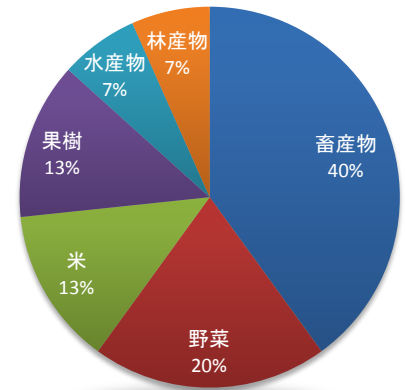


東三河地域の「食」

東三河地域は山、海、川の自然に恵まれ、農業が盛んで豊富な食材があります。こうした中、地域の産物を活用し、農畜産物のブランド化や商品開発を行い、農業の活性化として6次産業化が進められています。東三河地域の6次産業化の認定状況を下記に示しました。認定事業は畜産物(うずら等)を活用したものが40%、次いで野菜20%、米13%、果樹13%となっています。特にインターネット販売、レストラン等の新しい販売方法を含めた事業がみられる。

東三河地域の「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業の割合



東三河地域の「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業計画の概要（15件）

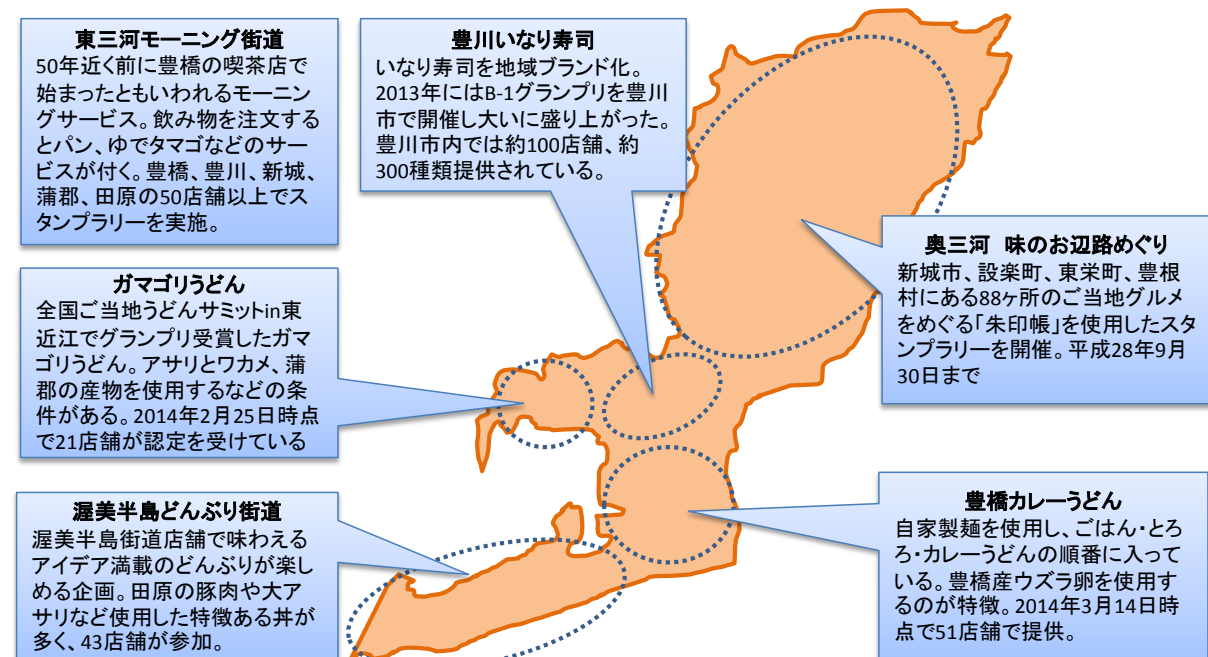
＜認定農林漁業者等＞		＜事業計画概要＞
安田 晃朗	豊橋市	小麦アレルギーの人も安心して食べられる小麦粉フリーの米粉ホットケーキミックスや米粉の唐揚げ粉等を開発する。平成23年から新たに、特別栽培米を生産し、安田穀粉（有）に加工委託し商品化する。これまでの <u>インターネット販売</u> に加え、農産物直売所等で米及び米粉製品を販売し、農業経営の改善を図る。
鈴木 晋示	豊川市	農薬を節減して栽培した米を米粉とし、その米粉を利用したかりんとうを中心とした油菓子の新商品を開発・製造・販売する。また、平成23年より <u>インターネット販売</u> に取り組み、平成24年には直売所を開設することにより、販売方式の多角化を行い、経営基盤の強化を図る。
村松 誠士	設楽町	奥三河津具高原ミニトマトを使った加工品（セミドライトマト）を開発し販売するとともに7種類のミニトマトをパッケージングし、 <u>レストラン</u> 及び一般消費者向けに卸売販売に取り組み、所得向上を図る。
