

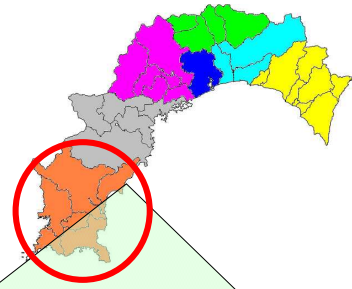
幡多地域アクションプランの
追加、削除、修正等

幡 多 地 域 本 部

令和4年7月6日（水）

具体的な取り組み項目一覧

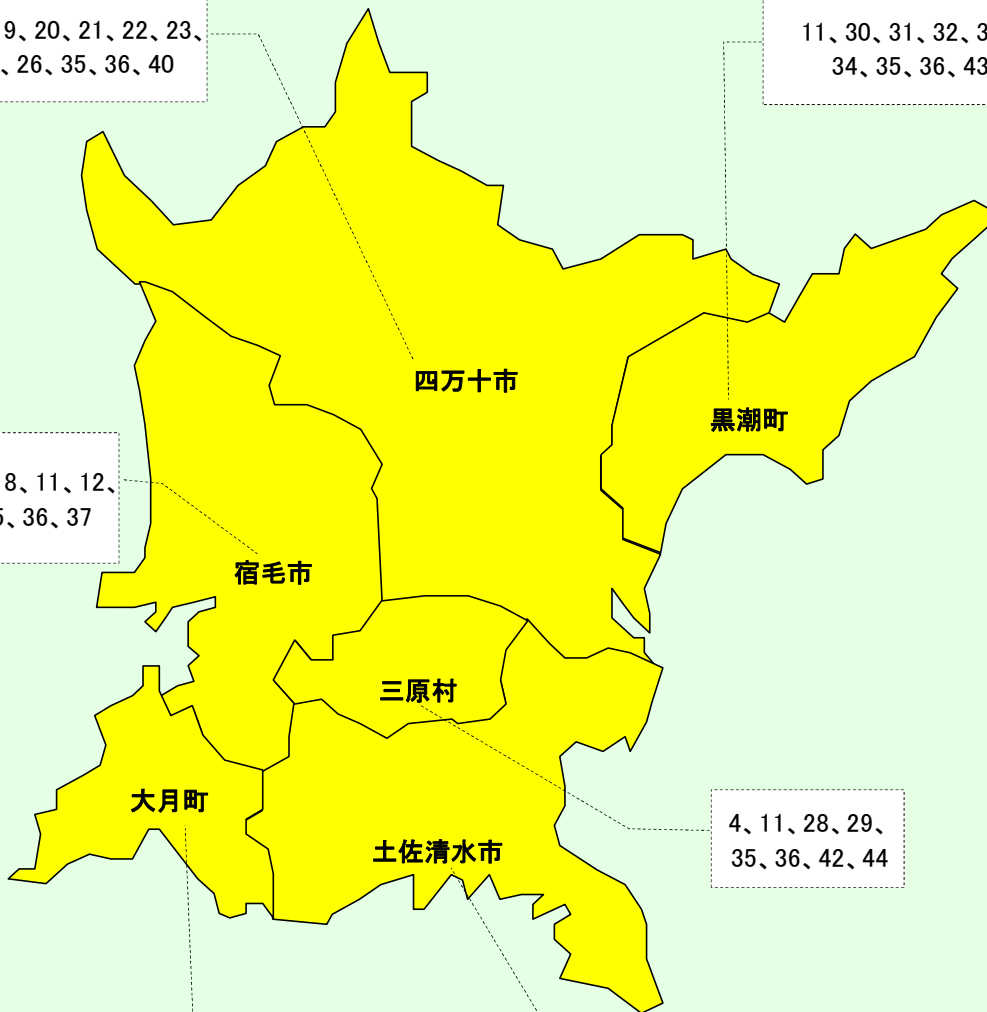
No.	項 目	宿毛市	土佐清水市	四万十市	大月町	三原村	黒潮町
1	幡多産柑橘等を活用した新たな事業展開による販路拡大等の推進	●					
2	土佐極鶏あしずりキングの生産加工・流通・販売の推進		●				
3	四万十ぶしゅかんの産地形成とブランド化			●			
4	三原村ユズ産地化計画の推進					●	
5	大月町内の持続可能な山林資源を活用した製炭業の推進				●		
6	宿毛市イチゴ・柑橘成長クラスタープロジェクト	●					
7	すくも湾漁協による水産物の加工・販売	●					
8	宿毛湾の養殖魚を中心とした付加価値の高い加工品の販売	●					
9	宿毛湾のキビナゴ加工商品等の販売拡大				●		
10	宿毛湾の干物等水産加工品の販売拡大				●		
11	幡多地域産品販売体制の構築	●	●	●	●	●	●
12	宿毛市特産直七の生産・加工・販売の促進	●					
13	幡多地域における昭和初期からの地域伝統商品の販売拡大等の推進	●					
14	土佐清水メジカ関連産業再生構想の推進		●				
15	宗田節だし加工商品の販路拡大の促進		●				
16	幡多地域産品を活用した加工商品の開発販売と流通システムの構築		●				
17	宗田節の一般向け削り加工商品の販売促進と体験観光の強化		●				
18	新たな製造方式の導入による宗田節等の生産・販売の強化		●				
19	西土佐産栗の地産外商の推進			●			
20	四万十牛の生産・加工・販売体制の強化			●			
