



事業名

三木金物鉋鰹節削り器(兵庫県三木市) × 指宿鰹節(鹿児島県指宿市)
コラボ企画 『最高の鰹節をあなたの手で』



取組の概要

兵庫県と鹿児島県。900 km離れた土地の地域団体商標同士のコラボによるイノベーション・販売促進プロジェクト。

世界一固い食べ物と呼ばれる「本枯れ本節：指宿鰹節」を「最高の鉋：三木金物」で削ることで、互いの課題を解決し合い、高い付加価値創出を実現しています。

2025年大阪・関西万博では、商品・地域に対するファンの創出や想像していないような外国との食を通じたコラボなど、ともに課題解決を進める仲間が出来ることを期待しています。

900km離れた 広域コラボの実現



三木市は、神戸や大阪の通勤圏にあり、豊かな自然に恵まれた関西有数の「トカイナカ」。一方、基幹産業である大工道具は、近年の工業化等による需要の減少に加え、伝統技術の継承等の課題を抱えていました。

他方、鹿児島県指宿市では、日本一の生産量と質を誇る鰹節「本枯本節」をきれいに削ることのできる「削り器」の生産等に課題を抱えていました。

山川水産加工業協同組合から九州経済産業局に相談があり、近畿経済産業局が金物のまち三木市を紹介。世界一固い食べ物と呼ばれる『本枯本節』と『最高の鮑』。900km離れた、ともに地域団体商標を取得する地域産品が出逢い、令和3年5月からコラボが開始しました。

人口減少問題に負けない、両市のブランド化やコラボ商品の開発による地域経済の活性化に取り組んでいます。

突き抜けた強み同士による 付加価値化



世界一硬い食べ物『本枯本節』を削ることのできる強度と粘り強さをもつ削り器を三木市の金物事業者 常三郎が開発。既存商品では、うまく削れず粉が多く生成されてしまいましたが、コラボにより、まるで花びらのような削り節を生成できるようになりました。

この特徴を生かし、鰹節+削り器をセットとして、山川水産での販売や、ふるさと納税返礼品への追加、料亭での活用等、多様な出口戦略による販売促進を展開しています。

また、三木市内のインバウンド体験型コンテンツとしての商品化や、うめきた外庭スクエアSDGsイベントでの「日本酒試飲 × 目の前で削る鰹節」体験など、一回きりで2者間のみに閉じるコラボに終わらせない、両市・両事業者が他を巻き込みながら継続的につながるブランド化を推進しています。

万博の先の持続可能で Well-Beingな未来へ



※兵庫県三木市ご担当者：岡部さん&清水さん

2025年大阪・関西万博では、各地から訪れる2820万人の方々に、日本の食を支える出汁文化だけでなくモノづくり文化にも触れていただくチャンスです。

商品を通じて、三木や指宿を訪れ、体感し、よりファンになっていただくことで、持続可能でWell-Beingな未来の構築を目指します。

また、当該コラボには、販路開拓や両市経済への波及効果に加えて、新たな連携を生み出す可能性があります。万博では、想像していないような外国との食を通じたコラボ企画などによる魅力あるイノベーションの創出を推進することで、課題解決を進める仲間が出来ることを期待しています。



問い合わせ先

担当者:三木市総合政策部縁結び課 清水

Mail: akihiko_shimizu@city.miki.lg.jp



360°EXPO拡張マップ

常三郎 × 山川水産加工業協同組合 with行政

三木金物鮑鰹節削り器(兵庫県三木市) × 指宿鰹節(鹿児島県指宿市)コラボ企画 『最高の鰹節をあなたの手で』