厚生・産業常任委員会資料4
平成28年（2016年）12月15日
商工観光労働部商工政策課

「ココクール　マザーレイク・セレクション 2016」の決定について

県では、滋賀ならではの資源や素材を活かし、心の豊かさや上質な暮らしぶりといった滋賀らしい価値観を伝える商品・サービスを選定し、その魅力を県内外へ発信する「ココクール　マザーレイク・セレクション」に2012年度より取り組んでいる。

今年度は、５月１３日から６月３０日までの募集期間に過去最高の210件の応募があり、その中から、有識者で構成する選考会議での意見を踏まえて、「ココクール　マザーレイク・セレクション 2016」として10件を決定した。

1　「ココクール　マザーレイク・セレクション 2016」商品・サービス一覧

NO	選定商品・サービス	事業者名	住　所
1	はたけのみかたの「manma 四季の離乳食」	株式会社はたけのみかた	湖南市夏見789
2	fm craic（ｴﾌｴﾑｸﾗｯｸ）の「弥平とうがらしシリーズ」	株式会社 fmcraic（ｴﾌｴﾑｸﾗｯｸ）	湖南市高松町1-2
3	針江のんきぃふぁーむの「近江針江の古代米」	針江のんきぃふぁーむ	高島市新旭町針江417-1
4	愛のまちエコ倶楽部の天然菜たね油「菜ばかり」	NPO法人 愛のまちエコ倶楽部	東近江市妹町70番地 あいとうエコプラザ菜の花館
5	古式製法「丸中醤油」	丸中醤油株式会社	愛荘町東出229
6	「Eclairer（ｴｸﾚﾚ）」	社会福祉法人蒲生野会プリズム	東近江市垣見町754
7	若井農園の「黒豆抹茶玄米ケーキ」	若井農園	竜王町鏡672番地
8	「お茶芽 Dream 朝宮」	一般社団法人お茶芽 Dream 朝宮	甲賀市信楽町上朝宮266-1
9	「Tour du Lac Biwa」	株式会社ビーエスシー・インターナショナル Tour du lac 事業部	大津市南船路4-1
10	休暇村近江八幡の「沖島さんぽと琵琶湖八珍ランチ」	休暇村近江八幡	近江八幡市沖島町宮ヶ浜

※詳細は別紙参照

2　選定について

(1) 選定の過程

5月13日～6月30日　選定候補の募集
7月～10月　意向確認、選定候補検討、取材・資料の作成等
10月14日　滋賀選考会議の開催
10月31日　東京選考会議の開催
11月14日　「ココクール マザーレイク・セレクション2016」の発表、授与式

(2) 選定の考え方

琵琶湖をはじめとする自然や地域で育まれてきた文化などの素材をいかし、次代につながる新たな暮らしぶりなどを提案する商品・サービスとして、次の視点から評価・選定を行った。

①自然との共生　②三方よし　③上質な暮らしぶり　④滋賀らしさ・創造性
⑤市場創造性

3　今年度の今後の予定について

新たな10件を加えた合計50件のセレクションについて、メディアへの掲載や、様々な広報媒体（パンフレット、チラシ、ホームページ、ＳＮＳ等）を活用し、広くその魅力を発信していく。

また、「ココクール首都圏発信事業」として、来年２月に開催予定の「第83回東京インターナショナル・ギフト・ショー LIFE×DESIGN（※）」へ出展し、「ココクール」のＰＲと、セレクションを通して滋賀の魅力を発信する。

※「第83回 東京インターナショナル・ギフト・ショー LIFE×DESIGN」とは
- 来年２月から『暮らし デザイン 新時代』をテーマに新設される展示会
- 出展者数 ：500社
- 来場者見込：５万人（メーカーの商品開発・デザイン担当者・小売業バイヤー・版権やビジネスに携わるライセンサー・出版社・食品・外食産業等）

「ココクール　マザーレイク・セレクション 2016」に選定された商品・サービス

Kokocool

1　はたけのみかたの「manma 四季の離乳食」

株式会社はたけのみかた
湖南市夏見789

滋賀県内の農家から仕入れた、化学合成農薬・化学肥料不使用の旬の野菜を使用した、安心安全な離乳食。
規格外の野菜も買い取ることで滋賀の有機農家を応援するとともに、既製品のベビーフードを赤ちゃんに与えることに後ろめたさを感じていたお母さんが安心して使用できる離乳食を目指した。
お母さんたちの意見を聞き、産婦人科の医師や管理栄養士にも参画してもらって商品を開発。デザイン等を工夫したパッケージで、今までの離乳食になかったギフトの市場も開拓している。

2　fm craic(エフエムクラック)の「弥平とうがらしのシリーズ」

株式会社fmcraic(エフエムクラック)
湖南市高松町1-2

元ＯＬの２人組がつくる、湖南市の伝統野菜・弥平とうがらしを使った一味やチリソースなどの商品シリーズ。
弥平とうがらしは、同じく伝統野菜の下田なすをお漬物にする際の付け合わせとして使われることが多く、脇役的な存在だった。
新規就農した２人は、鮮やかな色を持つ弥平とうがらしに可能性を見出し、さらに商品開発の過程で鷹の爪の２倍の辛さ、スイカ並みの糖度、乾燥させると野菜の旨みが凝縮されることも調査。この辛さを活かし、かつ女性ならではの感性によりお土産にも適したかわいいパッケージで商品化した。

