

6次産業化商品の開発支援

ねらい

「六次産業化研究施設」を活用した加工研修会の開催や、オープンラボ機能を活用した加工品の試作研究を行うなど、農業者の6次産業化商品の開発を実践的に支援します。
6次産業化や農商工連携によるビジネスモデルを創出し、農業者の所得向上を図ります。

活動地域・対象

地域：県下全域
対象：六次産業化実践農業者及び志向農業者

普及活動の目標

県産農産物を使った商品開発 2品
加工品開発に取り組む生産者組織の育成

目標に向けた活動概要

1 「六次産業化研究施設」を活用した「食品加工研修会」の開催

パティシエや食品製造業者、資材メーカー等の専門家を講師に研修会を開催し、農業者等延べ94人の加工技術の修得・向上を支援しました。

- ・野菜のペースト加工と保存方法
- ・ペーストを使った焼き菓子
- ・オリジナルドレッシング加工と品質管理
- ・季節素材の館とまんじゅう製品の加工

リモート研修



2 オープンラボ機能を活用した地域課題解決の支援

自家生産物を使った加工品開発に取り組む農業者等を支援しました。いちごドライフルーツ、野菜ドレッシング、焼きいもなど、30件の試作研究に取り組みました。

また、食品衛生や加工器具などの情報提供を行いました。

ポポーの乾燥



3 加工に取り組む生産者組織等の育成

「里むすめ」を使った商品づくりを通じて、JA里浦加工部の体制づくりを支援しました。



「里むすめパーク」の活用検討会



パンフレット掲載レシピ試食



新商品試作

普及活動の成果

1 JA板野郡のにんじんアイス

郡産の野菜を使った加工品の商品開発に取り組みました。にんじんアイス「ピュアキャロット」が商品化され、JA直売所で販売されました。



野菜アイス試作



にんじん一次加工



商品化



施設整備

2 JA阿波みよしのいもグラッセ

漬け込みシロップ糖度や乾燥時間の違いによる試作を行い、「皮付き芋グラッセ」を商品化しました。

食味調査 (人)

乾燥時間 (50℃)	シロップ糖度			
	20%	30%	40%	50%
7時間	2人	5人	4人	1人
10時間	1人	2人	1人	1人



機械導入



商品化

3 6次産業化でつながる女性農業者たちの商品開発

自家生産物を使ったアイスクリームを商品化しました。また、商品開発に取り組む過程で、同じ志を持つ者で仲間づくりができました。



試作研究



アスパラガス・お米・小松菜アイス



ana-アグリー又結成

今後の発展方向

農業者の所得向上と本県農産物のブランド力アップを図るため、農業者等が取り組む魅力的な商品開発を支援します。

関係者からの声

- 商品をつくる場合のアドバイスが参考になった（研修会参加者）。
- 後押ししていただくことで思いが前に進み、ありがたい（JA）。

高度技術支援課

徳島県名西郡石井町石井字石井1660

tel : 088-674-1922