

MIRYO FOOD PROJECT



京都府商工労働観光部理事 足利

1 食の社会課題解決

- ・食料難 (食料増産等)
- ・フードロス(未利用部分の活用等)
- ・地球温暖化(地元産を用いた域内循環等) etc

⇒未利用の地域食材を使って増産ができないか

2 日本・京都の強み

日本・京都にはそれができるだけの食に対する知見と魅力がある



3 取組経過と今回の意義

◆食品開発支援事例(農水部)

〈規格外品を用いた冷凍有機焼き芋〉



綾部市で栽培された有機紅はるかを使用。青果品や加工品用などに出荷できない規格外品を活用(健康ファーム、ビオスタイルなど)

〈ゆずフレーバーを用いた甘酒〉



京都産の米を原料に、ゆずフレーバー(香り)を加えた甘酒。長期保存が可能なパウチ加工を行い、海外の富裕層向けに輸出(久美浜観光園、食品でデザインオフィス、D1cafe、谷商店ほか)

◆より多くの協力者を得るため「サプライチェーン」の構築(商労部)

一次加工

未利用食材を利用できる状態に



共同利用一次加工(洗浄、カット、冷凍等)施設整備への補助

流通

未利用食材の発掘・流通



未利用食材をはじめ地域食材のための倉庫への補助

【今回】ユーザーシェフ

「価値の低いもの」から「価値の高いもの」へ変換



4 コンセプト: 「MIRYO FOOD」に込めた意味

- ・作り手が活かす未利用食材(珍しい)
- ・食べる者を唸らせる魅了食材(おいしい)
- ・地域に終わりのない可能性をもたらす未了食材
(可能性が尽きない)

5 賛同ユーザーを募集中

今回は第1弾！

さらなる協力者(農家様、流通業者様ユーザー様)、随時募集中！

<連絡先> 京都府商工労働観光部理事 足利 tel:075-414-4377

ものづくり振興課地域産業戦略係 tel:075-414-4852