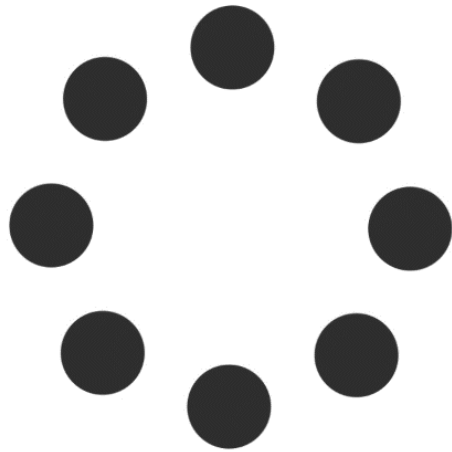


2024年度地域活動支援事業 活動報告

2024年9月24日
一般社団法人KURU KURU
矢野智美

一般社団法人KURU KURU

「農産物の加工・販売、また農産物の需要と供給をつなげて、
収益を得られるプラットフォームをつくる」



VISION

地域に眠る地域資源を最大限活用しながら
新たなイノベーションを起こす

スローガン

農村が元気になれば日本が元気になる！

MEMBER

安芸高田市を中心とした女性達

なにを行おうとしたのか:プラットフォームを作るという事は、、

製粉設備を整えて、自分達の農産物を加工可能商材とする体制を整える
=製粉加工場を作ること



WHY

農村が元気になれば、日本は元気になる
農業の持続可能性を高める事 = 日本社会にとってのWell-being

HOW

地域内で農産物の加工が出来る体制をつくる

←ご支援で水冷石臼方式製粉機を導入

WHAT

製粉化をすることで、農産物の生産から加工・販売までを地域内でマネジメントし、収益を生む体制をつくる

←当初の仮説
加工ができる場所があれば、収益がうまれる

取組成果サマリ①

地域の特産であるもち麦や近隣で産地化されているハトムギやを粉に→地域飲食店等へ配布
→収益化ができるのではないか？

製粉化を行い
テスト配布

飲食店(2)お菓子屋(3)
パン屋(1)・漢方薬局(1)
福祉施設(1)消費者(10)

付加価値の必要性



原材料としては、高額となる、、、
(特徴・栄養素・地域的ブランディング等)を創出せずには、
小麦等の安価な他穀物には勝てず、
長期的な収益性の向上には繋がらない

取組成果サマリ②

自社加工→漢方デザート:身体に良いと美味しいを両立するというコンセプトで、イベント販売
→完売

加工商品の テスト販売

美味しいと身体に良いの両立
はとむぎプリン
もち麦プリン
もち麦甘酒

市場分析の必要性



自分達でブランディングを行い販売する→収益向上の可能性
企画・商品化、販売チャネルの形成・戦略を練る必要性

課題解決の方針

事業の目的をはっきりさせ、自分達を取り巻く潜在的なポテンシャルの洗い出し

ポテンシャル

- 生産から企画を立てる事ができる
- 連携が可能なネットワーク(管理栄養士・保育士・助産師)
- 自分達が消費者と共感できるポイント=母である
- 成長市場はなにか??

課題解決方針(サービス/プロダクトの提供価値)

「ベビー・幼児フード」

- 広島県の農産物の約40%を占める、「米」をベースに、グルテンフリーやシュガーフリーなどの機能性を全面に押し出したベビー・幼児向けフードを提供します
- また、農産ブランドとして、地域の農産物にプラスアルファの付加価値を与えたバリエーション展開