3　針江のんきぃふぁーむの「近江針江の古代米」

針江のんきぃふぁーむ
高島市新旭町針江417-1

針江地区は、生水（しょうず）と呼ばれる涌き水を使った川端（かばた）文化で有名な自然豊かな地域。
針江には弥生時代の米作りの跡も残されており、この地でつくられる「古代米」は、いにしえの風景を想わせるストーリーがある。
無農薬無化学肥料で育てる有機栽培にこだわった農業を営み、有機ＪＡＳ認証のお米をはじめ、おもちやおはぎ、お菓子などの加工品もある。
パッケージも保管に適した機能的かつ洗練された瓶のデザインにするなど、多くの人にお米の魅力を伝え、関心を持ってもらえるよう取り組んでいる。

Kokocool

4 愛のまちエコ倶楽部の天然菜たね油「菜ばかり」

NPO法人 愛のまちエコ倶楽部
東近江市妹町70番地

東近江市では、菜の花を使って循環社会を目指す「菜の花エコプロジェクト」に取り組んでいる。「菜ばかり」は、この滋賀らしい環境への取組の中から生まれた商品。
圧搾方式で絞った一番搾りのみを使用した、混ぜ物なし、１００％東近江産菜種油の綺麗な黄色は、春になるとこの地域に広がる菜の花畑をほうふつとさせる。
使い終わった油は回収して、せっけんやバイオディーゼル燃料にリサイクルすることで、全国でも先進的な地域内資源循環モデルを展開している。

5 古式製法「丸中醤油」

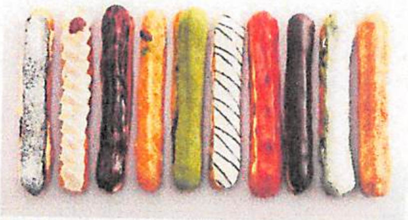
丸中醤油株式会社
愛知郡愛荘町東出229

江戸の寛政年間に創業した丸中醤油は、蔵や杉樽に棲みつく醸造菌とともに、約200年の歴史を歩んできた。
機械を一切使わない古式製法を守り続け、職人の経験と知恵が生み出した「塩吊り」という全国でもここだけの独自製法も用い、ほぼすべてを手作業で、熟練の技で醤油を醸造している。
醤油の原材料である大豆は、滋賀県の契約農家が栽培した丸大豆を使用し、水は鈴鹿山脈の伏流水を用いており、ミシュランの星をとっている海外のレストランなどにも輸出している。

6 「Eclairer（エクレレ）」

社会福祉法人蒲生野会ﾌﾟﾘｽﾞﾑ
東近江市垣見町754

ＪＲ能登川駅近くの路地裏に店を構え、エクレアをメインに、滋賀の素材を使ったお菓子などを提供するエクレレ。
障がいのある方の自立を支援する施設としての機能も持つ。
メイン商品のエクレアは長さ約20cmもあり、商品のオリジナリティを大切に、他にはない滋賀のかわいいお菓子を目指してすべて手作りされており、一目見た時のシアワセな驚きが魅力。
地元で採れた旬の果物などを使った、地域のつながりから生まれるラインナップも人気。



7 若井農園の「黒豆抹茶玄米ケーキ」

若井農園
蒲生郡竜王町鏡672番地

グルテンフリーで、小麦などのアレルギーを持つこどもたちも安心して食べられるお菓子を商品化。
自社農園で栽培した当年度産みずかがみの玄米粉100%を使用した、農家がつくるスイーツ。
黒豆も無農薬で自社栽培したものを使用し、ケーキは無添加で安心・安全にこだわる。
農園では農薬・化学肥料にたよらない農業を実践し、農業体験なども積極的に実施している。

Kokocool

8 「お茶芽Dream朝宮」

一般社団法人
お茶芽Dream朝宮
甲賀市信楽町上朝宮266-1

お茶芽Dream朝宮は、茶農家の後継者が少なくなってきている中で、日本最古の茶園である朝宮の伝統を守るため、地域に関わりのある１０名の女性たちが立ち上げた団体。
専用の茶畑から収穫した茶の実から絞った茶実油を商品化。またお茶に関連した講座を「お茶芽大学校」として開催。地域の生産者や高齢者を教授とし、客員教授として茶道、生花、陶芸などのプロを招き、お茶の文化を体感できる講座を通して、朝宮の魅力を発信している。

9 「Tour du Lac Biwa」

株式会社ビーエスシー
インターナショナル Tour du lac事業部
大津市南船路4-1

インバウンド観光客にターゲットを絞った、湖西地域のローカルを体験できる日帰りツアー。
受入先の農家や職人が、海外のゲストをあたたかく迎え、餅つき体験や工房見学など、地域に密着したツアーを体験できる。
海外経験豊富なメンバーが、旅慣れた外国の方に魅力が存分に伝わるよう、地域の歴史や文化を理解してツアー内容を構築している。また、受入先の農家や職人と親密な関係を築くことで、質の高いサービスの提供を実現している。
利用者からは「日本の滞在の中で、一番の思い出になった」という声もあるほどの好評ぶり。

10 休暇村近江八幡の「沖島さんぽと琵琶湖八珍ランチ」

休暇村近江八幡
近江八幡市沖島町宮ヶ浜

琵琶湖八珍は、琵琶湖の特徴的な８種の魚介類で構成されるブランド。このブランドを最初に商品化したのが休暇村近江八幡。
ランチでは、琵琶湖八珍を刺身やてんぷら、寿しなどで堪能できる。
また沖島さんぽでは、日本で唯一、湖に浮かぶ有人島である沖島に船で渡り、島内をゆっくりと散策。
ボランティアガイドが付き、クイズなども交え、沖島のことを知りながら楽しめる内容になっており、価格も安価で気軽に参加できるのも魅力。