

令和5年8月9日

国土政策局地方振興課

半島の食のブランド化推進のために、第2回半島産品アワードを発表！

～食料安定供給拠点である日本各地の半島地域の食の魅力をPR！～

8月10日は半島の日とされています。国土交通省は、日本各地の半島地域の食のブランド化推進のため、令和4年10月に構築した半島産品データベースの中から、第2回半島産品アワードを発表することとしました。

三方を海に囲まれた半島地域は、古くから漁業や農業が盛んで、食料の安定的な供給等の重要な役割を担っていますが、その条件不利性から人口減少、高齢化が進行するなど厳しい状況にあります。国土政策局は条件不利地域振興の観点から、半島地域の振興に取り組んでおり、半島の食の魅力を広く知っていただくため、昨年に続き、半島産品アワードを発表することとしました。

本アワードは、半島産品の発掘、販路拡大等を図り、官民連携で「半島の食のブランド化」の推進を図る実証事業として実施するものです。国土交通省は、加工品、低・未利用食材、地域ブランド産品を掲載した半島産品データベース（634品）を作成しており、その中から実証事業に参画する事業者が、それぞれ関わりの深い分野の視点から受賞産品を選びました。当該産品には、各参画事業者からPR特典等が副賞として付与されます。是非、この機会に魅力のある半島の食をご賞味ください。

半島産品データベース及びアワード受賞半島産品の詳細は、WEBサイト（URL：<https://hantoshoku.com/>）で公開しています。

アワード名	受賞産品名（半島地域名）
JTB「Japanese Foods Premium Trade Fair 賞」	農家の経験と火山の恵みの結晶「ホワイトコーン」（島原半島）
楽天グループ「半島 WEB 物産展賞」	糴の甘酒×12本セット（紀伊半島）
日本航空「HANTO DELICIOUS 賞」	マーマレード2本セット（佐田岬半島）
光文社「半島は日本の台所賞」	かきすき（江能倉橋島半島） さばの塩辛（島根半島） 無洗米ちりめんじゃこ山椒ごはんセット（渡島半島） 能登の大納言あんこギフト（つぶあん・こしあん）（能登半島）
大丸松坂屋百貨店「絶品発見！にっぽんの半島フード賞」	八幡しゅうまい詰合せ（鯛・はも・いか各8個入）（佐田岬半島）
毎日放送「西乃風ブラン堂賞」	別途、西乃風ブラン堂（MBS 毎日放送他）放送内で紹介 （令和6年2月放送予定）
日音「うたなび！賞」	別途、うたなび！（東京 MX テレビ他）放送内で紹介 （令和6年3月放送予定）
SATOYAMA & SATOUMI movement 実行委員会「SATOYAMA & SATOUMI movement 賞」	タカエビ（薩摩半島）
DMM.com「DMM オンクレにっぽんの半島フード賞」	やわらか干しいも もっちりいも（西彼杵半島）
フォーシーズ「半島応援賞」	タカエビ（薩摩半島）、うにソース（渡島半島）

（参考）令和4年10月18日 第1回半島産品アワード報道発表

URL：https://www.mlit.go.jp/report/press/kokudoseisaku04_hh_000164.html

【問合せ先】

国土交通省 国土政策局 地方振興課 半島振興室 白須、平野、細川、山森

TEL：03-5253-8111（内線29-554、29-553、29-585）、03-5253-8425（直通）

半島地域経済の落ち込み、在宅等による消費行動の変化を受け、半島の一次産業の販路拡大、早期売上回復を図り、地域経済の下支えを行うことを通じて、半島地域の活性化を促進する。

施策の概要

半島地域ならではの食のキラコンテンツ創出のための試作品の開発など、半島の食のブランド化推進のための実証調査を実施し、半島産品の発掘、販路拡大、磨き上げ等のための官民連携体制を構築する。

1. 開発推進支援

- ・ 試作品開発、試行販売、製法の共有

2. 販売促進

- ・ ECサイト等を通じた販売促進
- ・ 半島産品、低・未利用食材データベース維持発展

3. プロモーション

- ・ 試作品記事作成等発信
- ・ 官民連携体制の自走化、維持発展のためのプロモーション

目指す成果

良い物を高く売る「小ロット・多品種・高単価」の商流を創出し、官民連携体制によって「半島の食のブランド化」を推進することで、自律発展的な需要創出の好循環を生み出す。