21	売り出せ西土佐プロジェクト推進(拠点ビジネス)			●			
22	四万十地域の素材を活用した加工商品の外商強化			●			
23	幡多地域の農水産物を活用したペット関連商品の開発・販売拡大			●			
24	四万十の地域食材を活用した商品開発・製造・販売の推進			●			
25	幡多地域産品を活用した冷凍加工食品の開発・製造・販売の推進			●			
26	地域商業活性化拠点「はれのば」を核とした中心市街地の活性化			●			
27	道の駅「ふれあいパーク・大月」を基盤とした産業振興と賑わいの創出				●		修正
28	三原村のどぶろくによる地域活性化					●	
29	三原産トマトを中心とした加工・販売の推進					●	
30	黒潮町産天日海塩を活用したビジネスの推進						● 修正
31	黒潮町産天日塩の販売拡大及び地域ブランド化の推進						●
32	佐賀地域の資源を活用した拠点ビジネス推進						●
33	黒潮町の地域産品を中心とした水産加工品等の販売促進						●
34	黒潮町の地域資源を中心とした防災関連商品づくりの推進						●
35	幡多広域における滞在型・体験型観光の推進	●	●	●	●	●	●
36	幡多広域におけるスポーツツーリズムを核とした交流人口の拡大と地域の活性化	●	●	●	●	●	●
37	宿毛市の地域資源を活用した観光振興	●					
38	竜串地域の観光再生構想の推進		●				
39	土佐清水まるごと戦略観光の展開		●				
40	四万十市の地域資源を活用した通年・滞在型観光の推進			●			
41	大月町の地域資源を活用した観光振興				●		
42	三原村の魅力をいかした滞在型・体験型観光推進					●	
43	黒潮町の地域資源を活用した観光推進						●
44	集落活動センターやまびこによる三原村の産業振興					●	



