

令和6年（2024年）3月27日（水）

報道関係各位



ニイガタIDSデザインコンペティション2024 受賞商品発表！ 大賞は「women farmers japan株式会社」！

公益財団法人にいがた産業創造機構（NICO）では、新潟県の産業振興を目的とし、新潟で誕生した新商品・サービスを評価する「ニイガタIDSデザインコンペティション」を、1990年より毎年開催しています。34回目となる今回（出品55者、73品）の受賞商品12点を発表します。

記

■大賞/新潟県知事賞（1点）

タイトル 女性農家の自己実現に向けたキャリアデザインの再構築
受賞者 women farmers japan 株式会社（十日町市）

【審査委員コメント】

- ・6次産業化により自立した収入を得ることを足掛かりとし「なりたい自分」を考え直すワークショップを継続することで、「自己実現」への道筋をデザインした取り組み。そのプロセスは「マズローの欲求5段階説」に基づいている。
- ・商品パッケージなど見せ方もレベルが高く、販売力の高さが伺える。
- ・女性農家の自己実現に向けた取り組みは、家族経営の企業にまつわる問題など、さまざまな社会課題の解決に向けた指針となり得ることを評価した。



■準大賞（1点）

タイトル 名栗 三徳包丁
受賞者 株式会社山谷産業（三条市）

【審査委員コメント】

- ・伝統建築技法である名栗加工と包丁を組み合わせるアイデアは新たな提案。
- ・取っ手の持ちやすさ、梨地加工の刃による食材の刃離れの良さが相まり、伝統美と使い勝手が両立している。
- ・なにより素晴らしいのは、それらを3社が協力して成しえた事実。1社ではできないことを協力して達成するプロセスは、今後の新潟県の未来を作るために重要な指針となり得ると評価した。



【添付資料】ニイガタIDSデザインコンペティション2024「受賞商品説明資料」

〈この件に関する問い合わせ先〉

（公財）にいがた産業創造機構 生活関連マーケティングチーム 担当：渡辺（明）／前田
〒950-0078 新潟市中央区万代島5番1号「万代島ビル」9階
TEL：025-250-6288（直通） FAX：025-246-0030 E-mail：design-c@nico.or.jp



女性農家の自己実現に向けた キャリアデザインの再構築

「里山農業を心うごく世界に」をコンセプトに
世界有数の豪雪地の小さな農家が集まった農業法人です。
さつまいもの栽培、加工、販売を通じて
農村女性の自立支援と中山間地域農業の
課題解決に努めています。

大切にしているのは「ビジネスとコミュニティの両輪を回す」こと。
女性農家の問題はただ農業で稼げるようになるだけでは解決しません。
また一方で女性農家を集めてガス抜きするだけでも現状は変わりません。
「自己実現」を目指し、キャリアを見つめ、お互いに高めあう。
そのコミュニティの力から生まれた「雪の日の干し芋」は
私たちが見た雪国の風景と価値観を映しとるデザインです。



「これが私だ！」

しあわせな
女性農家を増やしたい



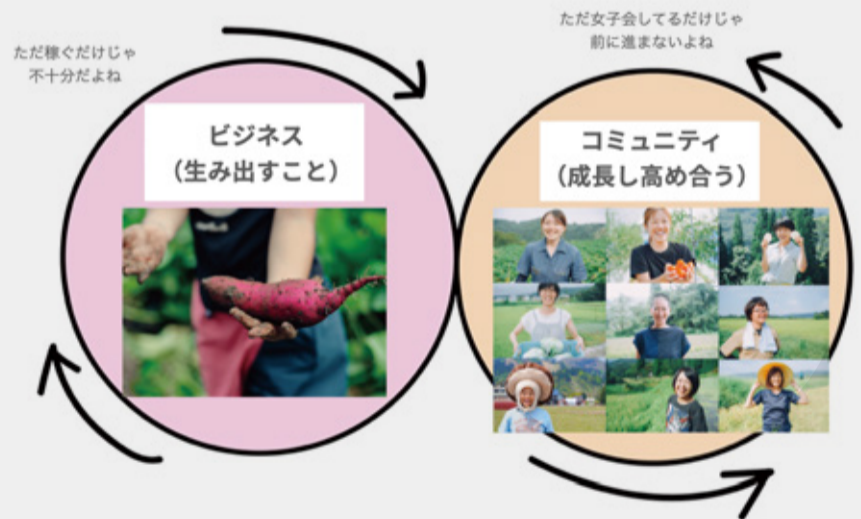
women farmers japan株式会社
〒948-0103 新潟県十日町市小泉167-1
tel.080-5662-1190
https://wofa.jp

