# 【INACOME】起業者と地域課題のマッチングプログラム　実施レポート

作成日：令和３年２月 24 日
作成者：㈱エーエスピー　林　直樹

■属性
受入希望自治体　：静岡県静岡市
地域課題テーマ　：地域資源を活かした新たな事業の創出（農産物の高付加価値化、交流・体験ビジネスの創出）
マッチング起業者：㈱エーエスピー　林　直樹

■レポート内容
1.　提案概要

＜テーマ＞
未利用農産物の原料化

＜提案内容＞
弊社は、農業を軸に新しい産業の創出を行うプラットフォーム事業を展開している。その中で規格外品、食品加工残渣、非可食部などをペースト、粉末、抽出などの加工により食品メーカー、化粧品メーカー向け原料開発や飼料開発にも取り組んでいる。
機能性成分の分析や開発など一般社団法人や大学などの R&D ネットワーク、様々な１次加工ネットワークをベースに付加価値のある製品開発も進めている。
今回、茶を中心として、わさび、自然薯、柑橘など静岡県の特産品である農産物の中から、今まで未利用になっているものを発掘し、静岡県独自の原料化を目指す。提案前の説明に対する質問の中で茶の実や間引きのための未熟のみかんを摘果したものなどがあるとのことから、未利用レモンなどの原料化に取り組んでいるカビの抑制や各種加工技術の知見を活かした原料化方法の提案を行った。

2.　調査報告

＜調査スケジュール＞
２月 ９日　現地調査の事前準備として静岡県中部農林事務所農村整備課、静岡市経済局 農林水産部 中山間地振興課とオンライン打合せ
２月 18 日　静岡県静岡市にて現地調査を実施
① 静岡市葵区有東木地区視察
参加者：静岡県経済産業部中部農林事務所農山村整備部

田村技監、源久課長
静岡市経済局農林水産部中山間地振興課　萩原企画係長
内　容：・有東木地区の概要、農地（茶畑、わさび田）利用状況、集落（トイレ含む）
・農産物加工販売施設「うつろぎ」
・参考資料「ふじのくに美しく品格のある邑有東木地区」説明

② 静岡市葵区有東木地区視察
内　容：・玉川地区の概要、農地（茶畑、水田）利用状況、集落（トイレ含む）
・参考資料「ふじのくに美しく品格のある邑玉川地区」説明

③ その他地区視察
内　容：・周辺の体験施設（キャンプ場、ガイアフロー静岡蒸留所等）

2月19日　ホテル業界誌役員へコンテンツ提案とホテルブランドの商品化の打合せ

＜調査結果の詳細＞

2月 9日　実施計画検討のため、静岡県、静岡市とオンライン打合せ

調査項目のすり合わせを行い、未利用農産物の①成分などの特徴、②発生時期と発生場所（対象エリアの広さと数量)、③保管場所、④静岡市、または静岡県内の加工会社もしくは 6 次化などで導入した加工設備などにおいて問題になっていることなどを整理した。

茶の実に関しては茶の実油として製品化もしているとのことで紹介があったが、販売量もまだ少ないとのことから、市場性を踏まえて検証することにした。

2月18日　静岡県静岡市にて3か所の現地調査を実施

耕作放棄地になっている茶畑を視察しながら、原料化の可能性のある未利用品かどうか、可能性がある場合、どのように集荷するかなどを踏まえて視察を行った。

＜茶の実の可能性検証＞

事前に茶の実から搾油したオイルについて調査したところ、静岡以外にもお茶を栽培している地域では茶の実油は製品化していたが、他の機能性オイルと比較しても認知度が低く、お茶という歴史は長いものの、普及していない原因があると考えられる。

お茶の栽培ではほとんど花をつけないことからどの程度収穫できるものなのかが明確になっておらず、そもそも茶の実を栽培しようとしていないところに製品化の検討が進んでいないと推察される。

製品の茶の実油を試食したところ、荏胡麻油に近い風味であった。過去別の農産物の種子からの機能性成分を抽出する際には、収穫後の処理方法が農作物によって異なることから単純に搾油するだけでよいのかも含め、検証が必要と思われる。

平成 26、27 年度に工業技術研究所で商品化した事例の紹介もあったが、どこまでの研究をしてきているか確認できていないため、次回ヒアリングを行う予定である。

また茶畑で茶の実の収穫作業もかなり大変で時間がかかるとのことで収穫コストがかなりかかることも課題となる。（写真１）

＜古い茶葉と枝＞

一定期間ごとに台切りをしているが､原則焼却している｡1 反あたり 400kg の茶葉に対して、廃棄分が１ｔとかなり多い。一部製茶にしており、甘味のあるものができるとのことだが、既存の製茶とバッティングする点からも別の製品を検討する方がよいと思われる。

成長することでお茶以外の葉と同じような香りや硬さが出てくるため、特に耕作放棄地となった茶畑の木や葉を採取してどういう成分なのかを分析してから用途について検討する。（写真２）

2 月 19 日　ホテル業界誌役員へホテルブランドの商品化の提案を行い、製茶以外の検討としてアメニティグッズなどで進められないか依頼した。

写真１　収穫しにくい環境

写真２　耕作放棄地の未利用品の活用

＜考察＞

調査の結果、色々な未利用資源はあるものの、茶にフォーカスして取り組むことがよ

いように思われた。台切りで発生する葉と枝については、かなり数量が出るため、成分を分析して製茶以外の活用可能性について評価する必要がある。

茶の実については、機能性の面から有用な素材になるポテンシャルは高いものの、収量や収穫時期、収穫・加工方法など不確定要素が多く、安定的な数量の確保と効率化など収益性のある方法の検討が必要である。静岡県以外の茶畑の耕作放棄地でも取り組まれていることからも工業技術研究所の今までの検討記録を確認しながら、どこから取り組むべきか優先順位付けが重要である。

間引きで摘果したみかんに関しては、柑橘を使った原料開発は元々進めているので、既存の加工方法で評価できると思われる。エリア当たりの集荷量がどれくらいになるかデータを収集し、集荷量にあった販売先を設計する。

## ３．対象地域における今後の事業展開

今後の展開として、周辺情報の収集を行い、ボトルネックとなっている課題の仮説を検証し、収穫・集荷・加工の効率化の方法について検討する。周辺情報の内容をもとに取り組むテーマの優先順位づけと時期ごとのサンプル評価を行いながら、販売先の設計と収益のシミュレーションを行う。以下のスケジュールで引き続き事業展開に向けて検討を続けていく。

３月：工業技術研究所、他府県の取り組みによる課題の確認
４月：葉と枝の評価、加工方法の選定
５月：葉と枝の加工サンプル作成
６月：摘果サンプルの評価・分析
７月：茶の花サンプルの評価・分析
９月：茶の実サンプルの評価・分析

以上