株式会社 たけうち牧場	設楽町	段戸牛を使用した加工商品（牛丼、ビーフジャーキー、ビーフシチュー）を製造委託先の協力を得て開発する。既存の段戸牛カレーと新商品3種類のバリエーション化、相乗効果によりブランド力を高める。具体的には、道の駅等小売店への卸売販売を行う。
東三河農産加工販売協同組合	新城市	ブルーベリーとハuckleベリーの機能性を活かすためのミックスジャムを製品化し、生食には不適であるが機能性成分を多く含んだハuckleベリー及び組合員らが休耕田対策として栽培を開始した、マコモ（イネ科の水生植物）の若葉の粉末加工品を製品開発・生産することにより経営の多角化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことによって、農業経営の安定・改善を図る。
豊根村森林組合	豊根村	愛知県豊根村の間伐材を使用して「つみき」を製作・商品化し、安心をテーマに広く販売する。なお、「つみき」を通して山や森林が抱えている問題提起を行う。既存商品（犬小屋、縁台、木質ペレット等）との相乗効果を生み出し、販路拡大を行って林業経営の発展を図る。
東海有機 株式会社	豊橋市	従来、加工用うずら卵の売上げに大部分依存していた自社の経営を本事業により改善。うずら肉ペースト、うずら冷凍液卵及びそれらを使った加工品の開発を行うことで、加工用うずら卵への依存度を下げ、より安定した経営を目指す。
塩野谷商店 株式会社	豊橋市	うずら卵を活用して、温泉卵や半熟卵及び燻製卵など、競合品と差別化を図る加工方法で新商品の開発・生産を行うとともに既存の生卵の販売ルートを活用した販路開拓を行うことにより新たな事業を創出し、農業経営に付加価値を取り込み農業経営の安定化を図る。
株式会社 石巻柿工房	豊橋市	石巻地域で生産した次郎柿、種なし巨峰を活用した商品「セミドライ柿」「巨峰のシロップ漬け」を開発し、一次加工品として和洋菓子店等に商品提案などを含めた営業活動を行う。また、完成品として、スーパー、フルーツまた、完成品として、スーパー、フルーツ、ショップ、デパート等にも販路を拡大し、所得の向上と地域の活性化を図る。