国土交通省は、加工品、低・未利用食材、地域ブランド産品を掲載した半島産品データベースを作成してWEBサイトで公開。半島産品アワードは、このデータベースの中から参画事業者がアワード受賞産品を選定し、半島産品の発掘、販路拡大を目指すもの。

<半島情報収集イメージ>



集約



半島の魅力・付加価値

気候

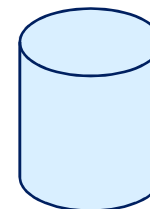
生産者

文化

観光資源

販路拡大のための情報

国土交通省

 管理運営
事務局


半島産品、低・未利用
食材、地域ブランド産
品の情報を一元化する
データベースを構築

膨大な情報の整理・提供・
更新管理を行うために、
WEBサイトでデータを閲覧
可能なプラットフォームを
構築。

半島産品データベースWEBサイト
URL : <https://hanto-shoku.com/>

- 半島産品データベースの中から、実証事業参画事業者が、それぞれ関わりの深い分野の視点から選定。
- 受賞産品には、副賞として各参画事業者からPR 特典等を付与。

アワード名	受賞産品名(半島地域名)	各事業者の選定理由	副賞
JTB「Japanese Foods Premium Trade Fair 賞」	農家の経験と火山の恵みの結晶「ホワイトコーン」 (島原半島)	島原市特産品認定制度「島原スペシャルクオリティ」にも認定されており、収穫当日の出荷を謳えば、生で食べられるコーンとして、日本産品を多く取り扱う現地香港系高級スーパーマーケットのcity' superなどに注目してもらえる可能性がある。	海外バイヤー（香港）とのオンライン商談会へ招待
楽天グループ「半島WEB 物産展賞」	糴の甘酒×12本セット（紀伊半島）	<ul style="list-style-type: none"> ・紀伊半島のお米を使ったユニークな甘酒である。 ・楽天市場での売り上げ、成長率共に好調であり、今後の半島の食のブランド化をリードしていくポテンシャルがある。 	楽天会員向けメールマガジンでアワード商品 をメール文面に記載し、紹介 ※9月頃、1回配信予定
日本航空「HANTO DELICIOUS 賞」	マーマレード2本セット (佐田岬半島)	ライム&ゆずマーマレードには、ハート型のライムが入っており、一つ一つ丁寧に型抜きされ心を込めて製造されている逸品。英国大会で金賞を受賞されるなど、世界からも高く評価される半島食材であるということ。 また、八幡浜市に1本しか残っていない樹齢127年を超える夏みかんの原木から収穫した実のみを使用した夏みかんマーマレードからは、歴史を感じるストーリー性と希少価値の高さから、HANTO DELICIOUSのコンセプトでもある“美旅と美食”に称する商品であること。	Web媒体：On Trip JALにてJALふるさとアンバサダーが 生産者・商品を現地取材し記事掲載する。