【幡多地域】

3、11、19、20、21、22、23、
24、25、26、35、36、40

11、30、31、32、33、
34、35、36、43



1、6、7、8、11、12、
13、35、36、37

黒潮町

四万十市

宿毛市

三原村

大月町

土佐清水市

4、11、28、29、
35、36、42、44

5、9、10、11、
27、35、36、41

2、11、14、15、16、17、
18、35、36、38、39

修正項目（案）

修正前

幡多地域アクションプラン

分野

商工業

AP名 (実施地域)	No.27 道の駅「ふれあいパーク・大月」を基盤とした産業振興と賑わいの創出 (大月町) ※地域産業クラスター関連(宿毛・大月養殖ビジネス高度化クラスタープロジェクト)
実施主体	◎(一財)大月町ふるさと振興公社、◎大月町
APへの 位置づけ	H21.4月
事業概要	道の駅「ふれあいパーク・大月」を産業振興と町全体の賑わい創出の拠点と位置付け、農林畜水産品の販売や特産品の開発・販売など地産地消・外商を推進するとともに、町内外から人が集う交流の場を提供し、道の駅を大月町の基盤（エンジン）として多機能型地域拠点へのモデルチェンジに取り組み、持続可能なまちづくりと地域の活力向上を目指す。

指標	出発点	実績		目標
		R2	R3	R5
売上高	1億9,400万円 (H30)	2億443万円		2億5,000万円

これまでの主な動き

<p><これまでの取り組みの内容></p> <p>◆地場産品の販売促進、特産品の開発・販売の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・加工施設整備、ネット通販、カタログ販売の仕組みづくり及び商談会出展（H21～22） → H21、22 産振補助金の活用 ・商品力の強化（H26） →産振アドバイザーの活用 ・通販サイトのリニューアル（H30） →産振アドバイザーの活用 ・目指せ！弥太郎 商人塾 in 幡多の受講（H30） <p>◆賑わいの創出</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ふれあい市出品者協議会を設立し、協議会との共催による月1回（第3日曜）ふれあいマーケット開催（H27～） ・イベント開催（年5回）※R3はコロナの影響で中止 	<p>◆道の駅のモデルチェンジ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・道の駅「ふれあいパーク・大月」 多機能拠点化基本構想策定（H29.11月） ・道の駅「ふれあいパーク・大月」 多機能拠点化基本計画策定（H30.6月） ・満足度向上に向け受入体制強化（R2） →産振アドバイザーの活用 <p><主な成果></p> <ul style="list-style-type: none"> ・雇用の創出 H20：12人（正規5人、パート7人） → R3：18人（正規4人、パート14人） ・「道の駅」来客数（レジ通過数） H20：17.0万人 → R2：17.8万人 <p><課題></p> <ul style="list-style-type: none"> ・供給体制（生産体制）の確保 ・売店商品の販売戦略づくり（大月ブランドの確立） ・さらなる集客アップに向けた戦略づくり
--	--

第4期計画における行程表					
主な取り組み	R2	R3	R4	R5	R6以降
◆地場製品の販売促進、特産品の開発・販売の強化	<p>地産地消・外商の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ●(一財)大月町ふるさと振興公社・町内事業者等： 供給（生産）体制の確保、展示商談会等への参加、県版 HACCP 認証取得、支援制度の活用 ●県（地域本部等）： 各種支援制度の情報提供・活用支援、展示商談会等の紹介、衛生管理等に関する講習会等の紹介 				
	<p>新商品開発・既存商品の磨き上げ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●(一財)大月町ふるさと振興公社・町内事業者等： 新商品開発、商品力強化、パッケージ改良、販促ツール製作・発信、支援制度の活用 ●県（地域本部等）： 各種支援制度の情報提供・活用支援、産振アドバイザーの活用支援、土佐 MBA 等の講座等の紹介 				
◆賑わいの創出	<p>事業者等との連携によるイベント等の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ●(一財)大月町ふるさと振興公社・町内事業者等： ふれあいマーケット開催、既存イベント充実、新たなイベント企画・実施、支援制度の活用 ●県（地域本部等）： 各種支援制度の情報提供・活用支援、イベントの企画・実施支援及び連携調整 				
	<p>滞在交流の促進・ネットワークの形成</p> <ul style="list-style-type: none"> ●(一財)大月町ふるさと振興公社・町内事業者等・大月町： 物販及び飲食の機能が相互にリンクした一体感のある場の醸成、町内の娯楽・滞在施設と道の駅を連結する（町内各ゾーンや各施設等をつなぐ）ネットワークの形成 ●県（地域本部等）： 各種支援制度の情報提供・活用支援 				
◆道の駅のモデルチェンジ	<p>第一期工事（物販棟等）、第二期工事（センター棟等）の検討</p> <ul style="list-style-type: none"> ●大月町： 第一期工事（物販棟新築工事・駐車場整備等） 第二期工事（センター棟新築工事・公園整備等）の検討 ●県（地域本部等）： 道路管理者・道路事業者との調整、産業振興総合補助金等支援制度の活用可能性検討 				

