

団体名		事業名	交付予定額 (千円)	融資予定額 (千円)	金融機関	事業背景	事業概要	地域への貢献
1	北海道 当別町	AIを活用したジャバニーズウイスキーの創出 北海道最小規模の「当別蒸溜所」整備事業 ※2か年事業	50,000、うちR7:30,000 国費：37,500、うちR7:22,500 地方費：12,500、うちR7:7,500	110,000	北洋銀行 北海道信用金庫 日本政策金融公庫	<ul style="list-style-type: none"> ●当別町では、令和10年に北海道医療大学の移転が予定されており、町の活気が停滞しないように、総合戦略に基づく民間資本を活用した「まちの顔づくり」を推進し、さらなる地域の活性化を図る必要がある。 ●当別町では、厳しさを増す農業情勢に対応するため、令和6年に第2期当別町農業10年ビジョンを策定し、町の農産物の6次産業化やブランド化、海外輸出を重点施策として推進している。 ●北海道最古の現役二階建て木造校舎として閉校した「旧弁華別小学校」の老朽化が進み、観光資源としての有効活用が望まれている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●町で企業誘致した事業実施者が「旧弁華別小学校（S12築）」を北海道で最小規模のクラフトな蒸溜所としてコンバージョンし、新たな地域活性化の拠点として整備。 ●当別町産の大麦を原料に、当別町の自然由来の酵母、当別町の木材から製作した熟成樽を活用するとともに、日本初導入の海外製の蒸溜器で、希少性の高いジャバニーズウイスキーを製造し販売する。 ●人手不足の中、製造工程にICTを導入してデータ蓄積し、AIによる解析・データ関連付けをすることでブレンド結果の予測精度アップなど生産性向上を図り、持続的な事業体制を構築。 	<ul style="list-style-type: none"> ●町の様々な地域資源を活用した新たなブランド製品の誕生により、農業・林業・観光分野の活性化が図られる。 ●デジタル技術を活用した新規事業の創出となり、町が掲げるデジタル田園都市の実現に貢献。 ●海外からの訪町が増加している中、ジャバニーズウイスキーの輸出に取組むことにより、海外での更なる町の知名度向上に寄与。
2	山形県 酒田市	酒田の未利用野菜を活用した「レトルト」×「ワークショップ」による地域経済循環事業	25,000 国費：12,500 地方費：12,500	25,000	鶴岡信用金庫	<ul style="list-style-type: none"> ●収穫量の約20%が規格外等の理由で市場に卸せない未利用野菜として廃棄されており、かつ、保存方法も難しことから地域農業の課題となっている。 ●地域内の農業者の多くは生産以外の販売・加工のノウハウが乏しく、地域への収入が限定され経済循環が停滞しやすい。 ●酒田の伝統調味料や野菜には健康に効果の高いものが多いが、若者世代が家庭内でそれらに触れる機会が減少している。 	<ul style="list-style-type: none"> ●キッチンスタジオを整備し、酒田の玄米・麹・未利用野菜を活用した料理教室による食育体験とレトルト試食会による実演販売を同時に行えるワークショップを開催。 ●レトルト製造・販売施設を整備し、ワークショップで教材としたメニューや未利用野菜と地域資源を活用し、レトルト食品として商品化。地元企業とも提携し、新たな食品ブランドとして販売。 ●活動風景をSNS及び自社公式サイトで公開、店内の伝統食材を地域外へ発信することで、地元食材の魅力を訴求し観光需要の創出にも寄与。同時にマーケティングを行い、インターネットでの販路拡大を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> ●未利用野菜を一定数継続的に買い取り活用することにより、農業者の収入増加を目指す。 ●料理教室のリモート開催やSNSを通じた郷土料理の魅力の発信により、観光需要の促進・関係人口の増加を図る。 ●インターネット販売の販路拡大などを通じて地域外から収入をもたらす流れを形成し、地元企業との提携により経済循環を図る。