どんな子たちがwofaにいるのか？

今までサポートしてきた女性農家さんたちの声

<p>情報から遮断されている</p> <p>農地の所有者が農業者として行政からカウントされるため、見えない農業者には研修会や勉強会案内や、情報が来ない。</p>	<p>私はお父の機械だから</p> <p>小さな頃からひとりの人間ではなく、労働力として農作業をさせられてたから「自分はどうしたい」と考えたことがないし、他の選択肢があることを知らない。</p>	<p>「農家の嫁は家政婦」</p> <p>今までの経験やキャリアがゼロになって、家政婦扱い。家事育児と農作業の小間使いをするのが当たり前という中で、孤独。アイデンティティがゼロに。</p>	<p>小さく傷ついてきて意欲が削がれた</p> <p>意欲を持って就農したけど「女にはどうせ無理だ」「女は口出すな」と言われたり、小馬鹿にされる。小さな傷が積み重なって、どうせ私なんてと意欲が削がれる。</p>
<p>いつまでも認められない</p> <p>実態は共同経営者なのに、外からは「家の手伝いをして偉いね」とお手伝いさん扱い。「ひとりの社会人」ではなく、いつまでも認められない。</p>	<p>同じ土俵にすら立てない</p> <p>農業委員会の委員に立候補しようとしたが、話し合いの場も持たせてもらえず、勝手に委員が決まった。男性が男性を選ぶので、結局十日町で委員は女性0</p>	<p>そもそも忙しいので、新しく何かができない</p> <p>子どもの時から旅行に行ったことがない、運動会に親が来たことがない。家事、育児、介護と毎日の出荷。休みがなく、役割も多すぎて、これ以上何もできない</p>	<p>どうせ変わらない。諦めてきた</p> <p>意見を取り入れてもらえない、怒鳴られる等あり、意見してもどうせ変わらないだろうと、諦めてきた。</p>

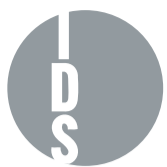
私たちは、こう解決する。両輪を回す。



審査委員のコメント

- 6次産業化により自立した収入を得ることを足掛かりとし、「なりたい自分」を考え直すワークショップを継続することで、「自己実現」への道筋をデザインした取り組み。そのプロセスは「マズローの欲求5段階説」に基づいており、理論的裏付けがある。
- 商品パッケージなど見せ方もレベルが高く、販売力の高さ(持続可能性の高さ)が伺える。
- 女性農家の自己実現に関する課題は、家族経営の企業などにも当てはまる事が予想される。さまざまな社会課題の解決にあたり指針となり得る活動であることを評価した。





名栗 三徳包丁

凹凸の削り痕を残す名栗加工を柄に施したSLD鋼 梨地の三徳包丁です。伝統を受け継ぐ包丁の産地・三条市で刃、柄、外箱まで、全てを協力して製造しています。地場の技術を結集して創りあげた重厚感あるこだわりの1本です。同シリーズ商品として、菜切包丁、牛刀、ペティナイフをラインナップ展開しています。

