一般社団法人 みやPEC推進機構

令和4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次産業化の取組みにより、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5次宮崎市総合計画前期基本計画を推進するため、分野横断的な取組みである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4年度の運営方針

令和4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。

一昨年から続く新型コロナウィルスの発生は、観光・商工業をはじめ、地域経済に大きな影響を与え、現在も収束が見えない状況にはありますが、当機構においては、ウィズコロナあるいはアフターコロナにおいて、人流が再び活発になることを想定し、宮崎が誇れる旬の食材のPRや販路拡大に努めてまいります。

◆重点施策

地方創成の視点に立ち、地元の農林水産物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。

地域経済の活性

化

地方創成の視点に立ち、地元の農林水産品及び加工品の消費拡大や、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ています。

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

地元食材を使用した商品(料理等)の開発に向けた取組み

4 新商品開発プロジェクト・・・6次産業化・農商工連携



※令和4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。

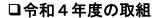
◆令和4年度の具体事業

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3年度は、二ユートーキョービヤホール数寄屋橋本店において、『宮崎の"旬の食材"展示商談会』を開催しました。予定した宮崎の企業16社のうち3社はコロナ禍で出展辞退(商品の展示のみ)となりましたが、13社は来場したバイヤー等と熱心に商談を進めておりました。

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「フードスタイル九州2021」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。



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、福岡に加え大阪で開催され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5年2月	時期	令和 4 年 11 月	時期	令和5年1月
場所	東京都内	場所	福岡市内	場所	大阪市内

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(青島市)、または、令和2年度に実施した台湾百貨店での宮崎産品のテスト販売を参考に新たな展開ができることを期待しておりましたが、令和3年度も引続き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、市内の業者から商品を買取り、台湾新竹市SOGOほか百貨店数か所で行う物産展に出展しました。

≪令和3年度の実績≫

出店先	事業内容	
台湾	海外販路拡大アドバイザーとともに宮崎市内の業者から商品	
台湾	を買取り、展示販売会に出展した。	

□令和4年度の取組

当機構では、これまで宮崎市の海外政策と連動しながら、中国・青島市での商品展示や台湾・新竹市を中心に百貨店等での宮崎の食材及び各種加工品のPRや販売を目的としたフェアを開催してきました。

現在、新型コロナウィルスの世界的な流行による海外への渡航が難しくなっていることに加えて、燃料費の高騰やコンテナ不足など、輸送コストが上昇しておりますが、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 みやざきの豊かな食材国内PR事業

(1) "宮崎の旬を楽しむ"企画

"宮崎の旬を楽しむ"企画は、地元の飲食店や人材を活用し、地域で生産される「旬の食材」を使用した地産地消の取組の一つであります。企画のテーマと使用する「旬の食材」を指定し、参加店舗の自主性を活かしたメニューを市民に提供しております。

市民への周知を図るため参加店舗を紹介するために作成した「旬の冊子」を 無料配布し、併せてスタンプラリーを実施しております。

令和2年度から年2回、期間をそれまでの1ヵ月から2ヵ月に延長したことによりスタンプラリーへの応募数も倍増するなど効果が表れております。



□令和4年度の取組

参加する店舗や利用客の方々からの評価も回を重ねるごとに高まっており、さらに年2回の実施と期間を2か月に延長したことの効果も上がってきております。

令和4年度は、引き続き、年2回の実施と期間を2か月として実施いたします。 併せてSNSを活用した広報や旬の冊子の掲載記事や企画内容の充実を図り、 より多くの市民をはじめ県内外の方々に参加店舗に足を運んでいただけるよう努 めてまいります。

時期	令和 4 年 10 月~11 月	令和 5 年 2 月~3 月
予定テーマ	地産地消	プロスポーツキャンプ

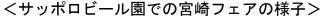
(2)宮崎フェア(県外)

大都市圏にある大型ホテルや大手の外食チェーン店での宮崎フェア開催は、 安全・安心で高品質な宮崎の食材の素晴らしさをPRし、多量の消費に繋げられる ことから積極的に取り組んできております。

関東・関西での商談会を機に始まった神戸ベイシェラトンホテルや東京都内を中心に飲食店を運営する(株)ニュートーキョーに加えて、長野県松本市のアルピコグループのホテルブエナビスタ、アルピコプラザホテルにおいて「宮崎フェア」あるいは「九州フェア」として開催しております。

また、令和2年度からは新たに北海道のサッポロビール園で宮崎県の補助事業を 活用して宮崎フェアを実施しております。

長引くコロナ禍においてフェア実施が難しい中ではありますが、北海道サッポロビール園においては3月4日から6日までの3日間、宮崎フェアを開催いたしました。









□令和4年度の取組

宮崎フェアについては、商談会を機に開催につながる機会がほとんどでありましたが、最近では、これまでの当機構の実績を見てのフェア開催の問い合わせが増えつつあります。

このため、既存のフェアを開催いただいているホテル等へは継続的な開催に向けて働きかけを行うとともに、新規のフェア開催の掘り起こしについては様々なネットワークを活用し、産地視察やサンプル食材の提供など宮崎の食材への理解を深めていただけるよう努めてまいります。