公益社団法人東三河地域研究センター

兼升養魚漁業生産組合	豊川市	鮎のフィレや開き（骨なし）などの加工商品を開発・生産し、販売ルートを構築することで、養殖業経営に付加価値を取り込み、経営の多角化と高度化によって、雇用の確保と経営の改善を図る。また、鮎関連商品の幅広い消費者層へ提供を通じて、日本の伝統食文化の継承と自然環境の保全に資する啓蒙活動を行う。
渡部千美江	田原市	飼育期間を通常より長くした豚を使用して、ウインナーやハム等を製造委託し、直営売店にて精肉やウインナー等を販売する。また、自家製の米粉パンとハンバーグを用いたハンバーガー等の販売を行う。地元地域に根ざした農業経営のモデルケースとしての確立を目指し、多様な農業経営体が共存できる地域社会の実現に貢献する。
サインズ株式会社	豊川市	少量多品目生産の特徴を生かして自社生産の旬の食材（タマネギ、じゃがいも、カボチャ、にんじん、キャベツ、里芋）を提供する農家レストランを企画運営する。また、家庭でもレストランの味を楽しんでもらえる加工品（スープ、ソース）を開発し、レストランでの直売や宅配既存顧客、既存の取引先のスーパーや飲食店への販売を行うことにより経営を改善し安定した経営状態の確保を図る。
特定非営利活動法人 福祉住環境地域センター	豊橋市	自社で生産した野菜を使用して、介護、福祉に配慮したお弁当、スープ等の新商品を開発する。さらに障がい者自立支援の一環として食品加工場を新設して製造し、 <u>宅配</u> や <u>スーパー</u> 、 <u>レストラン</u> への直販に取り組むことで売上の向上を目指す。
有限会社高橋養鶏	豊橋市	ブランド力のある名古屋コーチンの親鳥と鶏卵を利用した新商品を開発・販売する。あわせて自社の卵や加工製品の味を知ってもらうため、 <u>キッチンカー</u> や <u>カフェ</u> を立ち上げ、従来の経営資源を生かしつつ、生産の改善と他業種との連携を図る。
豊橋養鶏農業協同組合	豊橋市	うずら飼養の副産物であるうずらの糞を利用し、発酵させる事により様々な作物の種類に合わせた堆肥商品を開発・販売する。うずらの糞の付加価値を高めることで、新たな販路の開拓、環境の配慮はもとより、うずら飼養の回復、組合及び組合員の経営の安定化に繋げる。

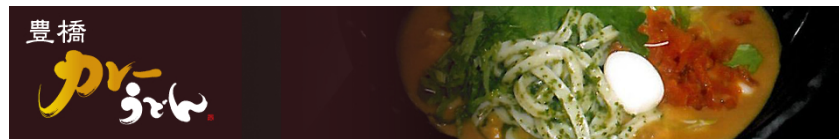
出典：東海農政局・東海地域の認定事業計画一覧より作成（平成23年度、24年度、25年度）

地域の産物や郷土料理を活用し「食」による町おこしが進んでいます。東三河地域の豊川市では2013年にB-1グランプリが開催され、開催期間中の来場者は約58万人を動員し、経済波及効果は約35億円に上るとの報告がありました（B-1グランプリ in 豊川実行員会）。地元の食資源を再認識し、食による集積と観光ルート化によって新しい観光資源にしていこうと進められています。



公益社団法人東三河地域研究センター

■豊橋カレーうどん



みんな同じ でみんな違う
豊橋カレーうどん

豊橋のうどん屋さんは自家製麺率100%! その美味しいうどんを、もと沢山の人に食べてほしいというアツい思いから「豊橋カレーうどん」が誕生。カレーうどんは、カレーのルーが残りがち、残りのルーも美味しく食べてもらえる様に麺の底にひと工夫。麺にも、カレーにも、そして食べ方にも愛情が詰まった豊橋カレーうどんを食べにおいでん!

【豊橋カレーうどん】の5箇条

- ① 自家製麺を使用する
- ② 器の底から、ごはん・とろろ・カレーうどんの順に入れる
- ③ 豊橋産ウズラ卵を使用する
- ④ 福神漬又は漬漬・紅しょうかを添える
- ⑤ 愛情を持って作る

カレーうどん **ウズラ卵** **ごはん** **とろろ**

【豊橋カレーうどん】の食べ方

驚きの2層構造にびっくり!
二度おいしいのが「豊橋カレーうどん」

① カレーうどんをふつうどおりに味わう!

POINT 麺の底まで食べきって底に残ったルーを、お箸でつまみあげて食べよう!

② うどんを食べずめると、うどんの下から「とろろ」がのったごはんが出てくる!

③ カレーと絡めて二度目の味を楽しむ!

カレーうどんマップ

[カレーうどんマップPDF版](#)

[カレーうどんマップGoogleMap](#)

■豊川いなり寿司



■ガマゴリうどん



■渥美半島どんぶり街道