AP名 (実施地域)	No.27 道の駅「ふれあいパーク・大月」を基盤とした産業振興と賑わいの創出 (大月町) ※地域産業クラスター関連(宿毛・大月養殖ビジネス高度化クラスタープロジェクト)
実施主体	◎(一財)大月町ふるさと振興公社、◎大月町
APへの位置づけ	H21.4月
事業概要	道の駅「ふれあいパーク・大月」を産業振興と町全体の賑わい創出の拠点と位置付け、農林畜水産品の販売や特産品の開発・販売など地産地消・外商を推進するとともに、町内外から人が集う交流の場を提供し、道の駅を大月町の基盤（エンジン）として多機能型地域拠点へのモデルチェンジに取り組み、持続可能なまちづくりと地域の活力向上を目指す。

指標	出発点	実績		目標
		R2	R3	R5
売上高	1億9,400万円 (H30)	2億443万円	2億1,926万円	2億5,000万円

これまでの主な動き

<これまでの取り組みの内容>

◆**地場産品の販売促進、特産品の開発・販売の強化**

- ・加工施設整備、ネット通販、カタログ販売の仕組みづくり及び商談会出展（H21～22）
→ H21、22 産振補助金の活用
- ・商品力の強化（H26）
→産振アドバイザーの活用
- ・通販サイトのリニューアル（H30）
→産振アドバイザーの活用
- ・目指せ！弥太郎 商人塾 in 幡多の受講（H30）

◆**賑わいの創出**

- ・ふれあい市出品者協議会を設立し、協議会との共催による月1回（第3日曜）ふれあいマーケット開催（H27～）
- ・イベント開催（年5回）※R3はコロナの影響で中止

◆**道の駅のモデルチェンジ**

- ・道の駅「ふれあいパーク・大月」
多機能拠点化基本構想策定（H29.11月）
- ・道の駅「ふれあいパーク・大月」
多機能拠点化基本計画策定（H30.6月）
- ・満足度向上に向け受入体制強化（R2）
→産振アドバイザーの活用
- ・道の駅「ふれあいパーク・大月」
リニューアル一時凍結（R4.3月）

<主な成果>

- ・雇用の創出
H20：12人（正規5人、パート7人）
→ R3：18人（正規4人、パート14人）
- ・「道の駅」来客数（レジ通過数）
H20：17.0万人 → R2：17.8万人

<課題>

- ・供給体制（生産体制）の確保
- ・売店商品の販売戦略づくり（大月ブランドの確立）
- ・さらなる集客アップに向けた戦略づくり

第4期計画における行程表					
主な取り組み	R2	R3	R4	R5	R6以降
◆地場製品の販売促進、特産品の開発・販売の強化	<p>地産地消・外商の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ●(一財)大月町ふるさと振興公社・町内事業者等： 供給(生産)体制の確保、展示商談会等への参加、県版 HACCP 認証取得、支援制度の活用 ●県(地域本部等)： 各種支援制度の情報提供・活用支援、展示商談会等の紹介、衛生管理等に関する講習会等の紹介 				
	<p>新商品開発・既存商品の磨き上げ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●(一財)大月町ふるさと振興公社・町内事業者等： 新商品開発、商品力強化、パッケージ改良、販促ツール製作・発信、支援制度の活用 ●県(地域本部等)： 各種支援制度の情報提供・活用支援、産振アドバイザーの活用支援、土佐 MBA 等の講座等の紹介 				
◆販わいの創出	<p>事業者等との連携によるイベント等の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ●(一財)大月町ふるさと振興公社・町内事業者等： ふれあいマーケット開催、既存イベント充実、新たなイベント企画・実施、支援制度の活用 ●県(地域本部等)：各種支援制度の情報提供・活用支援、イベントの企画・実施支援及び連携調整 				
	<p>滞在交流の促進・ネットワークの形成</p> <ul style="list-style-type: none"> ●(一財)大月町ふるさと振興公社・町内事業者等・大月町： 物販及び飲食の機能が相互にリンクした一体感のある場の醸成、町内の娯楽・滞在施設と道の駅を連結する(町内各ゾーンや各施設等をつなぐ)ネットワークの形成 ●県(地域本部等)：各種支援制度の情報提供・活用支援 				
◆道の駅のモデルチェンジ	<p>第一期工事(物販棟等)、第二期工事(センター棟等)の検討</p> <ul style="list-style-type: none"> ●大月町： 第一期工事(物販棟新築工事・駐車場整備等) 第二期工事(センター棟新築工事・公園整備等)の検討 ●県(地域本部等)： 道路管理者・道路事業者との調整、産業振興総合補助金等支援制度の活用可能性検討 				

