



# 養父市出身の大学生が提案したやぶの鯉再生プロジェクト「かえって鯉！！」 クラウドファンディングでコイ料理製品化めざす

養父市出身で京都産業大学（京都市北区）の学生が提案した「やぶの鯉再生プロジェクト『かえって鯉！！』」は2023年度に始まり、2年目を迎えました。

2024年度は、クラウドファンディングで資金を募り、コイ料理のパウチ製品化に取り組んでいます。



京都産業大学経営学部3年生の中道公太さん（養父市出身）が所属ゼミで提案した、地域活性化プロジェクト「やぶの鯉再生プロジェクト『かえって鯉！！』」が、クラウドファンディングで資金を募り、新たにコイ料理のパウチの製品化プロジェクトに取り組んでいます。

2023年6月に立ち上げ、地域住民と協力して地元の名物である鯉を使った新メニュー「おにぎらず」と伝統の「鯉こく」を考案しました。地元のイベント「やぶもみじまつり」（2023年11月18日～19日開催）にて、合計約340食提供し、好評でした。

今年度は新たな鯉料理を試作することで、鯉料理の新たな価値をつくりだし、地域経済の活性化を目指しています。この事業については「養父市クラウドファンディング活用支援補助金」を活用し、事業規模の拡大に向けても取り組んでいます。クラウドファンディングで募った資金は材料費などにあて、養父市のスポンサー企業の製品が返礼品として用意されています。

今後、そのメニューを地域経済の活性化につなげていきます。

## ● プロジェクト概要

掲載サイト：CAMPFIRE

『養父の鯉再生プロジェクト「かえって鯉！！」～新作商品を開発し、鯉文化の復活を！～

目標金額：1,500,000円（1口 5,000円～100,000円）

プロジェクト種別：オールイン方式

募集期間：2024年7月8日～2024年9月24日

支援金の使い道：広報/宣伝費、リターン仕入費、パウチ試作・作成費、商品開発費、材料費（鯉、調味料、その他の材料）

返礼品について：協力者には養父市の特産品を進呈

## 【問合せ先】

京都産業大学 経営学部 上元 亘 准教授

電話 075-705-0950 mail:wuemoto@cc.kyoto-su.ac.jp

住所 603-8555 京都市北区上賀茂本山 第1研究室棟801号室

## 担当課

産業環境部 商工観光課 課長 田村 亘 担当者 小谷尚史

電話 079-664-0285