3	茨城県 稲敷市	地域の担い手農家が生産するコメの地域ブランド化と一括管理したコメの輸出等による販路開拓事業	25,000 国費：16,666 地方費：8,334	29,000	常陽銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●人口減少や食生活の多様化により、コメの消費量が減少。 ●円安や海外情勢の不安定化の影響により肥料などの資材価格が高騰し、農業経営を取り巻くリスクが増加。 ●稲敷市の基幹産業である稲作を持続可能な事業としていくために、市内の担い手農業者が生産するコメの価値向上を図る必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ●意欲のあるコメ農家が集まり組織（輸出米推進協議会）を立ち上げ、地域産米の特徴や魅力を分かりやすく示すためブランド化し、地域の特産品であるコメの価値向上を図る。 ●コメの市場が拡大する海外への新たな販路開拓を図り、市内の担い手農業者が地域産米を直接輸出することで、農家の所得向上につなげる。 ●海外インボイスなどからの要望に合わせ、長期間の保存及び鮮度維持が可能なガス充填真空包装による海外向け地域ブランドパッケージを開発し、合わせて金属探知機及び輸出入米を保管する定温倉庫を整備する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●稲敷市産のブランド米として普及することで、地域の認知度が向上する。 ●農業者自らが販売することで高収益化を図り、地域活性化につながる。 ●魅力的で持続可能な農業」の新たなモデルを構築し、若手農業者の育成及び就業を促進する。
4	福井県 坂井市	地域食材を活用した高級食材・加工品製造及び販路開拓のためのキッチン併設ラボの開設事業	50,000 国費：25,000 地方費：25,000	100,000	北陸銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●坂井市は北陸新幹線福井延伸により関西方面に加えて関東方面からもアクセスが良好な地域となった。 ●全国に誇れる農水産物等の地域資源が多くあるものの、知名度が低く、首都圏への流通経路が確立されておらず、農水産物の高付加価値化及び市場流通しない農水産物の活用が課題となっている。 ●地域資源を活かしたまちづくり・産業づくりが地域課題である。 	<ul style="list-style-type: none"> ●地域農水産物の高付加価値化を目的とした「加工所ラボ」を建設する。 ●地元地域の豊かな農水産物素材を、保有する高い目利き力や加工技術で一次・二次加工を行う加工拠点とし、首都圏への流通課題の解決に取り組む。 ●ラボ内キッチンスペースでは、地域生産者相互の交流促進拠点、かつ地域生産者と県内外の料理人やシェフが交流する加工所ラボとして、食にまつわる人材育成や各種人材とのネットワーク化による地域の食の質の向上に貢献する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●地域農水産物（規格外含む）の首都圏飲食店等のニーズに合った一次加工（下処理）及び鮮度の強みを活かす流通改善による知名度向上 ●地域農産物の高付加価値化による一次産業従事者の所得向上を通して地域経済に貢献。 ●地域資源を活かした産業づくり、賑わいを創出し貢献。 ●地域での雇用促進や地域生産者との交流等を通じて、次世代の「食」にまつわる人材発掘、人材育成に貢献する。
5	三重県 伊勢市	伊勢からくばマルシェ（仮称）造成事業	24,350 国費：12,175 地方費：12,175	25,000	百五銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●伊勢市を訪れる観光客の約6割は自家用車・バイクで移動。連休には、交通渋滞が生じ、地域住民の交通移動に支障をきたしている。 ●観光客の大半は、伊勢神宮外宮・内宮周辺に集中。観光消費額向上の観点から、観光周遊の促進と市内滞在時間の延伸が課題。 ●事業実施地は、市内郊外にあって約64,000坪の広大な敷地に4つの宿泊施設と様々な付帯施設を擁しており、大きな収容力と、新たな人の流れを創り出すポテンシャルを持っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●敷地内の一部を改修し、定期的にマルシェを開催できる常設の施設として整備。 ●敷地内の農家や工芸作家など、個人や小規模事業者を含めて多様な出店者を集める。マルシェの出店料は無料とし、若者をはじめ、これらの事業者や創作者を支援するとともに、他にはないライナップを魅力として地域住民や観光客を呼び込む。 ●マルシェ開催による新規顧客獲得、顧客満足度向上といった果実を、同一敷地内の宿に於けるピーター増や日帰り温泉入浴需要増、付帯施設の利用増などにつなげ、利益を高め、利益を高める。 	<ul style="list-style-type: none"> ●定期（スタート時は土日）開催するマルシェにおいて、地域内で生産された野菜・果物や、地元作家による工芸品などを扱い、地域産品の販路拡大につながる。 ●従来の「自家用車で伊勢神宮参拝〜最寄りのインターチェンジから帰路へ」に対し、「伊勢神宮参拝〜マルシェ〜郊外のインターチェンジから帰路へ」のルートを生み出すことで、市内の交通渋滞を緩和するとともに、市内滞在時間を延ばし、観光消費額の向上に寄与する。
