

一般社団法人 みやPEC推進機構

令和3年度事業計画

◆基本方針

当機構定款第3条に規定する「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6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、一層の事業の充実と適切な事業展開を進めます。

◆基本的な考え方

宮崎市では、現在、第五次宮崎市総合計画前期基本計画を推進するため、分野横断的な取組である5つの戦略プロジェクトを掲げ、優先的かつ積極的に各種施策に取り組んでいます。

5つの戦略プロジェクトのうち当機構に最も関係の深い「フードシティ推進プロジェクト」の推進に当たっては、豊富な農林水産物を生かし、異業種間の連携を強化することで、消費者ニーズに合った商品を開発するなど、更なるブランド化を推進するとともに、物流体制を確保し、農林水産物や加工品の競争力を向上させるなど、食を生かした取組を推進することで、国内外への販路や交流人口の拡大を図ることが重要となります。

当機構は、「フードシティ推進プロジェクト」を推進し、前期基本計画の基本目標を達成するため、官民の多様な団体で構成する強みを生かしつつ、農商工連携や6次産業化で開発した商品のプロモーション、県内外で実施するフェアを活用した食材のPRなど、農林水産物や加工品の消費拡大や販路拡大に努めているところです。

◆令和3年度の運営方針

今年度は、前述の基本方針及び基本的な考え方に基づき、次頁に掲げる「4つの柱」を中心に重点施策として「食」をテーマに各種事業を展開してまいります。

特に令和2年度開催が延期された「東京2020オリンピック・パラリンピック」の開催や、また、同様に延期となった国内最大の文化の祭典である「第35回国民文化祭・みやざき2020、第20回全国障害者芸術・文化祭みやざき大会」も開催される予定です。これらのイベントは、宮崎を訪れる国内外の方々に対して、本市の魅力や素晴らしさをアピールする絶好の機会となります。

◆重点施策

地方創生の視点に立ち、地元の農林水産品及び加工品の消費拡大や販売・流通経路の拡大等を目的に、『4本の柱』を中心にした事業を積極的に展開します。

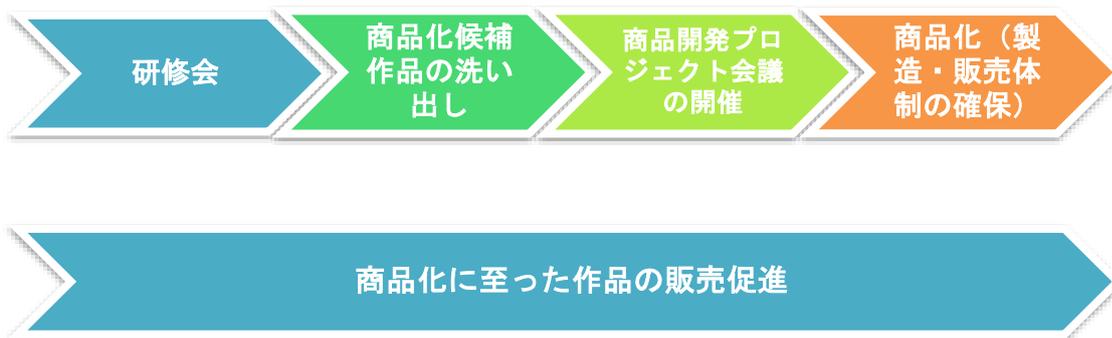
1 販路拡大……地産外商



2 宮崎の旬を楽しむ企画……地産地消（食と他文化のコラボ）



3 風・土（フード）プロジェクト……地産地消・農商工連携・人材育成



4 新商品開発プロジェクト……地産地消・農商工連携・会員コラボ



地域経済の活性化

※令和3年度に実施予定の事業は次頁以降のとおりですが、効率的・効果的な事業の推進を図るため、宮崎県や関係団体等と協力した事業実施も想定されることから、より一層の情報共有及び連携に努め、随時、事業内容の充実に努めていきます。

◆令和3年度の具体事業

1 地産外商推進サポート事業

商談会の開催及び商談会への出展支援

平成26年度から東京都内において宮崎にこだわった商談会を開催していますが、令和2年度は、ニュートーキョー数寄屋橋本店での開催を準備していましたが、しかしながら、新型コロナの感染拡大の影響を受け、今回は、東京会場（ニュートーキョー数寄屋橋本店）と宮崎会場（宮崎観光ホテル）を設け、2会場をオンラインで繋ぎ、『宮崎の”旬の食材” オンライン個別商談会』を開催しました。初めての試みですが、事前に希望アンケートを取り、マッチング調整をしたうえで、地元宮崎の企業13社は宮崎会場に、バイヤー等は東京会場に会場し、オンライン商談会を実施しました。