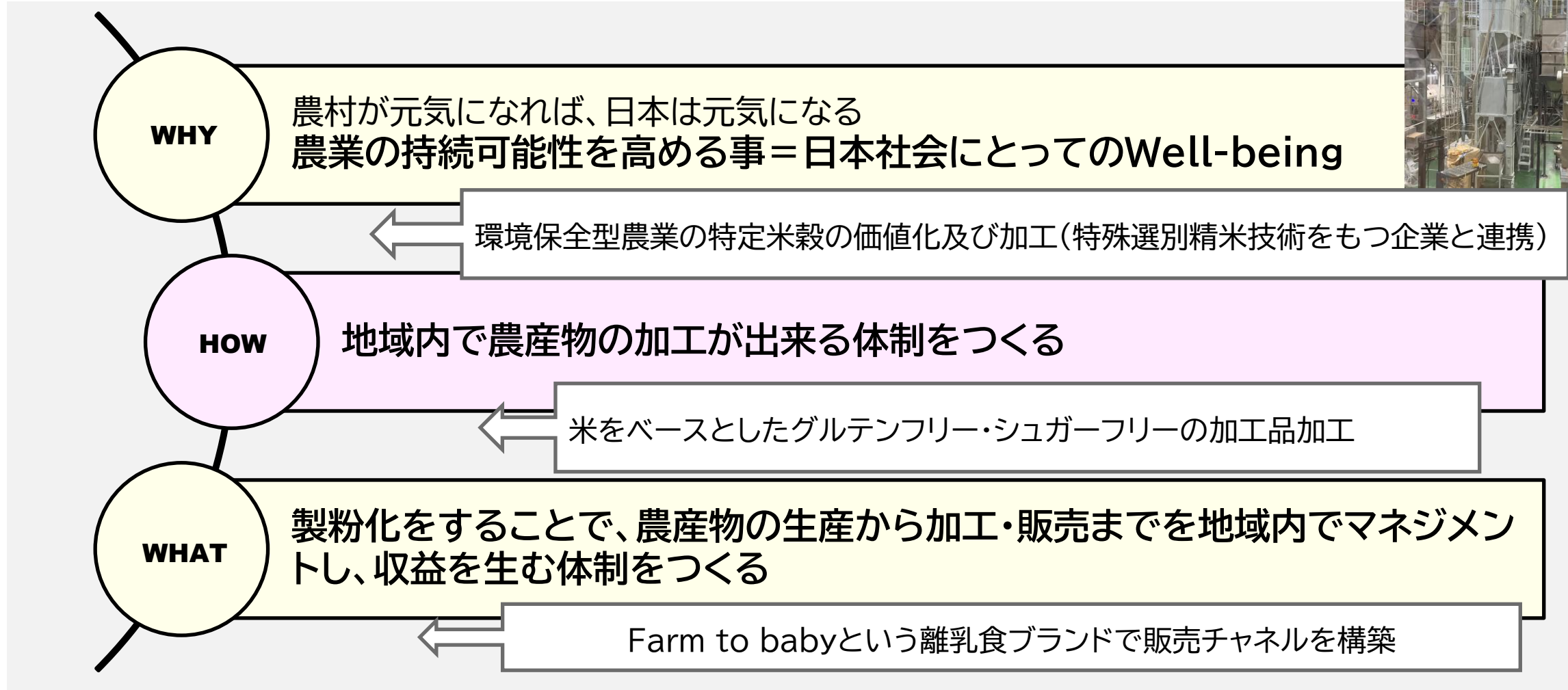
Farm to baby

畑からあかちゃんの成長を支える
FARM TO BABY



当初の計画からの変更点

製粉設備を整えて、自分達の農産物を加工可能商材とする体制を整える
= 収益を生む、ブランドを育てていく事



米産業の環境保全型農業の推進とは

生産の際に、環境や安全に配慮された農法転換→規格外のお米の発生率が増加

規格外の買取価格を上げていくことで、農家が安心して環境保全型農業へ転換していける後押しを行う

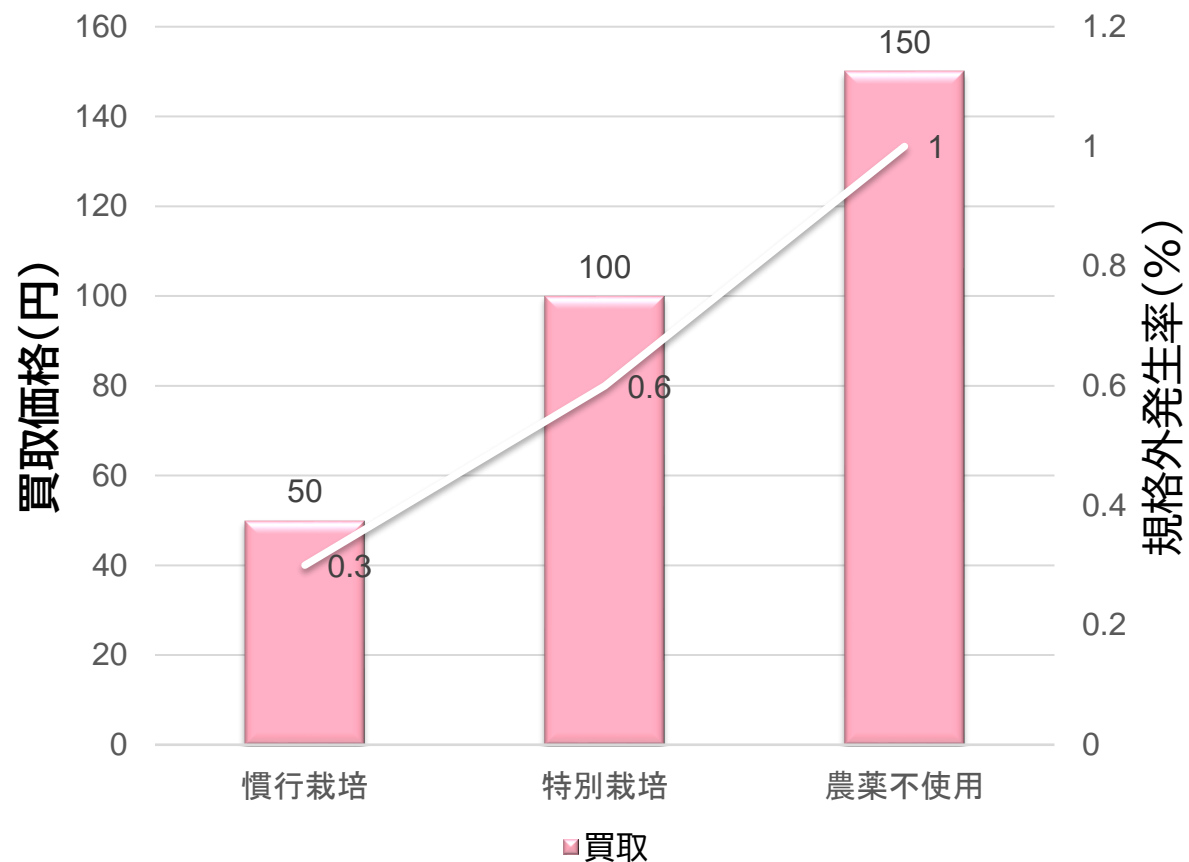


普段食卓に並ぶ
一等米



選別から落ち
規格外となった米

買い取り価格とくず米発生率



取組内容詳細

農法(農薬不使用・特裁)の特定米穀を使用
=すでに市場にある商品に、品質と価格で訴求する事

現状のベビーフードの既存市場
機能性高い食品・オーガニックは高価格

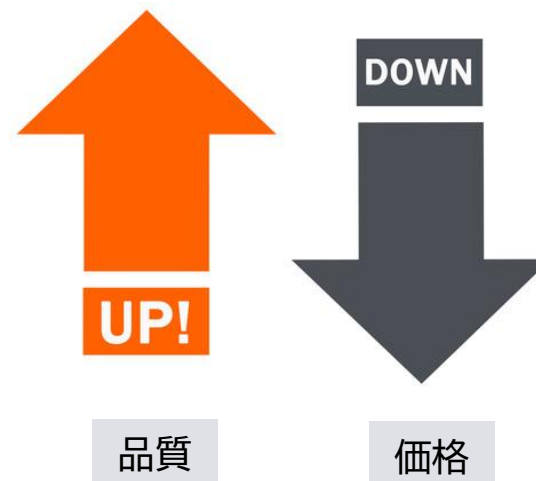


(一箱12g=574円)



(一箱12枚入り867円)

農法(農薬不使用・特裁)の
特定米穀を使用することで



販売開始商品

現在Amazonをメイン販売チャネルとして展開中



販売中

離乳食から使える甘味料
甘糍



販売中

砂糖不使用
ホットケーキミックス



10月上旬 販売開始

農薬不使用のお米100%で
グルテンフリーの
赤ちゃん用スナック

これからの計画

① 商品数を増やしつつブランドとしての認知獲得

現在企画商品



あかちゃんせんべい



ぼうろ



米粉マカロニ

② Amazonのみ→スーパーや小売店・ベビー用品店でも取り扱ってもらう

- ・オーガニックスーパーやエシカル用品店舗リストアップ中
- ・商社への営業検討

農業の活性化と持続可能な社会の実現 社会問題の解決と経済性を両立する ソーシャルビジネスを確立させる

●お米の可能性の追求による、より良い商品の開発

- ・グルテンフリー
パスタ・マカロニ・米加工
- ・シュガーフリー
米飴・米蜜等の米由来の甘味

●環境保全型特定米穀(くず米)の価値化と共に、等級米の販路も開拓 大手米問屋と環境保全型農法によるお米の販路を共同開拓