アワード名	受賞産品名（半島地域名）	各事業者の選定理由	副賞
光文社「半島は日本の台所賞」	①さばの塩辛（島根半島） ②かきすき（江能倉橋島半島） ③能登の大納言あんこギフト（つぶあん・こしあん）（能登半島） ④無洗米ちりめんじゃこ山椒ごはんセット（渡島半島）	<p>【4 商品共通】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・半島地域の厳選素材を使用し、かつ、ひと手間をかけて新しい食べ方を提案していること ・調理いらずで手軽に半島現地の味を楽しめること ・商品へのこだわりが、商品パッケージや公式サイトから感じられること <p>【①「さばの塩辛」】</p> <p>さばの塩辛？ 地元で伝わる伝統的な製法で、魚の扱い方を知り尽くした漁師さんが作った商品なら美味しいに決まってる！ 鯖と地元産の食塩しか使っていないところも、鮮度や製法によほどの自信が伝わる。パッケージもグラフィカルでおしゃれ。『「獲る」だけでなく、「獲って創り出す」漁師へ。』というコンセプトも半島事業にマッチしている。</p> <p>【②「かきすき」】</p> <p>広島牡蠣の商品は数あれど、すき焼き風味は新しく意外性のある商品。食べ方の提案がいくつかあり、電子レンジで温めるだけで食べられるのは嬉しい。わざわざ生食用の牡蠣を使用している点にも牡蠣生産者としてのこだわりが感じられる。さらに、加えたオリーブオイルも地元産なことでも半島産品としての魅力が倍増している。</p> <p>【③「能登の大納言あんこギフト（つぶあん・こしあん）」】</p> <p>「能登大納言」という地元産を強くアピールする希少食材を、昭和元年創業の地元の御菓子司の手作業で丁寧に仕上げた逸品は、高級感があって贈答用にも喜ばれそう。パッケージも海外でも通用しそうな高級ジャムのような。こしあん、つぶあんと2パターンをまとめることで、「あんこ好き」のニーズをよく理解している商品。</p> <p>【④「無洗米ちりめんじゃこ山椒ごはんセット」】</p> <p>「お米のおいしい食べ方の提案」をテーマに営む地元のお米屋さんが厳選した、人気の北海道米と北海道産の具材で作られた商品で地域性が高い。そして無洗米と味付き具材がすでに入っている1パックを炊飯器に入れるだけという簡単調理は魅力。情報量の多さをデザインで上手に見せているパッケージもとてもおしゃれ。食品添加物不使用も安心で嬉しい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「半島は日本の台所」で商品ご紹介（記事作成） ・プレゼントキャンペーン開催（8月10日より1商品ずつ、4週連続開催）

アワード名	受賞産品名(半島地域名)	各事業者の選定理由	副賞
大丸松坂屋百貨店 「絶品発見！にっぽんの半島フード賞」	八幡しゅうまい詰合せ（鯛・はも・いか各8個入）（佐田岬半島）	<ul style="list-style-type: none"> ・本社所在地は愛媛県八幡浜市。創業100年強の老舗企業であり、地域の有力企業としっかり取り組みたいため。 ・加工品であること。 ・じゃこ天、練り天ぷらで有名、愛媛県のおみやげのイメージ強いため歳暮贈答品としても相性が良いと考える。 ・魚により親しみを感じてもらえるよう、魚を馴染みのある惣菜等に加工し、美味しく食べてもらえる工夫が感じられるため ・価格も進物として適正。 	歳暮にて取り扱いを検討いたします 【販売期間】 EC:10月31日～12月20日 店頭：11月1日～12月24日
毎日放送「西乃風プラン堂賞」	別途、西乃風プラン堂放送内で紹介 （令和6年2月放送予定）		西乃風プラン堂の地上波番組内で出演者植村あかりさんと川村文乃さんが選んだ半島商材を紹介予定。
日音「うたなび！賞」	別途、うたなび！放送内で紹介 （令和6年3月放送予定）		

アワード名	受賞産品名(半島地域名)	各事業者の選定理由	副賞
SATOYAMA & SATOUMImovement実行委員会「SATOYAMA & SATOUMImovement賞」	タカエビ（薩摩半島）	SATOYAMA & SATOUMI movementでは食品ロス削減を支援しており、「流通が困難な、規格外の食材」を利用して、オリジナル商品の企画・開発を行っております。 味は変わらないが、流通しない「極小タカエビ」は利用価値が高く、今後ぜひ利用してみたい。	イベント「カーボンニュートラルを考える2024 bySATOYAMA & SATOUMI movement」食はペニンシュラ（半島）PRステージでの紹介、又は、イベントオリジナル商品（出演タレントとのコラボレーション商品）の食材としての活用。
DMM.com「DMMオンクレにっぽんの半島フード賞」	やわらか干しいも もっちりいも（西彼杵半島）	「もっちり半生」な食感で、いもの甘みを存分に感じられて最高に美味しかったです！DMMオンクレのユーザーさんからも大人気で、景品として登場後、たった半日で全て完売となりました。抜群の美味しさとユーザーさんからの圧倒的サポートを受け、選出いたしました。	DMMオンクレ「にっぽんの半島フード」にてプライズとして取り扱う。
フォーシーズ「半島応援賞」	タカエビ（薩摩半島） うにソース（渡島半島）	【タカエビ】 プリプリの食感でねっとり甘く旨味が詰まった希少なタカエビ。頭までソースや出汁に使え、様々な美味しさの表情を見せます。足のはやい海老ですが、冷凍技術で鮮度を保っているところも魅力です。 【ウニソース】 約100年続く服部讓造様と奥尻ワイナリー様のコラボと聞くだけでワクワクし、ウニソースと見た瞬間、絶対においしいと確信しました。実際に商品を使用したところ、何層もの旨味と香りが詰まっていて、様々な料理に使えます。美味しさを一段上に引き上げてくれる商品です。	フォーシーズが運営する店舗にて期間限定メニューとして活用を検討。 又、それらをニュースリリースにて配信