6	三重県 伊勢市	シャッター商店街再生としての『しんみちサウナプロジェクト』	50,000 国費：25,000 地方費：25,000	100,000	百五銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●伊勢市の中心市街地にあり、伊勢観光の玄関口であるJR・近鉄伊勢市駅からも近い「新道商店街」は、かつての賑わいを失い、シャッターを下ろした店舗が目立つ状況になっている。 ●サウナは、近年の爆発的なブームを経て愛好家が定着しているが、『事業実施地周辺にはサウナ施設がない。 ●近年、伊勢市内では宿泊施設が増加傾向にあり、特に事業実施地周辺ではビジネスホテルの部屋数が大きく増加。サウナの潜在顧客が周辺に増えている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●新道商店街の中で、長らく空き地となっている元・店舗の土地に、3階建てのサウナ施設を新築する。1階は自家用サウナ設備のショールーム、2階は個室サウナ、3階は企業等の利用を見越した団体用サウナとする。 ●リーズナブルな価格で月額会員を募るビジネスモデルとし、地域の経営者層を軸に、出張や観光で伊勢を訪れて近隣に宿泊する旅行者もターゲットに含む。 ●建材・マテリアルには伊勢産を使用。伊勢志摩の地元素材を用いたアメニティ、地ビールをはじめとした地元特産品を提供。 	<ul style="list-style-type: none"> ●サウナ施設への集客を、シャッター通り商店街となっており、特に夜間には人通りもまばらな新道商店街再生のきっかけとする。 ●従来であれば日帰りとなっていた旅行者に対し、観光やビジネスの後のサウナという選択肢を提示することで、宿泊に転換し、観光消費額を高めることができる。 ●建材としての「伊勢産」、地ビールなど地域の特性を活かした特産品に触れて頂く場として、地域経済の循環にも寄与しうる。
7	大阪府 河内長野市	「おおさか河内材」を使用した建材資材の販売促進による需要の創出と森林資源の地産地消モデルの構築事業	17,500 国費：8,750 地方費：8,750	17,500	南都銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●林業の活性化を図るため、市としてブランド木材である「おおさか河内材」の供給量の確保や林業の活性化に取り組んでいる。 ●「おおさか河内材」を建築現場で積極的に活用したいが、人員不足等から二次製材および商品前加工品について供給が不十分。 ●市内では高齢化に伴いリフォーム需要が増加し、「おおさか河内材」の需要も増加しているが、納期が合わず供給が対応できていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「おおさか河内材」を使用した建築資材のタイムリーな供給を行うため、商店街の空き地に製材所（まちの工所）を整備する。 ●「おおさか河内材」を使用した国産木製サッシの製造にチャレンジし、新たな販路の開拓をめざす。 ●商店街内に整備する製材所は、ショールームやアンテナショップ、木工イベントの開催場所としても活用し、地域活性化拠点としての機能も果たす。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「おおさか河内材」の流通促進が図られることで、林業従事者の増加や森林の維持管理への関心の高まりが期待できる。 ●商店街の空き地を活用し事業展開を図ることで、既存店舗と連携した商店街の活性化をめざす。 ●職人と障がい者の共同作業をめざした体制の整備を行い、地域の障がい者雇用を促進する。
8	大阪府 東大阪市	東大阪市の工業・商業・文化を繋ぐ拠点「マチCOBAの駅」の開設	20,000 国費：10,000 地方費：10,000	20,000	大阪シティ信用金庫	<ul style="list-style-type: none"> ●東大阪市の町工場は「モノづくりのまち」として日本の工業を支えてきた。しかし、環境の変化により製造業の事業所数はピーク時の半数以下の5,522件に減少し、従業員も減少。技術や経験の継承が困難な状況となっている。 ●工場のことを市内内外の人々に知ってもらうために「こーばへこう！」をはじめとしたオープンファクトリー事業を開催し、メディアや個人のSNSでの発信によって東大阪市の魅力が広く発信され、地域活性化の一助になった。一方で、イベント開催では効果が一時的であることから継続的な情報発信、交流の場が必要である。 	<ul style="list-style-type: none"> ●東大阪におけるモノづくりについての情報発信や交流が生まれる施設として、「マチCOBAの駅」を開設し、この「マチCOBAの駅」から情報発信と交流を継続的に進めている。 ●「マチCOBAの駅」では、「技術の展示」「製品の販売」「職人等の地域人財による交流」などを行い、「東大阪市の工業文化の魅力発信」「工場の売上向上」「職人の技術継承」などの地域活性化を図っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「マチCOBAの駅」を常設することにより、地域資源の活用と交流人口の拡大を図る ●大学及び大学生と町工場をはじめとする市内事業者との接点が増えることにより、これまで市内事業者との結びつきが十分でないことで就職先の選別先として選ばれなかった事業者との繋がりを作ることが可能となる

団体名		事業名	交付予定額 (千円)	融資予定額 (千円)	金融機関	事業背景	事業概要	地域への貢献
9	奈良県 下市町	地域資源を活用したファミリー向け複合体験施設を拠点とした地域の賑わい創出事業	25,000	25,000	南都銀行 日本政策金融公庫	<ul style="list-style-type: none"> ●少子高齢化による人口減少が進み、土地の管理者や担い手の不足等により遊休地や空き家が増えている。 ●来訪客を呼び込むための施設が少ないため、下市町を目的とした観光客や来訪者の滞在時間が少ない。 ●エリア全体の地域活性化、交流人口・関係人口の拡大、過疎地域の新モデルとなることを目指している。 	<ul style="list-style-type: none"> ●遊休地と既存建物（柿の葉寿司屋等）を活用して、ファミリー向けのグランピング・オートキャンプ・BBQ・農産物の直売スペースなどの設置と共に、体験コンテンツ（丹生川での魚つかみ取り・釣り体験、ピザ作り体験など）の提供を行う。 ●近隣の丹生川上神社下社（朝イチ参拝等）・カフェ丹生の風（食事）・つき星（柿の葉寿司体験・販売）との連携、直売スペース設置などによりエリア全体の活性化・地域交流の促進を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> ●地域資源を活用した観光客等の来訪を促す拠点の整備と共に、既存施設との連携および地元住民との交流の場の形成によるエリア全体の活性化。 ●遊休地などの活用や地域の既存施設との連携や複合体験施設の一部として活用することによる地域交流拠点施設のモデル構築。 ●産・官・地域が一体となって賑わい創出に取組むことで、拠点間の相互誘客に繋がる。
10	島根県 松江市	中心市街地における日帰り温泉と宿泊機能を備えた複合施設「天然温泉 湯屋天神」の整備事業	50,000	545,000	山陰合同銀行 しまね信用金庫 島根銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●松江市中心部の天神町は、江戸期に城下町として栄えた地区だが、昭和期以降、市郊外の大型店舗の出店が相次ぎ、当該商店街周辺は空き家・空き店舗が増加している。 ●JR松江駅から国室松江城など各観光地への主要動線となるエリアであり、観光誘客を推進し、商店街の賑わいを生み出す取組が求められている。 ●観光客に魅力的な場所、市民の集う場所づくりなどにより、賑わい創出を図ることで、空き店舗を活用したビジネス創出などを促し、雇用創出につなげていくことが必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ●松江市天神町に新たに日帰り温泉施設を整備・開業する。温泉浴槽のほかサウナを完備し休憩スペースも設ける。「天神さん」の変称で親しまれている白濁天満宮にちなんだ温湯グッズを大手アパレル会社とコラボして販売するほか、市内の和菓子店が製造するオリジナルのモナカ、市内産のイチゴスイーツ、松江地ビールを販売するなど地域産品の発信も行う。 ●宿泊施設を併設。カプセル・シングル・ツインなど38室を用意し、多様な宿泊ニーズに対応する。20・30代の観光客、会食後に泊まる市内客をターゲットとし、周辺の飲食店利用者の入浴や宿泊も見込み。前述の地域産品のほか、市内産の農産品を使用した朝食を提供する予定であり、宿泊機能だけでなく地産地消の後押しも行っていく。 	<ul style="list-style-type: none"> ●本事業により天然温泉水を使用した日帰り温泉・宿泊施設として、地元客や観光客を呼び込んでいく。施設の魅力に加え、地域産品のコンテンツの魅力により観光客の集客を図る。 ●宿泊客を夕食時に周辺飲食店へ誘導することなどを通じて、本施設を核として商店街への来街客を増やし、中心市街地の賑わいを創出する。来街客の増により、新たなビジネス創出のチャンスが生まれ、新規出店の受け皿として既存の遊休不動産の活用が進み、新たな雇用創出につなげていく。
