

6次産業化を取り入れた経営体の育成と地域特産物を活かした加工商品開発への取組支援

県北農林事務所常陸大宮地域農業改良普及センター

当センター管内の常陸大宮市・大子町では地域特産物を活かした加工品開発が盛んで、農業者自らが加工に取り組む6次産業化に加え、地域の企業と連携した商品開発の取組も見られます。令和元年度は、経営体の所得向上に向け、加工品の品質改善や製造コスト削減、贈答用パッケージの開発等の支援に取り組みました。また、地域特産物であるコンニャクを活用した農商工連携による新商品開発への支援も行いました。

観光りんご園経営体加工品の品質改善とコスト削減

大子町で6次産業化に取り組む観光りんご園を対象に、りんごを活用したバウムクーヘンの品質改善と製造コスト削減を支援しました。スチームコンベクションオープンを導入し、商品の芯となるりんごのコンポートの製造方法を再検討したことで、色味や食感が大幅に改善され、販売個数は約2倍になりました（写真1）。また、製造コストの削減や生産効率が改善しました。

- ・原材料費：1個あたり約27円削減
- ・コンポートロス率：20%→5%未満
- ・製造時間：1回の製造あたり1時間削減



写真1 改善前（左）と改善後（右）



写真2 開発された贈答用パッケージ

贈答用パッケージ開発による販路開拓

常陸大宮市でフキの生産と加工品の製造・販売に取り組む経営体を対象に、6次産業化プランナーやデザイナーと連携して実需者や消費者の目に留まる贈答用パッケージの開発を支援しました（写真2）。

新パッケージの開発により、これまでの取引先5社に加え、新たな販路1社を開拓し、フキ加工品の販売額は10%増加しました。

農商工連携によるコンニャク加工品の開発

コンニャク産地である大子町で、コンニャクの消費拡大と産地PRに向けた加工品開発の取組を支援しました。

大子町のコンニャク芋生産者、普及センター、製粉業者、食品製造会社等で構成される「奥久慈大子こんにゃくの会（事務局：（一社）大子町特産品流通公社）」が主体となり、試作やパッケージの検討の他、飲食店や旅館などの実需者を招いた試食会を開催した結果、新たに加工品3点が商品化され、地元の店舗での販売に至りました（写真3）。

- ・スイーツ：農産物直売所だご味らんど（道の駅店）、ホテル豊年満作他
- ・スムージー：ピッツェリアコゾー（大子町袋田）
- ・パン：パン工房サンローラン（大子町大子）
※日・祝のみ販売



写真3 新たに開発された加工品3点
（左からスイーツ各270円、スムージー（常陸大黒味540円、奥久慈茶味486円）、パン（食パン1本540円）
価格はすべて税込み）