幡多地域アクションプラン		分野	商工業
AP名 (実施地域)	No.30 黒潮町産天日海塩を活用したビジネスの推進 (黒潮町)		
実施主体	(有)ソルティープ		
APへの 位置づけ	H28.4月		
事業概要	黒潮町の特産品づくりの取り組みの中心的な役割を担う天日海塩の増産体制を整備し、新たな商品の開発を行うとともに、塩に関連した観光体験事業を強化、充実させることで、黒潮町の新たな地域ビジネスを確立し、他事業者と連携を図りながら、地域の所得向上につなげる。		

指標	出発点	実績		目標
		R2	R3	R5
売上高	2,195万円 (H30)	2,985万円		2,823万円

これまでの主な動き	
<p><これまでの取り組みの内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆生産施設の拡大及び体験受入の体制強化 <ul style="list-style-type: none"> ・看板設置 (H28) <ul style="list-style-type: none"> →観光拠点整備事業の活用 ・灘製塩所の新規結晶ハウス整備 (R元) <ul style="list-style-type: none"> →産振補助金の活用 ・HACCPアドバイザーの活用 (R元～R2) ◆販路開拓・販売促進 <ul style="list-style-type: none"> ・販促ツール作成 (H28) <ul style="list-style-type: none"> →小規模事業者持続化補助金の活用 ・ホームページ作成 (H29) <ul style="list-style-type: none"> →黒潮町産業振興推進事業費補助金の活用 ◆人材確保 <ul style="list-style-type: none"> ・OJTによる製塩技術者の育成 	<p><主な成果></p> <ul style="list-style-type: none"> ・製塩量 <ul style="list-style-type: none"> H30 : 7,000kg→R元 : 7,500 kg →R2 : 8,300 kg ・塩づくり体験受入 <ul style="list-style-type: none"> H30 : 520人→R元 : 505人→R2 : 138人 ・県内事業者との商品開発 12品 (H28～R2) <p><課題></p> <ul style="list-style-type: none"> ・生産体制の強化に伴う人材の確保 ・販路拡大に向けた県版 HACCP 新第2ステージの認証取得及び販売促進

第4期計画における行程表

主な取り組み	R2	R3	R4	R5	R6 以降
◆生産施設の拡大及び体験受入の体制強化	HACCP 取得		新規結晶ハウス整備検討・整備工事・稼働		
	<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ： 県版 HACCP 新第2ステージ 認証取得 ●県（地域本部等）： HACCP 研修及びアドバイザー活用による認証取得支援 		<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ： 事業計画の作成、基本設計、実施設計、工事、生産規模拡大、塩づくり体験受入体制の強化 ●県（地域本部等）： 産業振興総合補助金による施設整備支援 		
◆販路開拓・販売促進	各種商談会への出展				
	<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ：各種商談会への出展を通じた販路開拓、商品のさらなる充実、メディア媒体を活用した情報発信強化 ●県（地域本部等）：高知県地産外商公社やメディア媒体などの関係機関への橋渡し、各種支援制度に関する情報提供 				
	販促活動				
	<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ： 原料供給による連携事業者との関係性強化及び新商品開発、商品規格の種類増加、塩づくり体験者への商品 PR ●県（地域本部等）： 産業振興アドバイザーの活用提案 				
◆人材確保	製塩作業を実践しながら人材（担い手）の育成				
	<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ： 人脈等を活用した後継者の確保、OJTによる育成 ●県（地域本部等）： 各種支援制度に関する情報提供 				
<p>【用語】・HACCP：「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略。日本語では「危害分析重要管理点」と訳されており、「ハサップ」と呼ばれている。製造における重要な工程を連続的に監視・記録することによって、一つひとつの製品の安全性を保証しようとする食品の衛生管理手法のこと。</p> <p>・PRP：「Prerequisite Program」の略。食品安全衛生上におけるハザードを減少させるために前提となるルールをつくり、管理する手段のこと。</p> <p>・OJT：「On The Job Training」の略。実際の職務現場において、業務を通して上司や先輩職員が部下の指導を行う教育訓練のこと。</p>					