11	島根県 吉賀町	地域おこし協力隊事業で育成した「森師」による地域森林の維持管理及び森林資源の活用事業	14,908	15,100	西中国信用金庫	<ul style="list-style-type: none"> ●立木価格の低迷により、山から人が離れ、手入れ不足の山林が多く、過疎化による不在村森林所有者の増加、林業従事者の高齢化や後継者不足による自伐林家、林業事業者の減少 ●近隣市町の林業事業者は大幅な面積での皆伐主体の事業者が大半を占め、林野庁でも問題視されている皆伐後の再造林も進んでおらず、環境面や資源循環の面でも問題がある ●環境面や資源循環にも配慮した小規模な施業を行う「自伐型林業」スタイルによる循環型の長伐択伐施業を実施することができる事業者の育成が必要 	<ul style="list-style-type: none"> ●地域おこし協力隊制度で育成した「森師」による森林整備の実践と林業担い手である「森師」の育成の双方を同時に進める。 ●森林資源を有効に活用し木材産業振興を図るために遊休製材施設を改修整備し、林業の次産業化を実現。搬出した丸太を製材加工により高付加価値化し、建築用材、家具内装材材として販売する。 ●森林学習や木育活動、製材加工技術指導研修など森林・林業の多義にわたる普及啓発を行い、森林管理の重要性を伝える。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「森師」による林業担い手育成と育成した担い手による森林整備の推進が図られる ●遊休製材施設を活用することで遊休資産の有効活用が図られる ●素材生産だけに留まらず、製材・加工を6次産業的に行うことで新たな木材産業として林業振興が図られる ●木質資源を地域内で循環させることで、地域内の経済循環や関連する産業への波及効果が得られる
12	山口県 山口市	過疎化の進む農山村エリアとの多様な交流を育む、コミュニティ・ハブ機能を有するクラフト麦酒事業	18,900	18,900	西中国信用金庫	<ul style="list-style-type: none"> ●観光客の多くは名所のある市内中心部に集中しており、豊かな自然や見どころが多くあるものの、観光目的地となるスポットが少ない農山村エリアでは十分に足が伸びていない。 ●人口減少・少子高齢化が急速に進む農山村エリアにおいては、これまで地域経済を支えてきた農水産業の従事者の高齢化による後継者不足や、他産地との競争激化などによる農水産業の産地としての生産力・ブランド力の低下が深刻な問題となっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●農山村エリアを中心とした地域資源の特色を生かしたクラフト麦酒醸造に取り組みするための醸造施設（マイクロブルワリー）を整備。自店舗販売だけでなく、農山村エリアや市内観光地の販売店に配荷する他、OEM受託にも対応する。 ●自社のマイクロブルワリーを観光目的地として訪れていただき、併設したタップルームでクラフト麦酒を試飲いただく他、醸造施設見学も実施します。 ●農山村エリアへの新たな玄関口として機能させ、本事業を通じて自社がハブ機能を担い、作り手（原料提供者）と買い手を結び、農山村エリアの魅力発信や交流人口・関係人口の創出に繋げる。 	<ul style="list-style-type: none"> ●農業者の出荷先を増やすとともに農産物の認知度向上、リブランディングを図り農産物のブランド力向上及び農家の所得向上につなげる。 ●農山村エリアの情報発信を行い、農山村エリアへの誘客促進、市内の周遊につなげ、観光消費の増加、地域経済活性化を図る。 ●農山村エリアへの誘客を図り、人手不足が顕著な農山村エリアに向けて、クラフト麦酒を通じて地域資源に興味をもってくれた消費者に農業ボランティアを斡旋する。
13	山口県 周防大島町	耕作放棄地を活用した蕎麦栽培による地域密着体験型6次産業	12,000	12,000	山口銀行 日本政策金融公庫	<ul style="list-style-type: none"> ●人口流出、少子高齢化、担い手不足によって農業生産力の衰退を招き、耕作放棄地が増加しており、観光資源の一つである自然景観が損なわれている。 ●本町は海で囲まれた島でありながら本土と橋で繋がっており、温暖な気候で美しい景観に恵まれていることから「瀬戸内のハワイ」として親しまれているが、コロナ禍以降の観光客の回復に伸び悩んでいる。 ●観光資源の多くは東部地域に集中しており、西部地域の活力喪失が懸念されている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●耕作放棄地を蕎麦畑として再生し、新たな観光拠点となる蕎麦打ち体験を併設した飲食店を整備する。 ●栽培した蕎麦を蕎麦打ちの原料として使用し、その他地元の食材を活かして、蕎麦を中心とした和食メニューを提供する。 ●栽培された蕎麦の消費拡大を図り、蕎麦畑を拡大することによって、耕作放棄地の解消を図ると共に、農業体験を実施することで農業の後継者不足の解消を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> ●耕作放棄地の及び農業の後継者不足の解消に繋がる。 ●新たな観光拠点として、関係人口・交流人口の増加へ寄与し、地域に活力と賑わいを創出し、地域経済に波及効果をもたらす。 ●地元雇用の創出と、移住者の増加により地域活性化が図られる。
