

6次産業化商品の開発支援

高度技術支援課

ねらい

平成30年度開設した「六次産業化研究施設」を積極的に活用しながら、6次産業化商品の開発や改良が行えるよう、加工講習会や個別対応等体系的な支援を行います。

また、未利用資源である「すだち果皮」の用途開発に取り組み、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 JA農産工場

普及活動の目標

6次産業化商品の開発及び改良 5品目

開発及び改良商品の商談会への出品 5品目

目標に向けた活動概要

1 オープンラボを活用した6次産業化商品の開発支援

○「食品加工研修会」の開催

パティシエや食品メーカー等の専門家を講師に、パン・グルテンフリー米粉パン・乾燥野菜・アイスクリーム・焼き菓子・寒天素材・包装資材等の研修会を14回開催し、6次化実践農業者や志向農業者の加工技術の習得を支援しました。

○地域課題解決の支援

農業者等の自家生産物を使った加工研究を支援しました。

なすやレンコンのアイスクリーム、シャインマスカットの冷凍保存、とうもろこし、晩茶のパウダーなど、延べ46の個人やグループが商品開発・改良を行いました。



2 未利用資源「すだち搾汁残さ」の新たな用途開発

○「すだち果皮等活用研究会」の開催

JA搾汁工場を核としたネットワークづくりを行い、共通課題である搾汁残さの軽減に向け、「すだち果皮」の用途開発に取り組みました。

○すだち精油抽出実証（H30）

減圧蒸留抽出法（バッチ式）で、すだち果皮から精油を抽出しました。

また、副産物の芳香蒸留水を使って「すだち飲料」を試作しました。「精油」「すだち飲料」は、展示会においてPRするとともに味や香りのモニターアンケートを実施しました。

○すだちペーストを使った加工品開発（R1）

搾汁後の果皮を内皮付きのままペーストに加工しました。果皮ペースト利用の可能性を検討するため、加工品を試作しました。



普及活動の成果

1 6次産業化商品の開発及び改良

○青年農業者グループが、翡翠なすのアイスクリームを試作しました。

メーカーで委託製造し、マルシェ等で販売しました。

○女性農業者が、とうもろこしのパウダーやぶどうの乾燥品を試作しました。近日、米粉コーンスープが商品化されます。

○すだち搾汁残さの用途開発を行いました。

- ・「精油」抽出実証（H30）

フレッシュな香りの精油が抽出できました。副産物の芳香蒸留水を10%添加したすだち飲料を試作しました。

- ・ペースト加工（R1）なめらかなペーストが完成しました。

- ・ペーストを活用した加工品を試作しました。（R1）

調味料としては、ペースト含量3～15%添加の範囲で、商品化が現実的であることがわかりました。



2 開発及び改良商品の商談会への出品

すだち搾汁残さを活用した「精油」「すだち芳香蒸留水」「すだち飲料」は、「H30アグリビジネス創出フェア（千葉県）」に出展し、モニターアンケートを実施しました。「精油」は、「スパイシーな香りで面白い」、「すだち飲料」は、「自然な香りでおいしい」「商品化を期待する」といった声がありました。



そのほか、女性農業者が県産小麦のパンケーキミックスを「R1県産品品評会（徳島市）」に出展するなど、農業者が6次産業化商品を県内外の求評会や食品展示会に出展し、PRしています。

3 「すだち果皮等活用研究会」での農産工場の連携

研究会で、県版HACCPを取得したJAアグリあなの搾汁工場の見学を実施するなど、各JA農産工場のHACCP義務化による衛生管理を啓発し、JA徳島市農産工場とJA名西郡神山センターで、ISO22000を取得しました。



今後の発展方向

「六次産業化研究施設」を活用し、本県農産物の新たな6次産業化人材を育成し、本県農産物の新たな6次産業化商品の開発を進める。

また、「すだち果皮」等未利用資源の活用を推進し、新たな価値創造することで、農家の所得向上と産地の活性化を図っていく。

関係者からの声

- ・六次化施設での試作研究により、商品化の可能性が確信できた。
- ・すだち果皮の用途については、機能性を持たせるなどすれば価値が上がるのではないかと。

高度技術支援課

連絡先：徳島県名西郡石井町石井字石井1660 tel：088-674-1922