都市圏の料理関係者
規 模	200人程度
時 期	平成27年2月 (「みやざきWeek!」に併せる)
場 所	東京都内のホテル並びに飲食施設等
目 的	<ul style="list-style-type: none"> ・ 宮崎食材の消費拡大・販路拡大 (地産外商)

予定内容	<p>(1) プレゼンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農水産品を生産する当機構関係者が一押し製品のプレゼンテーションを実施する。 <p>(2) 試食会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・宮崎の食材を活用したbuffet形式とする。 ・宮崎の食材を写真付で紹介した資料を配布する。 ・料理を製作したシェフが各料理内容を解説する。 ・宮崎シェフズクラブからの参加者に寸評をもらう。 ・参加者にアンケートを募り、集計結果を販売戦略の資料とする。
	<p>(3) 料理専門雑誌の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出版社による新年シェフ会若しくは産地視察の紙面企画を活用した情報発信とする。 ・新年シェフ会については、水産物を指定食材とする。 ・産地視察を担当するシェフは、出版社が選出するシェフとし、当該シェフの視点により宮崎の食材の魅力を発掘する。

④ 宮崎フード・マンス (市内)

対象	宮崎市内の料理関係者
規模	市内ホテル・旅館・飲食店
時期	平成27年2月(月間)
目的	・宮崎食材の消費拡大・販路拡大(地産地消)
予定内容	<p>(1) 文化人が語る宮崎の食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・郷土の文化人による食をテーマにした講話とする。 ・市内ホテルで1日限定の賞味会を兼ね、概ね50名を定員とする。 ・料理は宮崎の食材に限定する。 ・「はじまり」を乾杯で活用する。 ・参加料は6,000円程度とする。 <p>(2) 地元タウン誌等を活用した情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プロ野球キャンプに合わせて宮崎食材の情報発信をする。 ・宮崎市ホテル旅館組合及び報道機関等の協力を得る。

	<ul style="list-style-type: none"> ・ホテル・旅館については同組合を経由し、期間中に宮崎食材の活用に協力が得られた施設を地元情報誌に紹介する。 ・飲食店について、地元報道機関等で紹介された料理人の内、市内店かつ協力が得られた店舗を地元情報誌に掲載する。
--	---

⑤ 宮崎フード・マンス（東京・福岡）

対 象	県外の料理関係者
時 期	平成27年2月（「みやざきWeek!」に併せる）
目 的	・宮崎食材の消費拡大・販路拡大（地産外商）
予定内容	<p>（1）料理専門誌や地域のタウン誌を活用した情報発信</p> <p>【東京実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・宮崎シェフズクラブの中でオーナーシェフ等（最大15名）を対象に、期間中に指定食材の活用に協力が得られたシェフ店を専門誌に紹介する。 <p>【福岡実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・宮崎に縁のある飲食店等を対象に、期間中に指定食材の活用に協力が得られた店舗を地元情報誌で紹介する。

（2）地域6次産業化ネットワーク活動事業

- ① 法人化前の当機構の状況として、会員の具体的なニーズの把握及び会員間の情報共有が十分とは言えなかったことが課題として捉えています。このことから、会員と機構によるニーズ把握を目的とした協議に逐次着手します。
- ② 会員と当機構との協議の過程で把握したニーズの中から、会員間等のマッチングや当機構のプロデュースの可能性を追求します。
- ③ 当機構ホームページを立ち上げ、当機構の取り組み及び地元食材の広報を積極的に図ります。

- ④ 宮崎空港ビル内で平成25年11月から開始しました空港看板掲出について、宮崎の食材情報及び観光情報をはじめとして、当機構会員からの情報発信ツールとして引き続き活用を図ります。また、定期的に掲出内容の見直し更新を図ります。

(3) 宮崎市版6次産業化実現事業

- ① 新商品として活用が期待される地域の農林水産品等について、当機構会員間の連携により、新商品開発及びPR活動に取り組みます。
- ② 新たな商品の開発については、以下をはじめとした様々な分野について可能性を研究します。
- ・宮崎の農林水産品等を活用した非常時用の食品
 - ・記紀編さん1300年に際し、宮崎に縁のある神々をテーマにした菓子類
 - ・宮崎市産材の有効活用 ほか
- ③ 従前から取り組んできました発泡清酒「はじまり」については、宿泊施設や結婚式場などへ利用拡大のPR活動を図ります。