

南砺市コロナ危機打開・未来希望プロジェクト なんと！ビジネスプランコンテスト 事業PRシート

| | |
|------------|----------------------------|
| 事業者名 | gonma |
| ビジネスプランの名称 | 南砺の女性が受け継いできた歴史に価値を 発酵の可能性 |

【ビジネスプランの概要】

新しい南砺の「発酵保存食」と、オンラインプログラム／体験キットを開発し、
国内外で販売します。

コンセプト→ 江戸時代から続く丹羽家「郷土料理オリジナルレシピ」

×

石黒種麴店の種麴・南砺食材

○本事業で取り組むこと

- A：南砺の郷土料理を活かした「オリジナルの新しい発酵保存食」の製造
- B：自宅のできる発酵料理体験キットの開発
- C：料理教室の動画コンテンツ／電子書籍の開発



○本事業を考案した動機（事業の考案に至ったきっかけや経緯）

コロナ禍における社会の変化を受けて、私たちが暮らす南砺地域の存在意義や暮らし、自社の経営状況も大きく変わりつつあります。故に、私達が提案する事業南砺の食・観光産業に売上はもちろん、発酵技術の継承・人材育成を行う事で「発酵の聖地」として魅力の向上＝ブランド化を図り、南砺地域の未来に貢献したいと考えています。

本事業を行う事で、東京農大や JAXA 等との高度研究機関との連携を踏まえ、中長期的には宇宙食に私達の発酵料理を採用されるべく展開していきたいという強い思いがあります。

【南砺市への経済効果や地域への影響など】

○商品製造販売を通して南砺の食・観光産業に貢献すると共に地域の雇用（特に女性）増や、新しい働き方(副業・兼業)に貢献します。

食：南砺の食材や郷土料理のすばらしさ、おいしさが「暮らし・文化」として誇りに思えるようになります。

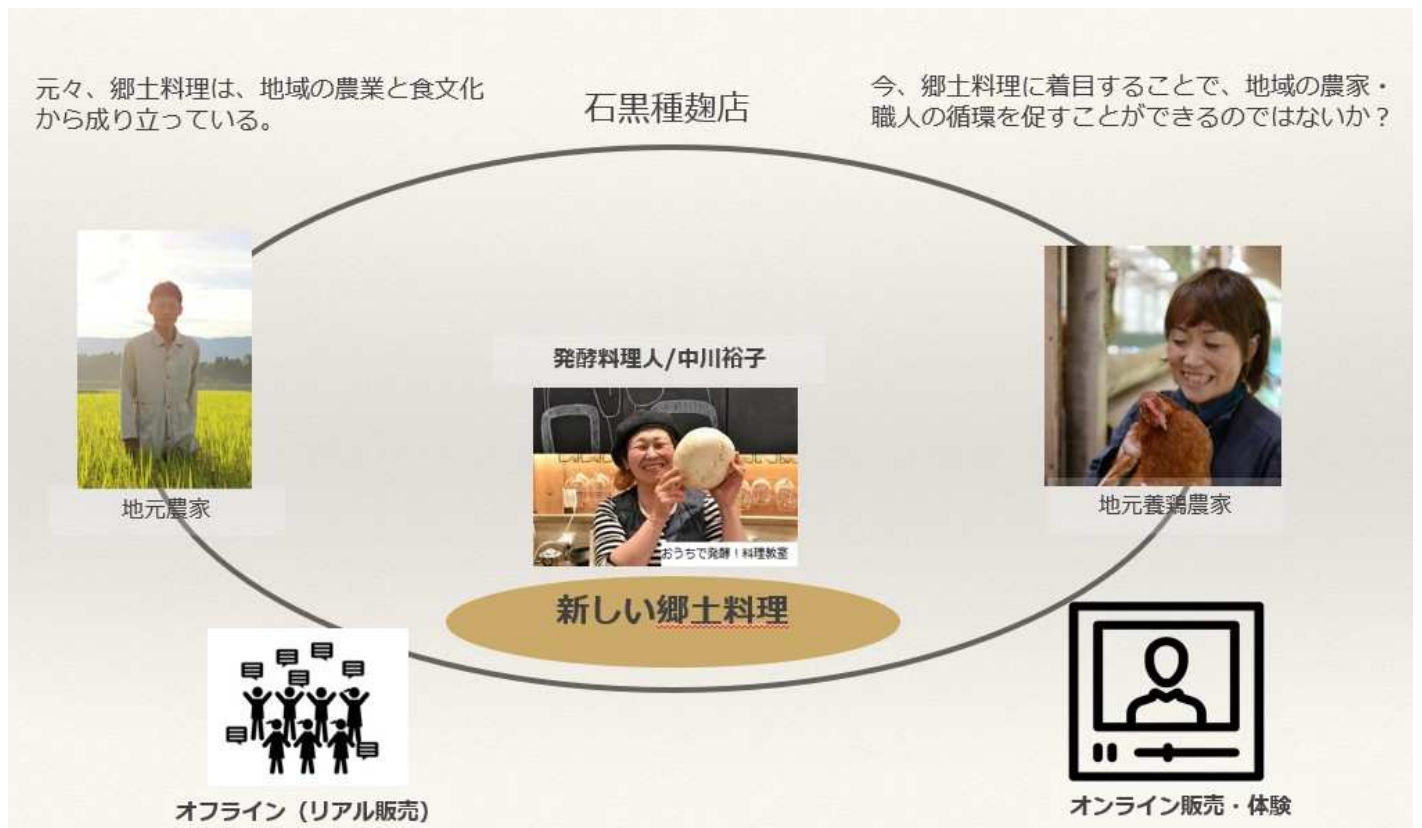
観光：発酵の聖地「南砺」を確立し、世界中から発酵好き(コアファン)が年間 1 万人訪れる町になります。

雇用：本事業には、gonma スタッフのみならず地域の生産者や販売等も含め多様な事業者が関わる事になります。副業・兼業も含めて南砺の女性の輝く場/能力向上を本事業を通して実現する事で、SDGs の目標 5「ジェンダーの平等」に貢献します。

○南砺発酵食の新スタイル確立をする事で「大切にしたい心・伝統」を担う技術継承・人材育成に貢献します。

人材：世界中から南砺で発酵料理を学びたいという人が住み、関係人口・交流人口の創出に繋がります。

○未利用食材（地元の規格外野菜や氷見のイワシ等）を活用して商品を開発する事で、SDGs の目標 5「つくる責任・つかう責任」のフードロス削減に貢献します。



【10年後のイメージ】

私たちは本事業を実施し続けながら 10 年後の 2030 年までに達成したい事が2つあります。

- その1 発酵の聖地「南砺」として世界中から発酵料理を学びたい人が年間1万人訪れる街にしたい。
- その2 私たちの発酵食を「宇宙食」として宇宙飛行士たちが宇宙で食べ、世界中にその模様が配信される。

この2つを成し遂げるために活動を続けてまいります！