

綾部ビジコン☆～わくわくする地域の未来を共創しよう～

氏名 代表者氏名 (チームでの応募の場合)	宮園ナオミ	ふりがな	みやぞの なおみ
チーム名 (チームでの応募の場合)	KOKU		
ビジネスアイデアのタイトル (アイデアのテーマを 20 字以内で書いてください) 京都グルテンフリー米粉事業で循環型地域の創出			

※手書きの場合、文字やイラストは審査員が見やすいように、濃くはっきりと記入してください。

ビジネスアイデアの概要 (アイデアの特色や考えたきっかけなどを 300 字以内でまとめてください)

綾部市は農地がたくさんあるけど、最近ではお米の需要が減ってきています。今、日本では食物アレルギーを持つ人が増えています。特に小麦アレルギーの人が多く、小麦を使わない「グルテンフリー」の食品が注目されています。さらに、海外でもグルテンフリーの人気の高まっています。そこで、綾部市の強みであるお米を使って「米粉」を作る事業を提案します。米粉を使ったパンやお菓子は、小麦アレルギーの人でも安心して食べられます。また、グルテンフリー食品として海外にも売り出すことができます。

アイデア表現欄 (アイデアについて具体的に説明してください。画像やイラスト、文章等方法は自由です。)

既に試作品 (プロトタイプ) を作っていたり、実際に商品やサービスを顧客に提供されている場合は、その旨を記載いただき、明らかになった課題や改善点等を記載ください。

例: ビジネスプランの背景

(解決したい社会課題) 『破壊型から循環型の経済活動への転換』

- ① 人口減少に伴う地域経済の衰退。
- ② 日本の低い食糧自給率(令和 4 年度 38%)により起こっている食糧安全保障問題。
- ③ グルテンフリーを求めるインバウンド客の増加。
- ④ 若年層の食物アレルギーの増加。
- ⑤ 耕作放棄地増加による景観破壊。大雨による水害の増加。
- ⑥ 国内における、お米の消費量の減少(米の年間消費量…昭和 37 年度: 118.3kg→令和 4 年度: 50.7kg)。

ビジネスプランの独創性

(新規性や強み)

- ① 綾部市上林(かんばやし)地区の米粉を中心とした商品の開発、販売を行います。美しい里山に囲まれた綾部は、水源の里が育む豊かな水と澄んだ空気、肥沃な土壌に恵まれています。中山間地域ならではの朝夕の寒暖差は、美味しいお米作りにとって最適な環境です。
- ② 米粉の原料となるお米を地元の農家に作ってもらうことで、農家は1年の作付け計画を立てやすくなります。特に、米粉にするお米は「新規需要米」と呼ばれ、農家は国から直接支払われる補助金制度を利用することができます。
- ③ 湿式・気流式粉碎という方法を使うことで、でんぷんが損傷しにくい微細な米粉が作られ、米粉の品質が向上しました。その結果、輸入小麦から国内産の米粉への切り替えが可能になりました。
- ④ 専用のお米の品種を厳選することで、さらに良質な食感の米粉を作ることができます。
- ⑤ 米粉の利用促進のために、お菓子やパンケーキミックス等の自社オリジナル製品を製造し販売します。

ビジネスプランの実現可能性

(販売方法や広め方)

- ① 原料米の供給は、地元農家と連携することにより十分に得ることが可能です。
- ② SNSを含むオンラインでの発信とともに、各地で米粉講座を開催することにより、多くのファン(米粉ユーザー)を作ります。
- ③ ターゲット層を決めてブランディングを行います。グルテンフリーは、その生活への影響から食意識の高い人々から支持されています。

ビジネスプランの社会への貢献や波及効果

(期待される効果)

- ① 地元の米農家を支援することで、農地の荒廃を防ぎ、持続的な農業を続けることができます。
- ② 米粉は多様な用途があるため、地元の食材と組み合わせることで新しい製品を開発することができます。
- ③ 世界の人口増加や気候変動、戦争などで穀物の供給が不安定になる中、水田をしっかりと維持することで国内で安定した穀物生産ができます。
- ④ 欧米ではグルテンフリー市場が拡大しており、国内外でビジネスチャンスが増え、地域に外貨をもたらす可能性があります。
- ⑤ インバウンド観光客の増加に伴い、ホテルなどでグルテンフリー対応が急務となっており、米粉の需要が期待されています。
- ⑥ 米粉を使った低アレルギーの非常食を開発・用意することで、災害時の混乱を減らすことができます。また、田んぼは洪水や土砂崩れを防ぐ役割があります。大雨のときに雨水を田んぼに一時的にため、その後ゆっくりと川に流すこと(田んぼダムの取組として注目されています)で、洪水を防ぎ、雨が直接「土」に当たらないことで、土砂崩れを防ぎます。