14	香川県 土庄町	外国人（台湾）観光客向けコンシェルジュサービス付きゲストハウス整備事業	24,999	30,000	香川銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆島は、宿泊施設の不足、外国語対応、交通機関整備の課題を抱えており機会損失や観光地としてのポテンシャルを十分に発揮できない ●新型コロナウイルスの影響により宿泊施設の廃業や従業員の離職、島外移住が進み上記課題が顕在化したことに加え、外国人観光客の増加により問題がさらに深刻になっている ●外国人（主に台湾）観光客をターゲットにした手厚いコンシェルジュサービス付きゲストハウスを展開し上記課題をブレイクスルーする 	<ul style="list-style-type: none"> ●ゲストハウス2棟を新設し宿泊施設供給へ貢献 ●ゲストハウスには英語、中国語対応が可能で可能な人材を配し、外国語対応の遅れをカバーする ●外国人対応可能なコンシェルジュが観光客の臨場場所に送迎し、旅行者の望むツアープランを企画実施にも対応。交通機関整備の問題を解決し、限られた時間でも外国人観光客へ小豆島の魅力を堪能していただける手厚いサービスを提供する 	<ul style="list-style-type: none"> ●観光施設、飲食店、土産購入などの観光消費増加に貢献する ●観光、レジャー（釣りやサップ）、アート製作等で長期滞在した旅行者の移住につながる（移住者支援の対応も可能） ●年間約950人の利用を見込んでいる。滞在時間の増加により旅行者の小豆島への理解や魅力発見を促すことができる
15	香川県 土庄町	小豆島手延べ素麺再生プロジェクト	12,000	12,000	香川銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●高齢化と担い手不足により、小豆島手延べ素麺の出荷量が減少 ●労働生産性の低さ、労働対価の低さ、食文化の多様化により競争が激化し先行きが暗いイメージが定着 	<ul style="list-style-type: none"> ●手延べ素麺職人養成学校を立ち上げ、島内No.1の生産量を誇る事業実施者の生産技術や経営ノウハウを伝える。 ●技術レベルを分けた複数のコースを設定し、参加者のモチベーションや手延べ素麺への関心度合いに応じて対応。体験コースから職人養成コースへと発展させることで、多くの人材へアプローチが可能。 ●創業サポートや創業後のフォローアップなど手厚い支援を行うことにより、創業者の創出と業界全体の生産性向上に貢献し、小豆島手延べ素麺の産業振興を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> ●職人が独立創業した場合、材料商社、食品卸売業者、外注先への波及効果が期待される ●就業による島外人材の移住や、就職先増加により島外移住者が減少し人口増加が期待できる ●地場産業の活性化により小豆島の知名度が向上。体験コースは観光客のアクティビティとしても受け入れられるものであり、観光客誘致に貢献する
16	香川県 小豆島町	「発酵と暮らす」小豆島・発酵の複合体験型宿泊・滞在施設運営 ※2か年事業	25,000、うちR7:14,900	25,000	百十四銀行 日本政策金融公庫	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆島は醤油や佃煮などの発酵文化の「島」である。島内にはメジャー観光施設はあるが、「発酵をテーマ」にした体験や見学可能な施設はなく、フードツーリズム・体験ツーリズムとしてのコンテンツを整備する。 ●小豆島町坂手地区は神戸・高松を往来するフェリーの離発着する港があり、京阪神より船旅を楽しむ人々が増えつつある。しかし、周辺には宿泊・滞在施設がない。 ●小豆島は発酵文化が発達しており、ものづくり体験や工場見学等の要望が多く、そのニーズに対応する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●発酵文化を軸とした高付加価値体験が可能な宿泊施設の提供。単なる宿泊ではなく、島の趣や島の食材を使用した発酵調味料・果物加工、ビールの製造体験。 ●訪れた人々と島民との交流を通し、リピーター化する仕組みをつくる。島内の食材生産者や製造場所を訪問し、体験内容とリンクした独自性のある観光案内を提供。 ●工場・発酵現場の見学機会を提供。予約不要で木桶発酵室の見学を提供。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「発酵ツーリズム」という新たな観光目的・コンテンツを創出 ●来訪者と島民・島内事業者（農家・しよゆ蔵・佃煮事業者）との交流が活発化。異業種間での情報連携が行われ、新たなビジネスの創出を通し、小豆島の発展が期待できる ●小豆島の発酵文化の魅力発信により小豆島の認知度が向上する

団体名		事業名	交付予定額 (千円)	融資予定額 (千円)	金融機関	事業背景	事業概要	地域への貢献
17	香川県 小豆島町	港に新たな賑わいと、コミュニティの新しいハブを生み出す小豆島・坂手港「new」プロジェクト	7,233	7,236	香川銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●少子高齢化により人口減少が加速する中、都市部への人口流出等により、島内における人口の減少が顕著となり、地域社会の担い手の減少・地域経済の衰退といった課題が生じている。 ●2025年春、小豆島坂手港では新フェリーターミナルがオープン。これまでターミナルとして使用されていた建物が空き家となり、このままの状態では建屋の劣化が懸念され、景観を損ねる可能性がある。 ●坂手港周辺には、飲食インフラや小売店等は殆ど存在せず、フェリー利用者は素通りしているのが現状である。町内についても、大型の宿泊施設の建設が進んでいるものの、飲食インフラの不足は喫緊の課題である。 	<ul style="list-style-type: none"> ●空き建物となった旧子ケットターミナル建屋を改修し食とカルチャーを軸とする港の新たなにぎわいの場として運営を行う。 ①「坂手の台所」…食を通じて人々が交流するフードコート・シェアキッチン。常設ブースの他、期間限定・一時出店用ブースや出店枠や、開業前のスタートアップサポート制度も設定。 ②「坂手の寺小屋」…どこから大人までが世代を超えて教え、学ぶことができる寺小屋として運営。学べる環境を整え教室を目的としたスペース貸しを行う他、自主事業として定期的にワークショップを実施。 ③「坂手の市場（産直・販売）」…地域の「便利」を担う市場として、島の生産者が育てた農作物等を委託販売する産直の運営や、食品・日用品等の販売を実施。商店やコンビニがない港周辺における食材、日用品や旅用品等の買い場需要に対応。 ④「みなとの劇場」…音楽、演劇、映画などさまざまな文化的コンテンツの公演を行う新しい劇場として仕立てる。 	<ul style="list-style-type: none"> ●地域経済の活性化 ↳地産品を活用した飲食ブースや直売所を設置し、観光客を呼び込むことで地域経済の活性化を図る。 ●地域コミュニティの形成 ↳ワークショップや文化イベントを通じて住民の交流を促進し、移住定住促進に貢献する。 ●文化・観光資源の創出 ↳音楽、演劇、映画などの文化イベントを開催し、坂手港エリアの魅力向上と観光振興を図る。
18	長崎県 五島市	『五島ハム』で離島活性化！廃校跡地を活用した五島産豚肉の六次化事業	50,000	100,000	JAごとふるさと融資	<ul style="list-style-type: none"> ●五島市の産業構造は、総生産額約1,000億円の内、二次産業が3%程度と一次産業が盛んな地域であるが、食品製造業の付加価値額は約9億円に留まる。 ●なかでも、畜産業は市の農業産出額の約6割を占めており、豚は年間35,000頭程度が出荷されるが、その大部分が生体で取引されており、食肉加工による付加価値創出がほとんど行われていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ●島内産豚肉の付加価値化、及び更なる地域振興を目指し、元田尾小学校の敷地内に地域特産品を活かしたハム・ソーセージ工房を新設する。 ●島外事業パートナーらとの連携により域外への販売体制を構築することで新たな産業を創出しながら、地域振興を担う一般社団法人との共創により田尾地区を観光客や地域住民が集う場所に生まれ、五島市の関係人口増加に繋げていく。 	<ul style="list-style-type: none"> ●これまで生体として出荷していた豚を加工品とすることにより、島内で新たに約2億円の付加価値を創出する。 ●島内外から6名（アルバイト2名を含む）を雇用し、加工品製造担当、営業担当として育成。長期的な雇用と産業の安定を図る。 ●遊休施設の活用により、管理コストの削減と景観の保全に寄与する。