<宮崎フェア開催予定>

〇神戸ベイシェラトン(九州フェアの一環)[兵庫県西宮市]

開催時期:3月1日~5月8日

〇ホテルブエナビスタ及びアルピコプラザホテル [長野県松本市]

開催時期:4月3日~5月31日

〇ヒルトンプラザ(九州フェアの一環)[大阪市]

開催時期:4月15日~5月9日

〇二ユートーキョー系列店 [東京都及び大阪市]

開催時期:令和5年2月下旬~5月(店舗によって異なる)

〇サッポロビール園 [北海道札幌市]

開催時期:令和5年2月

(3) 地産地消の推進 ~ 風・土 (フード) プロジェクトの推進 ~

当機構では地産地消の取組は、地域で生産された新鮮で安全・安心、高品質な農林水産物を地域で消費することになり、生産者と消費者がつながり、信頼関係が築かれることから、これまで様々な取組を行ってまいりました。令和元年度からは4つの重点施策の一つ、「風・土(フード)プロジェクト」として食文化の活性化に取り組んでいます。

令和3年度は延期となった「国文祭・芸文祭みやざき2020」の開催に併せて "宮崎の豊かな食文化を愉しむ"と題して講演会や地元食材を使用した創作料理の 提供を行いました。

【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)文化を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を拡大させることで地元農林水産品の消費拡大を目指している。

★開催イベント

国文祭・芸文祭みやざき2020

食と文化のフェスティバル~宮崎の豊かな食文化を愉しむ~

日 時 令和3年10月16日(日) 10:00~12:30

場 所 シーガイアコンベンションセンター 4階「樹葉」

第1部 スイーツ部門表彰式

<国文祭・芸文祭イベント> 10:00~11:15

2015 ミラノ万博金メダルチーム(江森宏之・津田励祐・中野賢太パティシエ)及び食育団体 [KUMI~育味~によるトークショー

第2部 <みやPEC推進機構主催イベント> 11:20~12:30 参加講師による宮崎素材を使用した、南フランス料理「ラタトゥ イユ」を深水総料理長がアレンジしたお料理&スイーツを紹介

□令和4年度の取組

宮崎産の食材にこだわった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。

特徴ある食材として、伝統野菜やSDGsの観点からサイズ不足等により規格外となった青果物等の活用を図ることとします。

また、料理はレストランや関係団体と連携して開発し、SNS等の媒体により 発信力を高めてまいります。

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

当機構では、宮崎市を一つの経営体とみなし、生産から加工、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 工連携による新商品の開発や事業者の商品づくりをプロデュースするなどの取組 みを行っています。この6次産業化・農商工連携の取組の周知を図るとともに、 開発した商品のPR及び販路確保のために、各種の展示商談会や県内外でのイベ ント等への出展を支援しています。

□令和4年度の取組

当機構のプロデュースや市内事業者及び関係団体による連携により開発された 新商品について、市内で開催される食フェスタや街市、宮崎産業祭などの販売イベントへの出展を支援し、新商品のPR及び販路確保に努めます。また、県外で 開催される展示商談会への出展や都市圏での販売イベントへの出展を支援します。 非常時備蓄品としての缶詰商品については、市内各自治会や企業等の備蓄品と して活用していただけるようPRに努めます。

(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食品加工業者と高校とのコラボレーションにより、それぞれの強みを活かし、非常時の備蓄品などの地元産農林水産物を活用した商品開発に取り組んできました。開発した商品の中には、食品産業関連のコンクールで入賞する商品もあるなど一定の成果をあげております。

≪令和3年度の実績≫

商品名	商品の特徴等		
ハガツオの和風だし	宮崎どれのハガツオとお米を使用した缶詰商品。		
リゾット	台湾へ輸出し、現地の百貨店などで販売した。		
(大金玉)令和 2 年度に	第 43 回 食品産業優良企業等表彰式 令和 3 年度		
開発したジャンボにん	優良ふるさと食品中央コンクール表彰式において		
にくを使用した加工品	表彰された。(会場:東京都「学士会館」)		

□令和4年度の取組

これまでの非常時の備蓄品だけでなく、地域で生産・水揚げされる農林水産物の 良さを最大限引き出した幅広いジャンルの商品づくりに取り組んでまいります。 商品づくりにおいては、生産・加工・販売に関わる関係者との連携を図りながら、 「宮崎市版6次産業化」を推進します。

<街市での販売の様子>



<商品開発中の様子>



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。今後さらに当機構が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「宮崎市百歳長寿祝品贈呈事業」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4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。