

富山ニュービジネス協議会 平成29年度 第2回 全体例会 開催報告

平成29年 8月 30日（水）19：00

於：ナチュラルカフェ広貫堂

参加者：21名

富山NBCの第2回例会（ニュービジネス調査・研究委員会主催）が開催されました。

「地元の食材を理解し、6次産業化を学びニュービジネスの素地を広げる」ことをテーマに、富山経済同友会6次産業委員会委員長の石倉央氏より事業活動について、ご講演して頂きました。

経済同友会六次産業化委員会とは？

- ・活動方針を、「地域に根ざす農林水産業の競争力向上を支援し、同業界と連携して地産地消の推進に取り組む」ことを掲げて活動している。

富山の六次産品・特産品の商品化や販売ルート開拓の支援を行うことを目的としている。

6次産業化とは？

6次産業化の概念図



◎講演をする石倉氏

日本酒ができるまで

- ・富山大学農場にて古代米（赤むすび、黒むすび）を栽培。

黒むすび：コシヒカリを基に玄米色を黒くした品種、黒米の色素は抗酸化性に優れるアントシアニン

赤むすび：コシヒカリを基に玄米食を赤くした品種、赤米の色素は抗酸化性に優れるタンニン



◎富山大学農場にて（富山市花園町）

- ・ 榊田酒造店さまにて醸造、古代米（赤米120kg、黒米120kg）を活用した日本酒を製造。



◎収穫高（赤米240kg 黒米180kg）



◎榊田酒造店

- ・ 完成、そして試飲会にて中尾特別顧問より命名して頂きました。



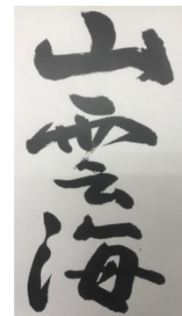
◎完成品！



◎完成試飲会



◎命名揮毫 中尾特別顧問



本日は・・・

- ・ 皆さんに山雲海（赤米）の試飲をして頂き、感想をお聞きしたい。
 ということで、皆さんに一口ずつ振舞われました。
 皆さんで早速試飲しながら、アンケートを記入しました。



今後は・・・

- ・ とやま特産品サミットとやまの富山県新品種「富富富」を活用したおにぎりの商品化“越中むすび”を検討中。
- ・ 秘密のケンミンSHOWで放映されるかも？！



◎TVニュースより



◎越中むすびの商品化を・・・



◎会場での試飲も大好評

その後、塩井会長より乾杯をして、富山市まちなか地域包括ケアの話題を中心に
 ご説明して頂きました。

- ・産後ケア、病児保育、在宅医療など、働く女性をサポートする施設を展開しており、多くの方に利用して頂きたい。
- ・独居家庭への在宅介護やデリバリーシステムも構築していく予定である。
皆さんも一緒にコラボできる企画があったら是非提案して頂きたい。

例会の中で、星槎国際高等学校 高野センター長より、生徒が手掛けた「えごまジェラート」販売のための活動資金寄付の協力依頼のお話がありました。会場で呼びかけたところ、多くの方の協力がありました。寄附は9月20日まで受け付け中です。



今回は、「美味しい料理とワインを楽しむ夕食会」ということで、ワインの説明を交えながら鈴木シェフが腕を振るったイタリア料理とともに和やかな雰囲気での交流ができたかと思います。

富山ニュービジネス協議会では、富山県内の企業有志が新規事業やベンチャー企業が生まれやすい環境を目指して活動しています。

次回は、9/27（水）に第3回全体例会が行われます。

記念講演会を開催させていただきますので、是非ともご参加ください。

以上