また、宮崎の農林水産物及び加工品をより多くのバイヤー等の関係者に紹介する機会を増やすため、福岡市内（マリンメッセ福岡）で開催された商談会「フードスタイル2020」への出展を支援し、宮崎の農林水産物及び加工品の販路拡大に努めました。

□令和3年度の取組

当機構主催による関東圏の各種バイヤーを対象に東京都内において、宮崎の旬の農林水産物や加工品を紹介する展示商談会を開催し、また、福岡で開催される九州を中心とする展示商談会への出展を支援し、販路拡大に努めます。

【当機構主催】

【他団体主催】（出展支援）

時期	令和4年2月	時期	令和3年11月
場所	東京都内	場所	福岡市内

<東京会場>



<宮崎会場>



2 宮崎の豊かな食材輸出支援事業

「海外への輸出」を販路拡大のための方策の一つと捉え、マーケットの規模の大きい中国（上海市）に対するテストマーケティングやフェア等を実施してきましたが、①様々な規制措置が多い、②輸送・通関に要する期間が長い、③利益率

等が低い等のかなり難しい課題があることが分かってきました。

また、令和2年度は世界規模のコロナ禍の影響により、海外への渡航が制限されたため、令和2年度より海外販路拡大アドバイザーを活用しながら、国際的な電子商取引（越境EC）活用についてのオンライン講習会に参加する等、調査・研究に取り組んでいます。また、市内の業者から参加者を募り、海外販路拡大の吉松アドバイザーとともに台湾へのテスト販売の支援を行いました。

《令和2年度の実績》

国名	事業内容
①中国 (青島市)	各種加工品の輸出に向けた調査、研究
③台湾	吉松海外販路拡大アドバイザーが実施する台湾フェアに宮崎市内の業者から参加者を募り、テスト販売を行った。

□令和3年度の取組

新型コロナの世界的な流行により、海外渡航が難しい状況ではありますが、宮崎市における海外政策と連動し、中国（青島市）、台湾（新竹市）を中心に、百貨店等での宮崎食材及び各種加工品の販売・PRを目的としたフェア開催のほか、各種加工品の販路開拓を目的とした現地企業とのマッチング（商談会への出展支援等）に取り組めます。

令和3年度は、引き続き「海外販路拡大アドバイザー」とともに、海外への販路開拓、販路拡大、海外流通促進のための助言及び支援を行います。

3 宮崎の豊かな食材魅力発信戦略事業

(1) “宮崎の旬を楽しむ” 企画

地元の飲食店や人材の活用及び、地域で生産される旬な食材を使用した地産地消の取組として平成27年度に開始したもので、平成28年度から5月、10月、そして年明けの2月の計3回実施してきました。令和元年度からは、より宮崎らしい食材を効果的に紹介するため、10月と2月に絞って実施し、令和2年度から実施期間を1ヵ月から2ヵ月に延長しました。

＜各企画のテーマ＞

時期	企画内容
10/1～ 11/30	『元気な宮崎』『地産地消』をテーマとした企画
2/1～ 3/31	旬の食材である『日向夏』『きんかん』、『プロスポーツキャンプ』をテーマとした企画

“宮崎の旬を楽しむ”企画は、当機構からテーマ及び使用する宮崎産の”旬の食材”を指定し、提供される料理内容や商品は参加店舗の自主性に任せたメニューにより、個性豊かな料理やスイーツ等が提供されています。また、毎回、協力店舗を紹介した冊子を作成し、無料で配布することで広く市民に対して周知を図っています。

10月・11月の企画では、コロナ禍の状況でも元気を出して一緒に頑張ろうという思いから『元気な宮崎』『地産地消』というテーマで実施しました。コロナウィルスの蔓延防止の目的からマスクケースも併せて製作し掲載店舗で配布しました。

2月・3月の企画では、この時期の旬の食材である『日向夏』や『きんかん』、『プロスポーツキャンプ』をテーマに実施。冊子にキャンプ地の紹介やキャンプマップ、日向夏発見200年記念の特集記事などを掲載しました。

