

中間報告書

令和6年9月15日現在

1 事業名 イタリア野菜でガッツリ儲かる農業の推進プロジェクト

2 実施期間 令和6年4月15日～令和7年2月28日

3 事業内容

(1)事業の目的・概要

輸入品が多く高単価が期待できるイタリア野菜の産地化のため、栽培技術の確立、マーケティング推進による販路開拓とブランド化、さらには生産体制の強化を行う。これにより新たな特産品の創出、農業者の所得向上、地域の活性化を目指す。

(2)事業の流れ・進捗状況等

<実施したこと>

① 栽培技術体系の確立

○イタリアトマト等夏野菜の栽培実証

- ・実需者から要望の高いイタリアトマトの栽培技術の確立のため、農業者と協力し、栽培実証を行っている。収穫期間の拡大、品質安定対策、品種選定等、一定の成果を得つつある。
- ・イタリア丸ナス（ビステッカ・スパリオーロ）の栽培実証では、実需者から高評価を得ており、引き続き技術確立に努める。

○秋冬野菜の取り組み

- ・料理店等から要望の高い秋冬イタリア野菜の長期安定生産に向け、農業者と連携し、栽培実証を開始した。細やかな管理を必要とする高温期の育苗は農協が行い、生産者へ苗供給を実施した。

② マーケティング

○全国料理店や輸入業者への直販強化

PR 資料及びレシピ等を作成し、料理店20店舗、輸入業者2業者、さらには一般消費者へ配布した。その結果、10店舗、18人に直販できた。

○首都圏市場への販路開拓

既に首都圏市場でブランド化されているリーキに続き、フェネルを特産品として育成するため、高品質、長期出荷に向け、施設栽培者の確保を行った。

○地元販売の取り組み

県内ホテルへ出向きプロモーションと野菜サンプル提供、その後注文受注につなげた。また、地元 JA 直売所でもイタリア野菜コーナーを設置し、トマト、ナスを販売した。

○東京、大阪のイベントでPR

- ・R6.6.5 にイタリア大使館（東京都）で、イタリア共和国建国記念日を祝う祝賀会が開催され、矢掛町イタリア野菜をピンサの具材として来賓者に提供、PR を実施した。
- ・R6.7.2 に大阪駅でみのりみのるマルシェに参加し、一般消費者へイタリア野菜（イタリアトマト、ナス等）の販売・PR、アンケート調査を行った。

- ・R6.8 イタリア大使館へ夏イタリア野菜（トマト・ナス）等を送付。

③ 生産体制の強化

研修会等を開催し、生産体制の強化・栽培面積拡大における理解を深めた。

また、「矢掛テーブルクロス」開催（R7.2.23～24 予定）に向け、具体的な検討を開始した。

<今後、実施すること>

① 栽培技術体系の確立

○栽培実証

- ・秋冬イタリア野菜の長期安定出荷技術の確立に向け栽培実証を行う。
- ・新品目（ラディッキオカレ、宿根性ルッコラ等）の栽培実証を行う。

○先進地や種苗メーカーへの視察調査、情報収集を行う。

○実証結果のとりまとめ、情報収集により栽培マニュアルの作成に努める。

② マーケティング

○全国料理店等への直販強化・・・PR活動を継続するとともに、SNSを活用し、料理店等に収穫状況・生育状況のお知らせや受注等を行い、効率的な販売体制を整備する。

○首都圏市場への販路開拓・・・豊洲市場へのフェネルの出荷を目指し、栽培指導の強化、専用出荷箱、規格等の作成に努める。

○地元販売の取り組み・・・県内市場出荷への有望品目の選定、地元料理店等への積極的なプロモーション、さらには直売所での販売の他、学校給食へのアプローチ、地元食品企業との商品開発にも挑戦する。

○首都圏イベントでPR・・・首都圏でのイベントに参加し、一般消費者へPRを行う。

③ 生産体制の強化

・料理人や流通関係者と町民、生産者との視察調査や実需者との交流イベント「矢掛テーブルクロス」を開催し、イタリア野菜の町内での認知、生産者の意欲向上を図る。

・実証や視察調査の成果を生産者に報告するとともに、栽培マニュアルを作成し、高品質安定生産の体制づくりに努める。

・「矢掛町イタリア野菜研究会」の活動強化と仲間づくりに努める

(3) これまでの成果・効果、今年度事業終了後の成果・効果の見込み

評価指標	評価方法	目標	実績
実証ほの設置	設置数	6ヶ所	5ヶ所(83%)
プロモーション	プロモーション箇所数	2市場、20店舗	0市場、7店舗(20%)
イベント・研修会等の開催	開催回数	4回	3回(75%)
生産者の意識変容	生産者への意識変容についてのアンケート	「イタリア野菜栽培意欲が高まった」の回答率 80%	アンケート未実施