19	長崎県 雲仙市	廃業ホテルの再生によるインバウンド誘致と地域活性化事業	26,000	39,000	日本政策金融公庫	<ul style="list-style-type: none"> ●雲仙市は、農業と観光業が基幹産業であるが、コロナ以前の宿泊客延べ滞在数まで回復しておらず、インバウンドの取り込みが必要。 ●改修予定の廃業ホテルは温泉街の中心に位置し、このまま放置された場合、観光地全体のイメージダウンが懸念される。 ●宿泊事業者と周辺事業者が連携することで、インバウンドが楽しめる観光体験プランを創出し、地域におけるインバウンドの受け入れ体制をより強化したい。 	<ul style="list-style-type: none"> ●廃業ホテルをインバウンド向けのホテルへ改修し、インバウンド需要の掘り起こしを行う。 ●周辺の飲食店や土産物店との連携を強化し、地域全体の観光消費額の増加、関連産業の収益向上に貢献。 ●旅行会社のノウハウを生かした地域の観光資源と連携する観光商品を開発し、長期滞在を促す。 ●雲仙市の豊かな自然で育った食材を活用することで「地産地消」を進め、各国の宗教や習慣に合わせた料理を提供するとともに、スタッフは英語や中国語など多言語に対応できるよう教育する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●宿泊施設の整備による観光客誘致、地域産業との連携による消費の拡大などを図り、地域経済を活性化させる。 ●ホテルの運営に必要な人材を地元で雇用し、地域住民の所得向上に貢献する。 ●リノベーションされたホテルを拠点に、地域の観光資源を再発見し、新たな魅力を発掘する。
20	宮崎県 日南市	空き家活用による地域の観光拠点開発事業	25,000	30,000	宮崎銀行 日本政策金融公庫	<ul style="list-style-type: none"> ●観光客数は近年横ばいが続き、人口減少や高齢化、空き家の増加が深刻化。地域の農林水産業においても担い手不足が進み、1次産業の衰退が地域経済の弱体化につながっている。 ●地元では、米、さつまいも、柑橘類に加え、地鶏・豚・牛・カツオなど畜産・水産資源も豊富であるが、それらを活用した加工・販売の仕組みが整っておらず、地域内での経済循環が機能していない。 ●大正時代の歴史的建造物「旧梅村邸」が解体の危機にある。 	<ul style="list-style-type: none"> ●伝統的建造物群保存地区にある築100年の洋館をリノベーションし、宿泊施設、パン屋、イートインスペース、物品販売、イベントができるスペースとすることで、観光客や地元の人々が楽しめる観光拠点へと生まれ変わらせる。 ●地元の米・お茶・さつまいも・柑橘類・地鶏・豚・牛・カツオなどの一次産品を活用し、生産者の販路拡大と収益向上を図る。 ●1～3次産業の連携による経済循環を生み出し、持続可能な事業体制を構築する。 	<ul style="list-style-type: none"> ●宿泊施設やパン屋を開業し、滞在型観光を促進し地域の魅力を発信する ●歴史的建築を保存・再生し、地域の伝統や文化を次世代に継承する拠点を創出する。 ●地元産品を活用した商品開発や販売を行い、地域経済の活性化と雇用創出に貢献する。
21	宮崎県 椎葉村	インバウンド誘客に向けた“最後の秘境”ホテル立ち上げ事業 ※2か年事業	30,142、うちR7:25,454	45,000	宮崎銀行	<ul style="list-style-type: none"> ●狩猟文化、神楽などの唯一無二の文化・観光資源を有しながらも、後継者不足等による宿泊・飲食事業者等が廃業。 ●体験・飲食・宿泊ができる施設・サービスの不足、固有の自然環境・文化保全の担い手の確保等の課題を抱えている。 ●地方創生事業を手がける「さとゆめ社」が共同出資して新たな観光振興組織を設立し、村に新たな観光客層の誘客を図る高付加価値型の宿泊・体験事業を立ち上げる。 	<ul style="list-style-type: none"> ●“秘境”の生活文化等が色濃く感じられる地域に、首都圏やインバウンドなど新しい客層の誘客、高単価型の宿泊・飲食・体験サービスを提供できる宿泊施設を整備 ●唯一無二の文化を体験できるサービスを構築し、それを積極的に発信することで、文化の広く・正確な「認知」拡大に寄与。 ●文化保全及び地域内での雇用創出を図るとともに、次なる類似事業創出につながる椎葉村観光のモデル的事業とする。 	<ul style="list-style-type: none"> ●村内事業者や後継者候補者に、村の観光資源に新たな可能性を見出し、担い手・後継者の増加に寄与 ●秘境の文化保全、地域内での雇用創出 ●食材提供者や体験プログラム提供者等への経済波及効果