

「藤稔の燻製ぶどう」(宮田農園/沼田市)が準グランプリを受賞 「にっぽんの宝物世界大会2024 in Singapore」 結果報告

— 「人は何歳からでも挑戦できる」 宮田優一さん75歳の挑戦 —

株式会社 にっぽんの宝物(所在地:東京都文京区、代表取締役:羽根拓也)が、8月21日及び8月22日に「Sol & Ora @1-Altitude Coast」(シンガポール)にて開催した「Undiscovered Gems of Japan World Championship 2024 in Singapore | にっぽんの宝物世界大会2024 in Singapore」に、利根沼田から出場した「藤稔の燻製ぶどう」(宮田農園(所在地:群馬県沼田市、代表:宮田優一))が、出場した「Wisdom of the Artisans Category | 職人の知恵部門」において準グランプリを獲得しました。

この活躍を群馬県内、そして全国へお伝えたく、取材、記事掲載等についてご検討賜りますようお願い申し上げます。



▲世界大会に出場者した事業者、審査員及び運営者の集合写真。写真向かって左側の日本語で書かれた横断幕を持つ3名のうち、真ん中が宮田優一さん(75歳)。

【WEBページ】

<https://www.undiscovered.jp/2023-2024-schedule>

<https://www.undiscovered.jp/2023-2024-gunma>

【お問い合わせ先】

沼田市 総務部企画政策課政策推進係 担当:小林 TEL:0278-23-2111(内線4034) MAIL:kikaku@city.numata.lg.jp

「にっぽんの宝物」とは？

日本の地方には、食、工芸品、観光素材等、世界に誇れる素晴らしいものがあります。しかし、昭和と代わり映えない商品をそのまま売っているなど、磨き上げを行っていない事業者の商品は、時代の変化とともに売上が落ちていきます。過疎化する地方では高齢化が進み、廃業に至る事業者も後を絶ちません。

にっぽんの宝物プロジェクトでは、自治体や商工会、地方銀行などと組み、あえて異業種(1~3次産業)人材を集め、「アクティブラーニング」と「コラボレーション」をキーワードに、参加者が一緒に自社商品の磨き合いを行います。

その成果発表の場として「グランプリ」を実施。地方セミナー、地方大会、全国大会、世界大会(シンガポール)の4つの階段を上りながら、「地域の原石」を全国レベル、世界レベルのヒット商品に育てていきます。

地域活性化プロジェクトとして、全国22都府県での自治体らと実施実績があり、その規模、影響力ともに毎年拡大。群馬利根沼田では2022年からこのプロジェクトに参画しています。

にっぽんの宝物世界大会 - 「にっぽんの宝物」が世界へ挑戦する舞台

にっぽんの宝物プロジェクトでは、2023年度、全国10地域で地方セミナーが開催され、総勢375人(333社)が参加。地方大会を勝ち上がってきた67社・51組が10部門に分かれ、2024年2月に全国大会で競い合いました。

今回の世界大会の出場者である宮田農園は、全国大会で、出場部門のグランプリ、及び全部門のグランプリ受賞者が競うグランドグランプリにおいて、第2位を受賞。今回の世界大会への出場権を得ました。

世界大会の審査員は、シンガポールをはじめとするアジア各国でレストランを経営する経営者やシェフ、インフルエンサーなどで、全国大会の出場部門で高い評価を得た「にっぽんの宝物」を携えた事業者が、世界の舞台でも同様の評価を得られるのかを競い合います。

審査基準は、「商品評価」「人物評価」「影響力評価」の3軸。ただ商品を選ぶだけでなく、挑戦する「人」を選び、選ばれたことでその地域や業界に良い影響を与えるような商品や事業者が高い評価を受けます。

この大会で高い評価を得た商品は、大会の主催者である株式会社につぼんの宝物や審査員の協力のもと、シンガポール国内での販売を目指します。

群馬利根沼田エリアからの出場事業者と結果



▲準グランプリの賞状をもつ宮田優一さん



▲出場商品の藤稔の燻製ぶどう「藤の燻」

■ 藤稔の燻製ぶどう「藤の燻」/宮田農園(所在地:群馬県沼田市、代表:宮田優一)

出場部門: Wisdom of the Artisans Category | 職人の知恵部門

受賞位: 準グランプリ(第2位)

商品概要: ぶどうの藤稔(ふじみのり)を桜チップと粉殻で2昼夜以上燻煙。そのままでも食べられるが、洋酒やワインにもよく合う。



▲会場で審査員に商品を出した際の盛り付け

グランプリ時の動画

プレゼンテーション <https://www.youtube.com/watch?v=cHcX3ghcsiY#t=33m45s>

審査員コメント <https://www.youtube.com/watch?v=cHcX3ghcsiY#t=43m00s>

結果発表 <https://www.youtube.com/watch?v=cHcX3ghcsiY#t=05h04m32s>

各者コメント抜粋

審査員コメント ぶどうの全く新しい食べ方。世界中の人に食べてもらいたい商品。

宮田さん受賞時コメント 75歳うれしいです。ありがとうシンガポール。

【お問い合わせ先】

沼田市 総務部企画政策課政策推進係 担当:小林 TEL:0278-23-2111(内線4034) MAIL:kikaku@city.numata.lg.jp

にっぽんの宝物世界大会2024 in Singapore

イベント名:

Undiscovered Gems of Japan World Championship 2024 in Singapore | にっぽんの宝物世界大会2024 in Singapore

期間:

2024年8月21日(水)・22日(木)

会場:

Sol & Ora @ 1-Altitude Coast

(1-Altitude Coast Level 7 The Outpost Hotel, 10 Artillery Avenue, Sentosa Island Singapore 099951)

出場商品:

第1日目

<Ultimate Ingredients Category | 最強素材部門>

- 1 Fresh Mika Tangerine フレッシュ“味香みかん”
- 2 HAKUSEN (Yamachi Double Cream) 白仙(山地ダブルクリーム)
- 3 Kesamaru Sea urchin 袈裟丸うに
- 4 MUROTO deep sea water salmon 室戸海洋深層水サツキマス
- 5 Miracle Egg 奇跡のたまご

<Regional Unique Experiences & Crafts Category | 地域独自体験&工芸・雑貨部門>

- 6 Savor Lake Biwa's cyclical bounty 琵琶湖の循環する恵みを味わう
- 7 “OKAERI” Chopsticks おかえりの箸
- 8 Murasaki-no-Organic MURASAKI no ORGANIC
- 9 Tsumami Kihachijo Art 黄八丈つまみ細工

第2日目

<Wisdom of the Artisans Category | 職人の知恵部門>

- 10 The Smoked Grapes "Fujinokun" 藤稔の燻製ぶどう「藤の燻」
- 11 laskargayb ラシカルガイブ
- 12 Umami Artisan Salt 酒盗の恵み塩
- 13 Smoked Konayuki Salami スモークド粉雪サラミ
- 14 Ancient Lake Turtle Soup 古代湖のすっぽんスープ

<NIPPON Sweets Category | にっぽんスイーツ部門>

- 15 Healing time with corn どうもろこしで癒しタイム
- 16 Yamato-no-Kuni Yoshino Kudzu 大和国吉野くず
- 17 SUREGURT シュワグルト
- 18 Sakura Jelly Rice Pudding 桜花爛漫桜ジュレライスプリン

【お問い合わせ先】

沼田市 総務部企画政策課政策推進係 担当:小林 TEL:0278-23-2111(内線4034) MAIL:kikaku@city.numata.lg.jp