

- 食材の旨味成分を引き出すソフトスチーム加工技術を用いて、有機農産物を原材料とした加工品の開発や販路開拓に取り組む。
- 規格外品も含めた有機農産物の付加価値の向上と、有機農業者の所得向上に寄与。

【主な事業内容】

食材の旨味成分を引き出すソフトスチーム加工技術を用いて、有機農産物の付加価値の向上と有機農業者の所得向上に寄与するため、

- ・ 規格外※の有機農産物（さつまいも・かぼちゃ等）を原材料とした離乳食を開発する
- ・ ネット通販の更なる活用や、展示会への出展、海外専門店との連携を行い、国内外の販路開拓に取り組む
- ・ 加工品の製造に必要なフードカッターや冷蔵設備を導入する

※流通に関する規格（大きさ・形・色など）を満たさない有機農産物

【主たる事業所の所在地】

埼玉県児玉郡上里町
かみさとまち

【計画の実施期間】

令和7年11月 ～ 令和12年3月



ソフトスチーム加工の様子



開発する離乳食（イメージ）



【有機ソフトほしいも】



【有機玄米ミルク】

有機農産物を原材料とした加工品