AP名 (実施地域)	No.30 黒潮町産天日海塩を活用したビジネスの推進 (黒潮町)
実施主体	(有)ソルティープ
APへの位置づけ	H28.4月
事業概要	黒潮町の特産品づくりの取り組みの中心的な役割を担う天日海塩の増産体制を整備し、新たな商品の開発を行うとともに、塩に関連した観光体験事業を強化、充実させることで、黒潮町の新たな地域ビジネスを確立し、他事業者と連携を図りながら、地域の所得向上につなげる。

指標	出発点	実績		目標
		R2	R3	R5
売上高	2,195万円 (H30)	2,985万円		3,467万円

これまでの主な動き

これまでの取り組みの内容	主な成果
<p><これまでの取り組みの内容></p> <p>◆生産施設の拡大及び体験受入の体制強化</p> <ul style="list-style-type: none"> 看板設置 (H28) →観光拠点整備事業の活用 灘製塩所の新規結晶ハウス整備 (R元) →産振補助金の活用 HACCPアドバイザーの活用 (R元～R2) <p>◆販路開拓・販売促進</p> <ul style="list-style-type: none"> 販促ツール作成 (H28) →小規模事業者持続化補助金の活用 ホームページ作成 (H29) →黒潮町産業振興推進事業費補助金の活用 <p>◆人材確保</p> <ul style="list-style-type: none"> OJTによる製塩技術者の育成 	<p><主な成果></p> <ul style="list-style-type: none"> 製塩量 H30 : 7,000kg→R元 : 7,500 kg →R2 : 8,300 kg 塩づくり体験受入 H30 : 520人→R元 : 505人→R2 : 138人 県内事業者との商品開発 12品 (H28～R2) <p><課題></p> <ul style="list-style-type: none"> 生産体制の強化に伴う人材の確保 販路拡大に向けた県版 HACCP 新第2ステージの認証取得及び販売促進

第4期計画における行程表					
主な取り組み	R2	R3	R4	R5	R6以降
◆生産施設の拡大及び体験受入の体制強化	HACCP取得		採かん施設改築及び結晶ハウス増築工事・稼働		
	<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ： 県版 HACCP 新第2ステージ 認証取得 ●県（地域本部等）： HACCP 研修及びアドバイザー活用による認証取得支援 		<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ： 事業計画の作成、基本設計、実施設計、工事、 生産規模拡大、塩づくり体験受入体制の強化 ●県（地域本部等）： 産業振興総合補助金による施設整備支援 		
◆販路開拓・販売促進	各種商談会への出展				
	<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ：各種商談会への出展を通じた販路開拓、商品のさらなる充実、メディア媒体を活用した情報発信強化 ●県（地域本部等）：高知県地産外商公社やメディア媒体などの関係機関への橋渡し、各種支援制度に関する情報提供 				
◆人材確保	販促活動				
	<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ： 原料供給による連携事業者との関係性強化及び新商品開発、商品規格の種類増加、塩づくり体験者への商品 PR ●県（地域本部等）： 産業振興アドバイザーの活用提案 				
製塩作業を実践しながら人材（担い手）の育成					
<ul style="list-style-type: none"> ●(有)ソルティープ： 人脈等を活用した後継者の確保、OJTによる育成 ●県（地域本部等）： 各種支援制度に関する情報提供 					
<p>【用語】・HACCP：「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略。日本語では「危害分析重要管理点」と訳されており、「ハサップ」と呼ばれている。製造における重要な工程を連続的に監視・記録することによって、一つひとつの製品の安全性を保証しようとする食品の衛生管理手法のこと。</p> <p>・PRP：「Prerequisite Program」の略。食品安全衛生上におけるハザードを減少させるために前提となるルールをつくり、管理する手段のこと。</p> <p>・OJT：「On The Job Training」の略。実際の職務現場において、業務を通して上司や先輩職員が部下の指導を行う教育訓練のこと。</p>					