

「新しい東北」ビジネス創業支援事業 2021 優良提案の決定について

「新しい東北」官民連携推進協議会では、「新しい東北」ビジネス創業支援事業 2021 において、被災地における産業復興や地域振興に資する事業計画提案を募集し、21 件の応募がありました。

この度、各事業分野の専門家等による厳正な審査を行い、以下のとおり優良提案を決定しましたので、お知らせいたします。

■ 優良提案者

一般社団法人 SAVE IWATE（岩手県盛岡市）

■ 事業名

一粒のくるみから東北の復興へ

…埋もれた資源和ぐるみを余すところなく活用し新たな産業づくり…

今後、優良提案者のニーズに応じ事業の発展に資するフォローアップを実施します。

「新しい東北」ビジネス創業支援事業 2021 の概要、優良提案の概要については別紙をご参照ください。なお、優良提案の詳細は、後日、復興庁 WEB サイト等において紹介する予定です。

【参考】

- ・ 「新しい東北」ビジネス創業支援事業 2021WEB サイト
<https://www.reconstruction.go.jp/topics/main-cat1/sub-cat1-11/20210524105735.html>
- ・ 「新しい東北」官民連携推進協議会 WEB サイト
<https://www.newtohoku.org/>



本件連絡先：
復興庁復興特区班 安達、細川
TEL：03-6328-0265

1 「新しい東北」ビジネス創業支援事業 2021 の概要

被災地の地域産業創出の機運醸成を図るため、被災地における産業復興や地域振興に資するビジネスプラン（事業計画提案）を募集、優良提案1件を選定し、事業の発展に資するフォローアップを提供しようとするもの。

日 程	内 容
R3. 6. 1～R3. 9. 27	事業計画提案の募集
R3. 7. 9	オンラインセミナー①
R3. 7. 28	オンラインセミナー②
R3. 10. 1	1次審査（書面審査）
R3. 10. 30	2次審査（プレゼン審査）
R3. 11～	フォローアップ

2 優良提案の概要

【優良提案者】 一般社団法人 SAVE IWATE／岩手県盛岡市

【提案内容】

〈事業名〉 一粒のくるみから東北の復興へ

…埋もれた資源和ぐるみを余すところなく活用し新たな産業づくり…

〈事業概要〉

- ・ 和ぐるみ（オニグルミ）の生産、加工及び販売等。
- ・ 2011年夏、被災した方々の雇用確保が課題となる中、岩手には多彩な和ぐるみの食文化が根付いており、資源量も豊富であるが、輸入くるみに圧倒され資源として埋もれている状況に着眼。和ぐるみの「実」「殻」「樹皮」「木材」を余すところなく活用、被災者の雇用を確保。
- ・ 和ぐるみを題材にしたワークショップを開催し、東日本大震災の被害状況や支援の活動状況について紹介、震災の風化防止を図る。
- ・ 和ぐるみの増産、PR活動、販路開拓、商品改良等を行い、最終的には、和ぐるみの品種改良、東北各地の和ぐるみ産地と連携したビジネス拡大を展望。

※ 優良提案の詳細は、後日、復興庁 WEB サイト等において紹介する予定です。



一粒のくるみから東北の復興へ

・・・埋もれた資源和ぐるみを余すところなく活用し新たな産業づくり・・・

「新しい東北」ビジネス創業支援事業2021



一粒のくるみ



くるみの木



実（殻付き）



幹や枝



むき実



むき実（粉状）



殻



樹皮



芯



多彩な商品



ペースト



炭



マルチ材



かご細工キット

和ぐるみをあますところなく活用する

アート
木工



岩手には至る所でくるみの群落が見られる



青いくるみが9月には熟して落ちる



くるみ拾いをさせていただく被災地の方々
トラックで回り、買い取る

和ぐるみの商品が
できあがるまで



殻むき作業をする被災地の方々
野田村 くる美人



今までになかった和ぐるみのお菓子「くるびあんじえ」の完成



むき実のなかから異物をより分け、大粒だけを選別しお菓子を作る。盛岡に移住した被災者



一粒一粒、堅い殻を金槌で叩いて割り、千枚通しで中身をほじくり出す。根気のいる手作業



盛岡市の郊外で3500本のくるみを栽培。来年は1万本の苗を植える計画。川原や湖畔、道路脇のくるみも利用している



若い木を切る。太さ3.5cm前後の細い幹や枝

くるみは根元から切っても、すぐに脇芽が出て成長する。何回でも利用可能



5月～6月、くるみの樹皮は面白くようにつるっとむける

くるみかごが
できあがるまで



木型にあわせてヒゴを編む



水に浸して柔らかくしてから
裁断機でヒゴを作る



樹皮は丸めて
乾燥し保管