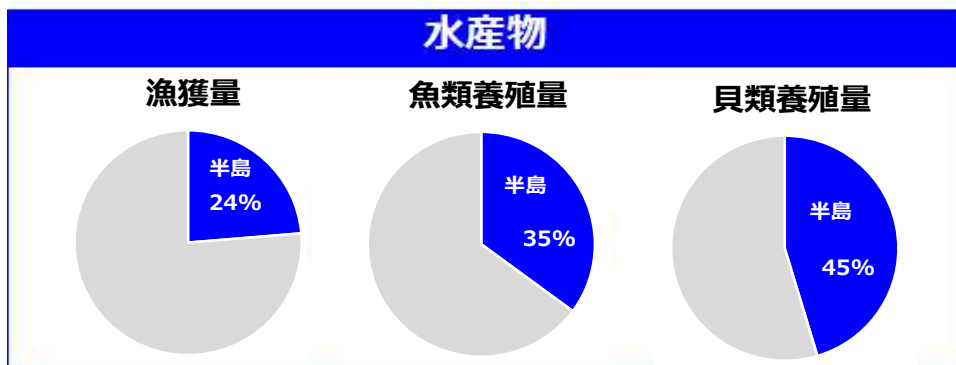
（補足）全ての賞について、上記副賞とは別に、別途、光文社WEBサイト「半島は日本の台所」で紹介予定。放送予定日や副賞の内容は予告なく変更になる場合あり。

参考資料

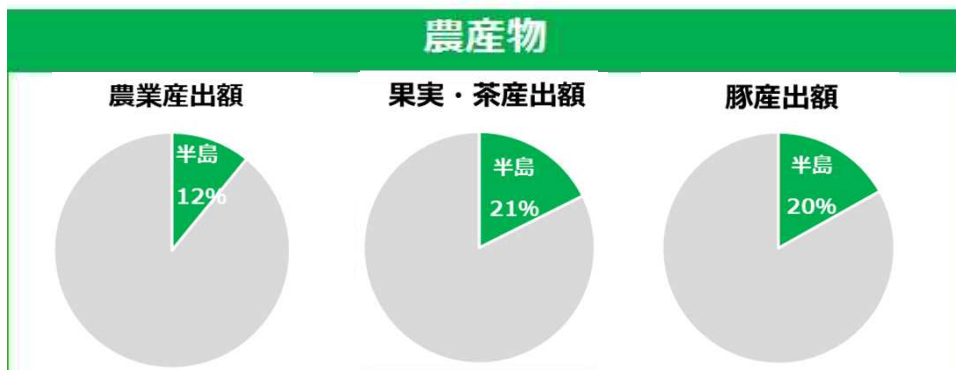
半島地域の重要な役割（水産物・農産物の供給）

半島地域は、古くから漁業や農業が基幹産業として発展。人口割合（3%）に対し、水産物・農産物の供給割合（20～30%）が高く、**全国への食料の安定供給拠点として重要な役割**を果たしている。

【半島地域の漁業・農業の全国に占める割合】



農林水産省「平成30年海面漁業生産統計」により作成
 ※平成30年で市町村別統計は廃止



農林水産省「令和3年度市町村別農業算出額（推計）」により作成

