

※ 本QA集はWebサイト上に公開する前提のため、質問者のお名前等は記載しておりません。
事務局では質問者を把握していますので、追加質問等については事務局へメールでご連絡ください。

番号	質問内容	回答
1	富良野市で飲食業を営んでいます。セミナーの最後に質問をさせて頂いたのですが、改めましてこちらの方にもご連絡させていただきます。今後自社で、“塩”を作りたいと考えています。その中でもし今回の事業の取り組みに合致する事があればご協力頂けないかと思いましたが、趣旨は理解したつもりです。なので、今後お話をさせて頂きながら、想いを形に出来たらと思っています。何卒宜しくお願い致します。	積極的に参加意欲を表明していただき、ありがとうございます。北海道LFPをより良いものにしていくためには、できるだけ多様な強みや知識をお持ちの方にご参加いただくことが大切だと考えていますので、是非LFPプラットフォームにご参加いただきたいと思います。 補助事業については、セミナーの中でも説明したとおり、ワークショップや戦略会議を通じて定義する「社会的課題の解決」と「経済的利益」を両立させる考え方を踏まえ、これに沿ったプロジェクトを対象とすることとしているので、この時点でご支援ができるかどうかはお約束できませんが、今後LFPに関するご案内や情報提供を行わせて頂くとともに、別途取り組まれたい事項や問題意識についてお伺いできればと思います。構想がまとまりましたら、是非事務局へご連絡ください。
2	食で町おこしに取り組んでおりますが、（地域社会の問題解決に取り組んでいる）未利用資源の活用にて特化した応募になりますでしょうか。	第1回研修会（キックオフセミナー）では、北海道LFPの説明と道が検討している素案を中心にお話しさせて頂きましたが、北海道LFPとして取り組む事業については、LFPプラットフォームへの参加者を対象としており、参加に当たっては、「北海道の食に関わる事業者さま」であること以外の制約はありません。また、11月に決定した事業戦略の結果、間接補助事業についても未利用資源の活用には絞らず、広く「うまみ」に関わる案件を募集することとしました。
3	LFP パートナーあるいはプロジェクトメンバーにおける地方公設試の立ち位置はどうなりますか？	質問3、4についてはまとめて回答させていただきます。
4	先ほどはセミナーに参加させていただき、ありがとうございました。 以下、質問させていただきます。 1、公設試の関わり方について質問が出ていましたが、当方も同様の公設試ですので、回答を共有いただけましたらありがたいです。 2、補助率についても、情報がありましたら教えてください。 3、進め方としては、まずコーディネーターに相談するというのでしょうか？ 4、また、今年度はプロジェクト実施が3か月程度なのですが、こういった想定でしょうか。応募時にだいたいできているものということになりますか？ 以上、よろしくお願い致します。	1) 地方公設試の場合、LFPへは多様な関わり方が考えられると思います。第1に、現在ご支援されている案件でLFPの要件を満たしそうなものがあれば、当事者として参加し、商品プロジェクトそのものに関わることも考えられると思います。第2に、専門家として研修会や戦略会議に加わって頂き、議論の活性化に向けて意見をいただくことを願う場合がございます。第3に、LFPにおいては製品開発に係る施設使用料等を補助できるようになっていきますので、場合により、補助を受けるコンソーシアムから施設利用についての相談を受けて頂く場合もあるかと思えます。 2) LFPの補助金は、10/10補助です。ただし、複数の商品開発がある場合にも合計で上限400万円です。 3) 事務局（食産協さん又はノーステック財団さん）にまずはご連絡ください。具体的にご相談や案件の内容をお伺いしながら、具体的にどのように関わって頂けるか検討します。 4) 商品開発プロジェクト候補案件は公募のうえ戦略会議で決定することとしていますが、今年度についてはご指摘のとおり補助可能期間が短いため、「2月末までに試作品開発ができること」という条件を満たす案件を優先採択としたいと考えています。一方、令和4年度以降も国の補助事業が継続される想定で、応募があったが今年度中の完成が見込めないものも、繰り越して来年度以降のプロジェクトの検討材料としていく予定です。
5	道内各地の生産者さんとの連携で商品開発・ブランディングをしています。常に地域の課題を含めて進めておりますので、いろいろとご相談させていただきたいと思っております。まずはメールでご相談させていただいてもよろしいでしょうか？	もちろんです。メールでのご相談お待ちしております。
6	当農場では生そばや乾麺の輸出を検討しておりますが、それに合わせるめんつゆのご要望が多く、めんつゆの開発をしていきたいと考えております。問い合わせのある国のほとんどが、動物性の出汁が入ったものの輸出が難しいことが多く、いわゆるビーガン出汁や精進出汁の開発をしたいと考えております。合わせて、商品のメインは十割蕎麦ですのでグルテンフリー出汁の開発が望まれています。プロジェクトに沿うようでしたら、参加を強く望みます。	素晴らしいテーマだと思います。是非今後のプロジェクト候補として検討させて頂きたいです。

※ 本QA集はWebサイト上に公開する前提のため、質問者のお名前等は記載しておりません。
事務局では質問者を把握していますので、追加質問等については事務局へメールでご連絡ください。

番号	質問内容	回答
7	<p>水産加工業をしています。セミナーに参加させて頂き、水産加工の副産物をいくつか思い当たりました。</p> <p>①ナマコの煮汁 弊社では、7月1日よりナマコの加工をしています。その中のナマコボイル工程で煮汁が出ます。成分など機能的なものは調べたことがないのですが、何かに利用できればと思います。</p> <p>その他、道内にはボイル帆立の煮汁や、カニの煮汁、北海シマエビの煮汁などもあると思います。</p> <p>②北海道産にしん 近年、北海道産のにしんの豊漁が続いていますが、にしんの卵は数の子として利用価値は高いのですが、身のほうは、あまり加工価値がないのが現状です。春にとれている卵を持った抱卵鯨と、今頃獲れる卵を持たない鯨も結構漁獲されます。</p> <p>何かご参考になればと思います。 今後ともよろしくお願いいたします。</p>	<p>貴重な情報をありがとうございました。プロジェクト検討にあたり、参考にさせて頂きます。詳細についてお問い合わせさせていただく場合があるかもしれませんが、その際はよろしくお願いいたします。</p>