株式会社山谷産業

〒955-0053 新潟県三条市北入蔵2-2-57
tel.0256-38-5635
<https://www.yamac.co.jp/>



審査委員のコメント

- 伝統建築技法である名栗加工と包丁を組み合わせるアイデアは新たな付加価値の提案。
- 取っ手の持ちやすさ、梨地加工の刃による食材の刃離れの良さが相まり、伝統美と使い勝手が両立している。
- なにより素晴らしいのは、それらを3社が協力して成しえた事実。1社ではできないことを協力して達成するプロセスは、今後の新潟県の未来を作るために重要な指針となり得ると評価した。



素材/SLD鋼、天然木
※参考として出品商品の「三徳包丁」のサイズ・重量を記載
サイズ/長さ 刃:約1~4mm 柄:約19~22mm
幅 刃:最大50mm 柄:約25~28mm
奥行 全長:約310mm (刃渡り165mm)
重量/158g
価格/①三徳包丁 22,000円(税込)
②菜切包丁 22,000円(税込)
③牛刀 26,400円(税込)
④ペティナイフ 20,900円(税込)



IDS賞 ライフ部門
(ライフ・バリュー賞)

材料素材／飽和ポリエステル樹脂、ポリプロピレン
サイズ／長さ105mm 幅296mm 奥行132mm
重量／560g
価格／4,950円(税込)



Leye むかどこボックス

野菜から出る余分な水分を、内容器底部のスリット穴から外容器に自然排出するぬか漬け容器です。外容器が透明なので、ぬか床の状態や排出した水分をすぐ確認でき、手軽にぬか漬けを楽しむことができます。

オークス株式会社

〒955-0842 新潟県三条市島田2-8-3
tel.0256-35-1211
<https://www.aux-ltd.co.jp/>

審査委員のコメント

ぬか漬けエントリーモデルの要素が機能美として集約している。負担感のある「ぬか床」の管理を、穴の空いた内側容器による水抜きにより簡易化。またその水抜きの状況、「ぬか」の状態が初心者にもわかりやすいよう、透明なトライタン樹脂で作ったことにも説得力がある。本商品により廃材である「ぬか」の消費量が上がり、SDGsにつながることも期待する。



IDS賞 ライフ部門
(パーソナル・バリュー賞)

材料素材／特殊鋼
サイズ／長さ9mm 幅9mm 奥行143mm
価格／3,278円(税込)



アイガーツール 極ぼそッ沼ヤスリ

シャーペンに刺して使える極細ダイヤモンドヤスリです。通常のヤスリでは入らない細かな穴や溝などを研削できます。Φ0.3mmとΦ0.5mm、角型0.5mmの3サイズをご用意しました。

株式会社アイガーツール

〒955-0081 新潟県三条市東裏館2-17-24
tel.0256-32-4071
<https://www.eigertool.com>

審査委員のコメント

シャーペンの芯サイズのヤスリとすることで、自分の使いやすいペンに差し替えて使えるところが非常に優れている。初期セットのシャーペン本体も独特な赤色をしているが、作業場の中で目立ちやすいことを狙っていることが読み取れるデザインとなっている。模型、プラモデル好きのユーザーにとっては「作業してみたいくなる」気持ちをくすぐられる道具である。



IDS賞 ソーシャル部門
(プロ・バリュー賞)

材料素材 / ステンレス、樫
サイズ / 長さ112mm 幅28~48mm 奥行10~27mm
重量 / 370g
価格 / 角蛇曲ショート 13,640円(税込)
蛇曲ショート 13,310円(税込)



板金ハンマー ステン武力屋21

角蛇曲ショート 250mm
蛇曲ショート 250mm

強打・正確性のいる打撃にも対応した新設計デザイン。腰を曲げる作業時等姿勢を選ばず、サビにも強いステンレス木柄ショートハンマーです。高い機能性と天然木によるずっと触っていたくなる握り心地を両立しました。

金井産業株式会社

〒955-0803 新潟県三条市月岡1丁目23番36号
tel.0256-35-1111
<https://kanai-marukin.com/>

審査委員のコメント

職人の作業には、柄が短く、手に馴染み、すっぽ抜けないハンマーが必要になるシーンも多い。それらを実現したものは市場に少なく、自分で柄を切り、削ることで本商品のような形状に加工し使用することもある。上記を満たし、「肘までの長さが使いやすい」という原則どおりに作られた、現場をよく知り、見ている事業者にしか作れないデザイン。ここからさらに自分好みに削れる太さも職人たちに刺さりそうであり、非常に練りこまれた商品である。