栽培や販売の指導力向上	生産者への栽培や販売の指導についてのアンケート	「指導力が向上した」の回答率 80%	アンケート未実施
有望品目の選定数	実証やマーケティングによる選定	10品目	3品目 (30%)
販売先の拡大	直送料理店数	30店舗	10店舗
地域イベントの参加等 PR 活動	メディア等での広報	4回	3回 (75%)

(4) 課題等

- ・ プロモーション、PR 活動を継続、強化し、さらなる需要を拡大する必要がある。
- ・ 需要と矢掛町での栽培適性から見た、最終的な有望品目の選定が重要。
- ・ 矢掛町のイタリア野菜が一過性のイベントで終わらず、定着させるためには、農業者にとって収益性はもちろん、やりがいを感じる取り組みとする必要がある。

4 参考事項・資料

収支精算書見込又は収支（変更）予算書※

（収支（変更）予算書※は補助金交付申請書または補助事業変更承認申請書に添付した

収支（変更）予算書のこと）

写真（データでも提出すること）

当日資料

アンケート結果 他

5 次年度以後の事業展開

次年度の事業展開	事業展開の方向性 (以下のチェック欄のいずれかに「✓」を記入してください。)
	<input type="checkbox"/> 提案団体の自主事業として収益を得て継続・拡大していくことを目指す。 <input checked="" type="checkbox"/> 備中地域みらいづくり支援事業として事業を継続しつつ、次々年度の自主事業化へ備える。 <input type="checkbox"/> その他 ()
	中期的な目標を実現させるための具体的な事業の内容
	<ul style="list-style-type: none"> ・ PR、プロモーションを継続し、販路拡大、ブランド強化を図る。 ・ 栽培マニュアルの作成と指導強化。 ・ 生産者の募集と有望品目の生産拡大をすすめる。 ・ ・

【栽培実証】

中間報告書添付写真



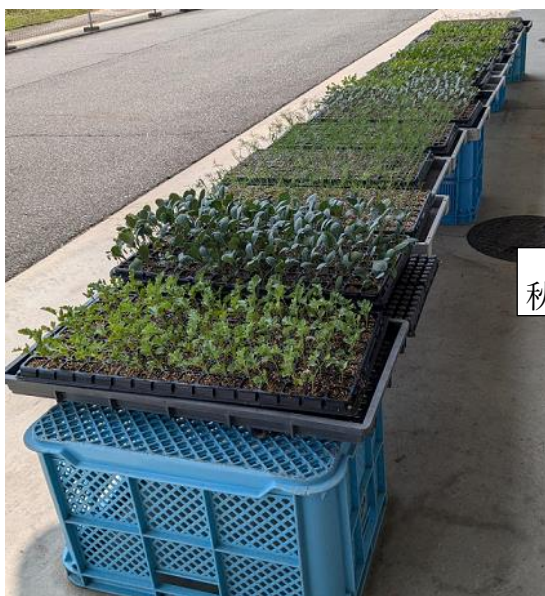
トマト(簡易雨除け)栽培とナス (ビステッカスペリオール)



トマト (低仕立て)



トマト「ソバージュ栽培」

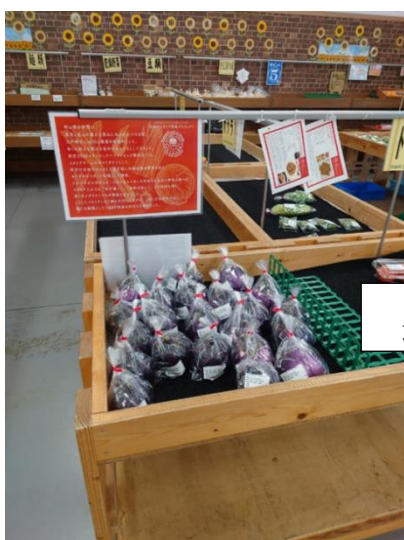


秋冬野菜の育苗状況 (JAの軒下)

【マーケティングの強化】



宅配による料理店等への直販



地元 JA 直売所での販売



JR大阪駅「アトリウム広場」でイタリア野菜コーナーを設け、直売
※7/27 イベント「みのりみのるマルシェ 岡山の実り」

【生産体制の強化】



栽培講習会 (8/19)

※マスメディアによる広報

イタリア野菜 町産野菜の新たな顔に

岡山県瀬戸町産のイタリア野菜「リーホ」が、東京の大手スーパーで販売される。この野菜は、瀬戸町の気候と土壌に合った品種で、味も香りも抜群。瀬戸町の農業振興を目的として、町産野菜の新たな顔に挑戦している。

岡山県瀬戸町の瀬戸町産のイタリア野菜「リーホ」が、東京の大手スーパーで販売される。この野菜は、瀬戸町の気候と土壌に合った品種で、味も香りも抜群。瀬戸町の農業振興を目的として、町産野菜の新たな顔に挑戦している。