令和2年度からは各店舗のテイクアウトの情報も掲載開始し、コロナ禍の状況においても、できる限り宮崎の食の魅力を発信しております。

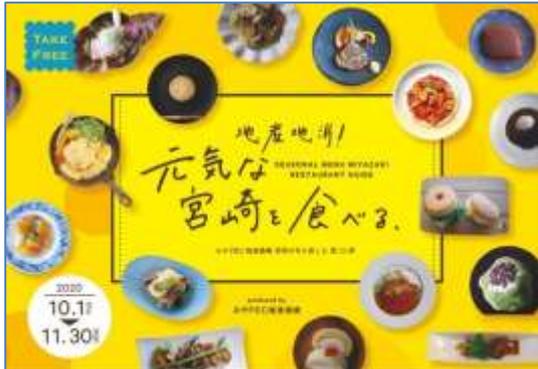
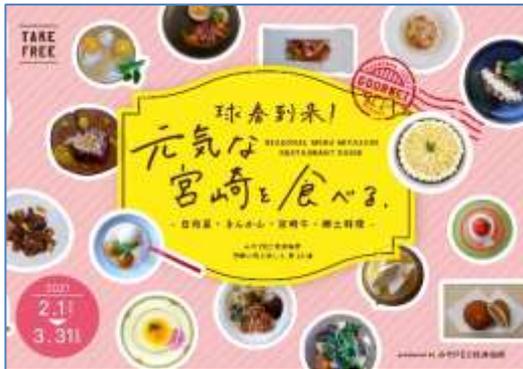
□令和3年度の取組

参加した店舗及び各店舗利用者からは、回を重ねるごとに好評や支持をいただいております。今後もより多くの県内外の方々に参加店舗に足を運んでもらえるよう、一層の消費活動を促す仕組みづくりと協力店舗の拡充に努めます。

令和3年度についても、SNSを活用した広報、掲載記事やイベント内容の充実を図るとともに、宮崎の食材の魅力をより効果的に紹介するため、年2回（10月・2月）に時期を絞って実施します。

時期	令和3年10月～11月	令和4年2月～3月
予定テーマ	地産地消	プロスポーツキャンプ

《令和2年度の実績》

第15弾	第16弾
地産地消！ 元気な宮崎を食べる	球春到来！ 元気な宮崎を食べる
	

(2) 宮崎フェア（県外）

大消費地である都市圏における大型ホテルや大手外食チェーン等は、利用客も多く、使用される食材の量も多いことから、そのような場所でフェアを開催することは、安全・安心で高品質な宮崎の食材の素晴らしさの発信と食材の消費が同時に図られることとなります。さらにそれに伴う流通は、単発的な流通と異なり、市場、メーカー、卸問屋、仲卸等のマッチングによる正規の流通となり、開催されるホテルや店舗の規模によっては調達されるロット数が増えることから、目に見える形での経済効果が期待されます。

それを踏まえ当機構では、大型ホテルや外食チェーン等に対して機会あるごとにフェアの開催について提案し、実施に向けた協議を行ってまいりました。コロナ禍の影響を受け、結果として開催延期となったホテル等もございますが、北海道のサッポロビール園において初めて宮崎フェアを実施し、また、現在、神戸ベイシエラトンホテル&タワーズにおいてフェアを開催していただいております。



◆大型ホテル等での「宮崎フェア」の開催

神戸ベイシエラトンホテル&タワーズでは、昨年3月～4月は「熊本フェア」と共催で、今年の3月からは「九州フェア」に改め、引き続き宮崎の食材を紹介していただいております。また、平成31年3月から始まりました長野県松本市のホテルブエナビスタでの宮崎フェアにつきましても、昨年3月～4月の2ヶ月間、グループホテルのアルピコプラザホテルも加えて「宮崎フェア」を開催していただいておりますが、今年はコロナ禍のため、夏以降の開催予定となっております。

◆大手外食チェーン等での「宮崎フェア」の開催

東京都内を中心に約100店舗の飲食店等を運営する(株)ニユートーキョーの新宿区内の店舗を中心に、都内5店舗及び大阪市梅田の店舗においては、令和3年3月～4月にかけて、宮崎食材を使用した特別メニューを提供する「宮崎フェア」を開催予定でありましたが、今年はコロナ禍のため開催見送りとなりました。また、北海道のサッポロビール園では、宮崎県と共催して、2月20日～2月23日まで宮崎フェアを実施しました。

□令和3年度の取組

既にフェアを開催していただいているホテル等に対して、フェアの継続的な開催を働きかけていきます。加えて、新たにフェアを開催してくださるホテル・飲

食店の掘り起こしを図り、宮崎への産地視察やサンプル食材の提供等のフェア開催に係る具体的な提案を行い、フェア開催店舗の拡充に努めます。

(3) 地産地消の推進 ～ 風・土（フード）プロジェクトの推進 ～

地産地消の推進により、地域で生産された農林水産物が地域で消費され、新鮮で安全・安心、高品質な農林水産物が消費者にとって身近なものになります。また、消費者と生産者との間に「顔が見え、話ができる」関係が構築されることにより信頼関係が生まれ、安定的な需要と供給の関係が確保されることで生産者の所得向上につながります。

これまで、当機構では地産地消を推進するために様々な事業を実施してきましたが、令和元年度から、4つの重点施策の一つ「風・土（フード）プロジェクト」を掲げ、事業を展開していきます。