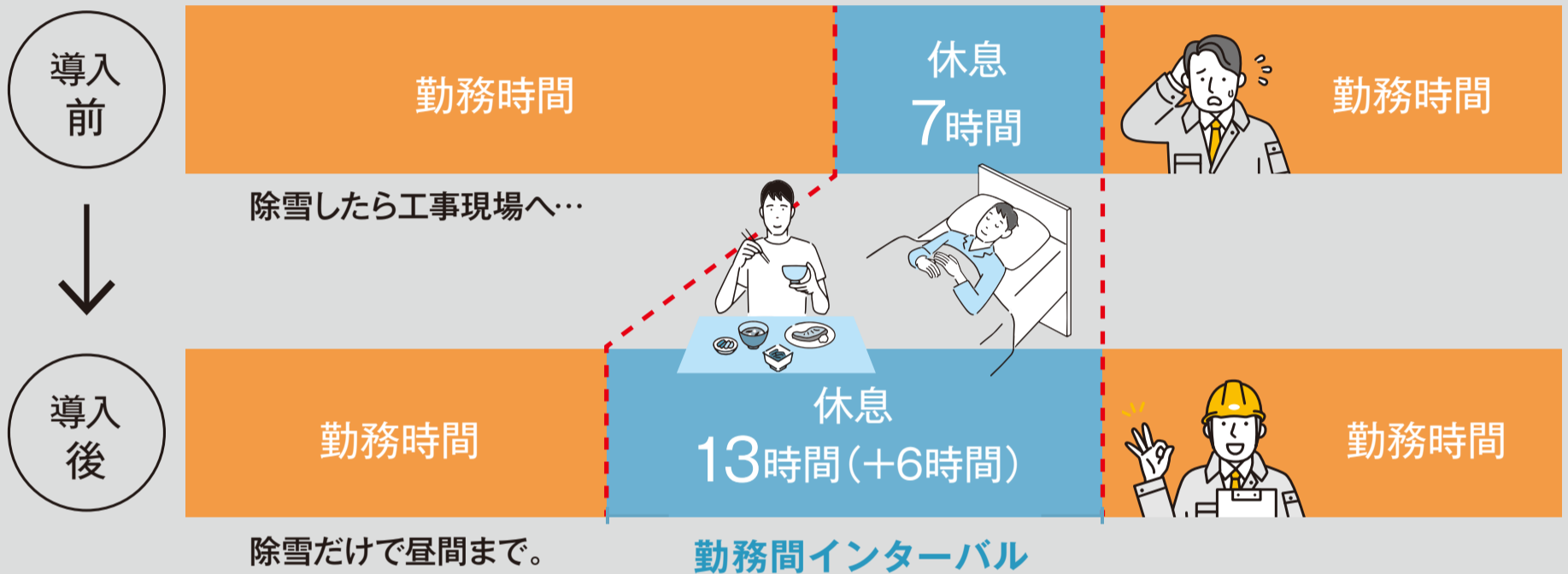
IDS賞 ソーシャル部門
(ソーシャル・バリュー賞
／新潟日报社賞)

キレイな道路の裏には、除雪業者の苦労がある



休息がしっかりとれない

そこで！ 建設業用「勤務間インターバル」の導入



持続可能な除雪で「安心な生活」を、
地域の企業みんなで支えましょう！

地域への持続可能な 道路除雪サービスの提供

建設業用「勤務間インターバル」の設計

近年のドカ雪は除雪現場に大きな負担を強いており「当たり前」の維持に黄信号。当社は運送業の「勤務間インターバル」を導入するという逆転の発想で「現場がしっかりと休む・休ませる」持続的な除雪体制を実現しました。