岡山県瀬戸町の瀬戸町産のイタリア野菜「リーホ」が、東京の大手スーパーで販売される。この野菜は、瀬戸町の気候と土壌に合った品種で、味も香りも抜群。瀬戸町の農業振興を目的として、町産野菜の新たな顔に挑戦している。

57 ふるさと点描 岡山学 第2部 わがまちのイッピン! ㊦

イタリア野菜

18種生産 駐日大使も賛辞 矢掛

岡山県瀬戸町産のイタリア野菜「リーホ」が、東京の大手スーパーで販売される。この野菜は、瀬戸町の気候と土壌に合った品種で、味も香りも抜群。瀬戸町の農業振興を目的として、町産野菜の新たな顔に挑戦している。

岡山県瀬戸町の瀬戸町産のイタリア野菜「リーホ」が、東京の大手スーパーで販売される。この野菜は、瀬戸町の気候と土壌に合った品種で、味も香りも抜群。瀬戸町の農業振興を目的として、町産野菜の新たな顔に挑戦している。

岡山県瀬戸町の瀬戸町産のイタリア野菜「リーホ」が、東京の大手スーパーで販売される。この野菜は、瀬戸町の気候と土壌に合った品種で、味も香りも抜群。瀬戸町の農業振興を目的として、町産野菜の新たな顔に挑戦している。

イタリアントマト

(配布資料-1)

(調理向きトマト)

加熱でおいしさアップ!

矢掛町イタリア野菜研究会

JA 晴れの国岡山 矢掛アグリセンター

○サンマルツアーノリゼルバ

- ・イタリア伝統的調理・加工用タイプの品種。
- ・ピンク系大玉トマトに比べコラーゲンの主成分「プロリン」が約10倍、機能成分リコピンが5倍も含まれています。
- ・塩とオリーブオイルで炒めると旨さが増す。トマトソースにすると色も鮮やか。
- ・完熟で真っ赤にすると、甘味も増し、生食としても濃厚で美味しい。



○ボンジョールノ

- ・果重 100~140 g の調理・加工用品種
- ・果肉が硬めでゼリー少なく水っぽくないため、調理に適します。
- ・適度な酸味があり、加熱すると旨みが増す。また、肉質がしっかりしており、軟化が遅いため、日持ち性が良好。



注文
FAX送信先 0866-83-0444



矢掛町イタリア野菜プロジェクト商品一覧表

注文書日付 令和6年9月5日

店名
連絡先：TEL

注文は こちら	宛先	JA晴れの国岡山 矢掛アグリセンター 営農課
	住所	岡山県小田郡矢掛町小林17-1
	TEL	0866-82-0123
	FAX	0866-83-0444
	メールアドレス	e-yakage@yg.oy-ja.or.jp

いつも矢掛町イタリア野菜をご愛顧いただきありがとうございます。
来週発送できる野菜をご案内させていただきます。

飲食店様に向けて公式LINEで情報発信中！！



(いずれも税抜き・送料別の価格)

No.	商品名	規格	セット 内容	単価 (税抜き)	備考	御注文数
1	トマト San Marzano Riserva	1kg	袋	¥500	大評判の矢掛産サンマルツァーノ。同じサンマルツァーノでもこんなに違う。火入れした瞬間に化ける自慢の「露地」育ち。	
2	トマト Buongiorno	1kg	袋	¥500	加熱すると甘みが倍増。形が崩れにくいので、グリル野菜に最適。	
3	ナス Melanzane Bistecca	1kg	袋	¥500	kg(1玉350~400g) 本場のナス料理を再現できるとシェフの皆様には大好評。	
4	ナス Melanzane Bistecca	1玉	袋	¥200	1玉350~400g。本場のナス料理を再現できるとシェフの皆様には大好評。	
5	アスパラガス Asparagi	Lサイズ	束	¥200	Lサイズ一束5~6本。とにかく味が濃くて柔らかい矢掛町アスパラガス。クール便でお届けします。	
6	たまねぎ Cipolle	1kg	袋	¥200	ポリフェノールの一種、ケルセチンを多く含む「ケル玉」品種。たまねぎは矢掛町の隠れた名産品。みずみずしく濃い味わいです。	
7	赤たまねぎ Cipolle Rosse	1kg	袋	¥200	赤い「ケル玉」、その名も「ケル玉ルビー」。イタリアの「Tropea」に大変よく似た味わいで、料理の幅が広がります。生食でも加熱でも！	
8	ほたるリゾット米 Riso da risotto	3合	袋	¥463	ほたるの住む山里の美味しい水で育ったR5年産リゾット米。イタリア輸入米にまったく引けを取らないリゾットができると評判です。	
9		1kg	袋	¥926		
10		5kg	袋	¥4,259		
11		10kg	袋	¥7,963		

注：商品等数量によりましては、欠品のおそれがあります。あらかじめご理解とご了承をお願いいたします。