

取組名称	地域の農産物生産者とスイーツ店をつなぐ！製菓材料開発・加工プロジェクト			団体設立後の経過年数	74年
応募取組主体名称	株式会社平出章商店	活動地域	静岡県	応募取組の活動年数	8年
取組主体の種別	<input checked="" type="checkbox"/> 企業 / <input type="checkbox"/> 学校 / <input type="checkbox"/> NPO・任意団体 / <input type="checkbox"/> 自治体 / <input type="checkbox"/> 地域コミュニティ / <input type="checkbox"/> 個人 / <input type="checkbox"/> ユース部門 (概ね30代以下の次世代を担う若手を中心となって実施する取組はこちらにもチェックしてください) / <input type="checkbox"/> その他				
応募取組に関連する実行委員会特別賞	<input checked="" type="checkbox"/> サステナブルデザイン賞 / <input type="checkbox"/> 子どもエンパワーメント賞 / <input type="checkbox"/> 環境と福祉賞 / <input type="checkbox"/> 環境地域ブランディング賞 / <input type="checkbox"/> 環境ひとづくり賞 / <input type="checkbox"/> 環境社会イノベーション賞 / <input type="checkbox"/> 地球と人への想いやり賞 / <input checked="" type="checkbox"/> SDGsビジネス賞 / <input type="checkbox"/> EXPO2025 いのち動的平衡賞				



取組の要旨	<p>地域の農産物を使用したくても生のままでは使用できない洋菓子店・和菓子店と、洋菓子店・和菓子店に商品を使ってもらいたくてもどう加工・販売したら良いかわからない農業者の間に入り、両者をつなぎながら原料調達の調整、製菓材料への加工、日々の使用量に合わせた材料の納品を実施。各店がスイーツを販売する際に産地やその背景も謳って販売できるような情報収集、伝達もあわせて行い、店にとっては差別化のポイント創出を、生産者にとっては生産物の認知拡大を図っている。</p>
実績の要旨	<p>自社商品として浜松産レモン果汁・外皮、浜松産グレープフルーツ、三ヶ日みかん外皮、浜松産小玉みかんなどを製菓製パン材料として商品化。自社商品として約10アイテム開発。また、加工請負案件として静岡産白桃、遠州産さつまいも、静岡県産紅ほっぺなどを顧客のオリジナル規格でシラップ漬け、ペースト、ジャムなどに加工。製菓製パン業の皆様からは地元の農産物加工のご要望を、生産者様からは未利用農産物の活用のご相談を頂けるようになってきている。</p>

取組評価の要旨	環境への貢献	規格外農産物も原料として使用する為、廃棄物削減に貢献。さらに柑橘類の外皮や加工時に発生する搾りカス等を利用した商品も開発中。
	社会・経済への貢献	未利用農産物の購入による生産者の所得創出を図る。また、一次加工の一部を障がい者就労支援施設に依頼することで新たな作業・工賃創出。
	地域資源の活用	今まで廃棄されていた農産物や、安価で販売されていた農産物を正規価格で買い取り活用。
	普及・汎用性	生産者・加工業者・製菓製パン業の皆様をネットワーク化。モノとあわせて情報でも繋ぎ、産地背景や想いも広げていく。
	革新・ユニーク性	仕入れたものを販売する商社ではあるが本事業を進めることでメーカー機能が加わり、製菓問屋としては独自のポジションを確立しつつある。
	継続性	スイーツ店への継続的な使用を依頼すると同時に、加工の幅を広げることで同じ原料でも違う加工品を製造し、新たな商品開発を促している。

展望の要旨	地元の物を地元で使用するために遠地で加工しなければならないのが課題。地元で生産～加工～消費が出来るしくみ作りに着手し脱炭素に貢献したい。
-------	--