株式会社松井組

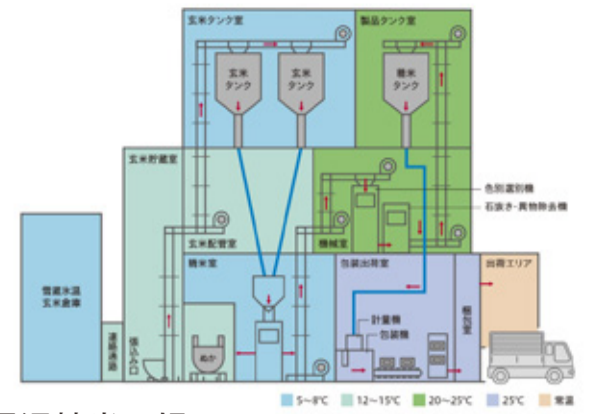
〒954-0123 新潟県長岡市猫興野18-43
tel.0258-66-2131
<http://k-matsui-gumi.co.jp/>

審査委員のコメント

きちんと休める除雪体制を維持するためには、冬期間の通常工事受注と、天候次第でコントロール不可能な除雪業務のバランスを取り、経営者から末端の社員までコンセンサスを得ることが重要。それをなし得るロジックがデザインできる人材は貴重である。降雪地帯の除雪サービスを持続するため、必要となる取り組みの一つの方向性をデザインしたことを評価するとともに、本取り組みに共感する企業が増えることを期待する。



IDS審査委員賞
(村田審査委員長)



「雪温精法」シリーズ

- ① 氷温熟成®魚沼産こしひかり
- ② 圧搾一番しぼり雪こめ油

低温保存で鮮度を維持する雪室貯蔵。精米時の穀温上昇による劣化を防ぐ機器冷却。その全てに天然雪冷気を活用した新潟ならではの地の利を活かした特許製法『雪温精法』を確立しました。精米時の米ぬかも無駄なく米油に活用しています。

株式会社吉兆楽

〒949-6436 新潟県南魚沼市中203番地1
tel.025-788-1230
<http://www.kichorak.com/>

審査委員のコメント

精米時に発生する熱による米の劣化。当たり前を受け入れているその現象を、精米機ごと「雪で冷やす」ことにより解決するのは大胆な発想。精米時に出るぬかも、近くに圧搾工場を隣接することで無駄なく「こめ油」として活用し、フードロス低減まで当初からデザインされている点も素晴らしい。パッケージも訴求力が高く、この新しい製法による米を食べてみたいという気にさせられる。



IDS審査委員賞
(植木審査委員)



持続可能な棚田と農村のための 普遍的経営モデルに挑戦する、 次世代農業者たちの物語

中山間地の農家が減り棚田が荒れゆくのは、米を作り所得を得るという“当たり前”が無いからではないか。棚田の継承を決意した地元の若手と移住者で興した小さな会社が、地域の未来を懸けて挑む棚田米のブランド化プロジェクトです。

合同会社旭商店

〒942-1102 新潟県上越市大島区田麦1152番地
tel.050-6878-4315
<https://www.asahi-syouten.jp>

審査委員のコメント

生産効率の向上に限界がある「棚田米」。農業に経営学をきちんと持ち込み、1ターン移住者と地元若者が協力することで、ストーリー性からパッケージ、販売方法にいたるまで「棚田米が適正な価格で評価される仕組み」をデザインしている。棚田という素材をよりプラスに活かせるよう、「生産斜面ごとに変化する味」を説明するワインのブランド化事例なども参考にされ、持続可能性の向上を期待したい。



IDS審査委員賞
(武井審査委員)

材料素材／ステンレス
サイズ／長さ15mm 幅90mm 奥行150mm
重量／58g
価格／3,960円(税込)



smoopy (スムーピー)

立体形状のカーブした刃は食材の表面にフィットし、刃をあてて表面をやさしくなでるように動かすだけで、驚くほどスムーズに軽くむけていきます。刃は交換可能なロングライフ設計としました。