【風・土（フード）プロジェクトとは】

外からの風（これまでと異なる考え方や素材の新たな活用方法）で土（宮崎素材）に新たな魅力や価値を吹き込むことにより宮崎の食（フード）文化の活性化させる事業で、当機構の他事業（宮崎フェア、宮崎の旬を楽しむ企画）とのコラボにより事業効果の拡大させることで地元農産物の消費拡大を目指している。

◆スイーツ部門

日 時 令和2年11月8日（日） 11:00～13:00
場 所 シーガイアコンベンションセンター 4階「樹葉」
内 容 優秀作品の授賞式
2015 ミラノ万博金メダルチームによるスイーツトークショー
（江森宏之・津田励祐・中野賢太パティシエ）

◆創作郷土料理部門

日 時 令和2年11月21日（土） 11:00～13:00
場 所 シーガイアコンベンションセンター 4階「樹葉」
内 容 優秀作品の授賞式
シェラトングランドオーシャンリゾートの深水総料理長と
エスコヤマの小山進パティシエによるトークショー

□令和3年度の取組

宮崎産の食材にこだわったスイーツや創作郷土料理の開発を通して、様々な世代に宮崎食材の素晴らしさを再認識してもらい、プロスポーツキャンプ等で県内外から宮崎を訪れる方々に、宮崎の食文化及び食材の魅力を発信していきます。

さらに令和3年度は、第35回国民文化祭、全国障害者芸術・文化祭が宮崎県内において開催（令和3年7月3日から107日間）されることから、一流のパティシエトークイベントの開催など、当機構ならではの事業を展開することにより食文化の観点から国民文化祭に参画します。

4 宮崎市版6次産業化実現事業

(1) 6次化商品のフォローアップ

農林漁業者が自ら加工・販売に取り組む6次産業化は、企業的な視点や総合的なマネジメント力・営業体制など家族経営体で取り組むにはハードルが高く、このため、6次産業化への取組は伸び悩みが見られる状況です。

当機構では、宮崎市を一つの経営体とみなし、生産・加工・市外への販売が市内で完結できる仕組みを「宮崎市版6次産業化」と称し、6次産業化及び農商工連携の取組による新商品及び新サービスの開発に取り組んでいます。

□令和3年度の取組

市内の農林漁業者が開発してきた6次化商品や当機構がプロデュースし開発した新商品について、食フェスタ、みやざき産業祭、街市等の様々な機会を活用した販売促進活動を通して、各商品の販路拡大をフォローするとともに、6次産業化及び農商工連携への取組を後押ししていきます。

(2) 宮崎の農林水産物を活用した新商品の開発

これまで、企業と水産団体のマッチングや高校と民間企業のコラボレーションにより、それぞれの強みを活かしながら、宮崎の農林水産物を使用した新商品を開発してきました。また、開発した商品については、街市等の各種イベント等に出席し、各種新商品の知名度向上と販路拡大を図ってきました。

《これまでの実績》

年度	商品名	商品の特徴等
R2年度	イカとえのきのオリーブオイル漬け	宮崎県産のイカ(そでイカ)とえのきを使用した缶詰商品。台湾へ輸出し、現地の大型デパートなどで販売された。
	(仮)ジャンボにんにくを使用した加工品	料理の鉄人、黒木純氏監修の和食店「実家くるぎ」と一緒に開発に取り組んだ、ジャンボにんにくを使用した加工品



□令和3年度の取組

企業、学校、各種団体等とそれぞれに連携しながら、宮崎の農林水産物の良さや特徴を最大限に引き出せるよう、非常時用食品だけでなく、幅広いジャンルの新商品の開発に取り組み、宮崎市版6次産業化の推進を図ります。

また、開発後は、各種イベントに出展し、知名度向上と販路拡大を図るとともに、特に缶詰商品については、自治会の災害時の備蓄品や企業内備蓄品として活用してもらえよう積極的にPRしていきます。



5 みやPEC推進機構公益事業開拓事業

当機構の運営は法人設立当初から基本財産等は保有していないため、その事業活動に要する財源は宮崎市から毎年交付される補助金に依存している状況です。今後さらに当機構の存在を基本方針に沿った活動の充実を図るためには、補助金を活用した事業だけでなく、当機構の特徴や独自性を示しながら、当機構ならではの事業を展開し、自主財源を確保する必要があります。

このため、宮崎市の百歳の長寿者に地元の産品をお祝い品として贈呈する「宮崎市長寿祝品贈呈事業」受託をはじめ、いくつかの委託事業を受託するなどして、自主財源の確保に努めています。

□令和3年度の取組

当機構の特徴を活かして、自治体等のコンペに積極的に参加するとともに、より多くの自主財源を確保するため、新たな収益事業の研究・開拓を積極的に行っていきます。