

2月5日発表内容

かがわビジネスモデル・チャレンジコンペ2019 プレゼンテーション

4者の公開
プレゼンテーションによる最終審査・受賞者の決定!

◆農商工交流を活発化する農業系コワーキングスペースの整備と運営／土庄町／(株)せとうちのすかん

規格外、量が少ない等の理由で利用されにくい地域食材が小豆島には多く見られます。中でも弊社へ持ち込まれる物には、「これを何とかしたい!」という生産者の強い想いが込められた物が多くあります。そこで、農産物を活かした商品開発と販売サポートを目的に、島内の食財、技術、人、情報交流をより活潑にする為の協働拠点—農業系コワーキングスペースの設立に至りました。ローカルブランドを支える地域産業再盛のお手伝いを目指して参ります。

◆小学校、中学校、プログラミング教室向けの教材開発および教育支援事業／高松市／(同)スピードラボ

Society5.0に向けた人材育成の方針として、文部科学省はSTEM(Science, Technology, Engineering, Mathematics)教育を推進しており、2020年度から義務教育である小学校でプログラミング教育が必修化となります。大人ですら一部の人しか経験していないプログラミング的思考を、子供たちにどう伝えるのか。これは学校単体の問題ではなく、地域で取り組むべき大きな課題です。子供だけでなく大人も対象としたオリジナルの教材を開発し、地域を巻き込みながらこの課題を解決していきます。

◆ブロックチェーンを活用した医療機関共通診察・予約・呼び出しアプリケーションの開発／高松市／(株)Dreamly

団塊世代の人口が1,000万人を超えた高齢社会において高齢者を中心に共助で支える「日本版CCRC」を実現しようという動きが活発化しています。本システムは日本版CCRC向けに、ブロックチェーンを活用、データを共有一元管理することで、利用者の医療機関への通院・受診負担を軽減するものです。ブロックチェーンを活用することによりデータの消失や改ざんを無くし、高度なサービスを安全に提供することができます。

◆建築職人育成事業 匠の学舎アカデミーの運営／琴平町／(一社)匠の学舎

現在建設業界は慢性的かつ危機的な職人不足を呈しており、建築職人の育成は、喫緊の課題です。匠の学舎では、中学校を卒業した生徒を中心に募集し、中小建設業者と連携のもと、若者に建築職人という明確な目標と技術を持たせると共に、地域に求められ、かつ地域で活躍する人材の育成を行っています。併せて生徒自身の社会人育成と建築職人の地位向上のため、通信制高校とタイアップし、高校卒業資格取得のサポートも行っています。

[プレゼンテーション順]

かがわ発!先進的ビジネスモデル2019 受賞者・発表者

受賞者の表彰と
受賞モデルの発表!

◆【大賞】小麦と大麦の未知の“機能性”と“美味しさ”を融合してヘルスケア食分野を開拓する／坂出市／吉原食糧(株)

食の「機能性」と「美味しさ」を両立させ、成長するヘルスケア食分野へ参入しシェア拡大を目指している。香川県及び海外の小麦と大麦をオープンイノベーションの概念を用いて、新技術(微粉碎、粉体の成分抽出・解析、細胞・動物による機能性解析等)によって未知の機能を探索する。それらの機能を融合して新たな付加価値の高い粉体及び食品を開発し全国に販売を広げている。又、讃岐平野は古代から麦生産が盛んであり、食文化的にも重要な役割を果してきた。これらの史実から香川県産麦のストーリーを持たせて販売の展開を図る。

◆【優秀賞】【優秀賞】国産米を使用したアレルギー対応菓子製造／さぬき市／(株)禾

消費量の減少が危惧されている国産米を使い、現在のライフスタイルにあった新しい食べ方を食物アレルギーや食制限の有る方等も召し上がる内容の焼菓子にして提案している。

令和元年10月さぬき市に工場を移転・新設し、より多くの方々に美味しいおこめのお菓子のご提案が出来るよう精進していきたい。

◆【優秀賞】オリジナルブランド展開による国内製造改革の実現／さぬき市／(株)ダイコープロダクト

1963年創業の手袋とバッグの二刀流工場として自社の強みを最大限に活かしながら、デザイン性と機能性を追及したオリジナルブランドを展開。価格だけではないマーケット競争力のある“自社ブランド”を育成することで安定受注を維持。

流通経路短縮による利益率向上も見込める為、得られた利益を現場に還元し、人財確保につなげる。そうすることにより、産地の技術の継承と産業の発展を実現していく。