株式会社シゲル工業

〒959-0261 新潟県燕市吉田鴻巣224-1
tel.0256-94-7770
<https://www.sgrk.co.jp>

審査委員のコメント

絶妙な切れ味だけでなく、その刃の曲線的な形状は剥いたあとの皮がすっと離れ、飛び散らないという特徴を実現している。見た目のみならず、「使われ方」までデザインの観点が行き届いている。また、「スムーズに皮が剥けるピーラー」からくる「スムーピー」という名称も、一度使った人にとっては覚えやすいものであり、販売上有利に働くポイントであることから評価したい。



IDS審査委員賞
(土居審査委員)



昭和レトロが持つ SDGs効果の見直し提言/ 新潟のなべちゃん

古い技術である筋目入りの板状包装に注目し、デメリットの割る手間を面白い作業・好みに合わせた自由な調整と置き換え、企業テーマである「ちょっと不便にもどること。地球にやさしいこと」をかたちにした商品です。

株式会社渡英商店

〒959-1378 新潟県加茂市駅前7番4号
tel.0256-52-0358
<https://www.shiratamaya.com>

審査委員のコメント

昭和の頃はお餅といえばこの形。現在主流の個包装と比較しプラスチック使用量が50%に抑えられる点に改めて着目し、見せ方をリデザインした点が素晴らしい。「ちょっと不便な」使い勝手については、裏表で異なる筋目を入れ、割るサイズを調整可能にするブラッシュアップで対応。お米と餅を混ぜるという発想も食感の興味をそそられ、割るという体験を含め「食べてみたい」という気持ちが高まるパッケージである。



IDS審査委員賞
(馬場審査委員)

材料素材／本体:スチール
刃:刃物用炭素鋼
付属専用バッグ:帆布
サイズ／長さ335mm 幅185mm 奥行255mm
重量／3.9kg
価格／24,750円(税込)



KAKUREGA 折りたたみ薪割りスタンド KOBIKI

「KOBIKI・こびき」は、ハンマーで叩くだけで簡単・安全に薪割りを行うことができる薪割りスタンドです。折りたたみ構造によりコンパクトに収納でき、可動する刃カバーにより安全に持ち運ぶことができます。

角利産業株式会社

〒955-0823 新潟県三条市東本成寺3-3
tel.0256-34-6111
<https://www.kakuri.co.jp/>

審査委員のコメント

斧を不要とした非常に効率的な薪割り機構。ねじ止め式刃カバーも備え、全体の大きさ、重さが適切。見た目ほど危なくなく、初心者の着火用細薪割にもおすすりめできる。少ない力で割るために必要十分な設計と、屋内、外どちらでも使用できるコンパクトなデザインである。見た目のスタイリッシュさだけでなく、斧を振り回しづらい日本での薪割りにちょうどいい設計になっているのが素晴らしい。



IDS審査委員賞
(矢島審査委員)

材料素材 / Stainless Steel

サイズ / ①長さ175mm 幅28mm 奥行22mm

②長さ220mm 幅34mm 奥行23mm

重量 / 36g・53g

価格 / ①175サイズ 2,200円(税込)

②220サイズ 2,640円(税込)



おてがる料理 tong

ステンレスバネ材の反発力と硬さを生かした、軽い握り心地。そして独自のくびれ形状により食材をたくさんつかめる tong です。ビンの中の小さな食材から大きな塊肉、パスタ等の麺類も軽やかにつかめるデザインです。

一菱金属株式会社

〒959-1288 新潟県燕市燕21-1

tel.0256-63-7211

<https://www.ichibishi.jp/>

審査委員のコメント

バネ材がもたらす「しなり」と、先の絶妙な「くぼみ」により、重いお肉料理から麺類まで、優しくしっかりと掴める特徴を実現している。あらゆる料理に利用できる使い勝手を備えており、調理器具の分類としては tong であるが、全く別の存在と言える調理器具としてデザインされている。またそれらをこの素材で実現するために、従来品とは全く異なる製造工程を踏んでいることが伝わってくる。