




6次産業化 商談会レポート スーパーマーケット・トレードショー2017出展事業者

2017年2月15日～17日の3日間、幕張メッセで開催されたプロ向けの商談専門展「スーパーマーケット・トレードショー2017」で、本事業で取材した事業者に出会った。


佐賀県知事より「ねぎ名人」に認定された前田清浩さんが代表を務める有限会社伊万里グリーンファームは、年間約100トンの小ねぎを生産。青果として出荷する他、乾燥ねぎ、ドレッシング、スープなどに

加工して販売している。今回の出展ブースで目を引いたのは、自社のねぎ商品よりも梨を使った加工商品。2015年の取材で、自社栽培のねぎに限らず伊万里の特産物を使い、地域ぐるみで6次産業化を展開していきたいと話していた前田さんの構想が形になり始めていた。さらに2017年5月には、HACCP認証に向けた新加工工場が稼働する予定で、今後の販路開拓では海外も視野に入れているようだ。




 寺田農園では、トマトジュースを使ったカレーレシピを以前より提案していた。新商品はそのレシピを実現したものだ。



 伊万里の特産物「梨」を使った(写真右から)焼き肉のたれ、ステーキソース、ドレッシング、ぼん酢。この他、フルーツソース、ドライチップなどが展示されたブースに多くのバイヤーが足を止めていた。



 伊万里グリーンファーム代表取締役の前田清浩さん(左)と長男の前田修造さん(右)。

岐阜県高山市で自社栽培のトマトで加工品の製造・販売を行っている株式会社寺田農園は、新商品「とまじゅうカレー」を出展。調理の手間が省け、子供が喜ぶレトルト商品を作りたいというコンセプトから開発されたカレーで、水の代わりに自社のトマトを使っているのが特徴。ブースでは人気商品のトマトジュースよりも新商品を強調。真っ赤な缶詰「とまじゅうカレー」を並べた棚がひときわ目を引き、試食をするバイヤーが多く見られた。

第6 6次産業化ポータルサイト チャンネル

www.6-ch.jp/

6次産業化の取組を支援するポータルサイトとして、これからも情報発信していきます!

フリーペーパーのご案内

本誌のバックナンバーをダウンロードできます。是非ご覧ください。

▼フリーペーパーのダウンロードはこちらから
https://www.6-ch.jp/fp_contact/

▼メルマガ会員登録はこちらから
<https://www.6-ch.jp/melmaga/>

▼第6チャンネルフェイスブック
<https://www.facebook.com/6channel/>

▼農林水産省食料産業局フェイスブック
<https://www.facebook.com/maff.shokusan>

■バックナンバーの印刷物をご希望の方は、第6チャンネル(Webサイト)のTOPページ「お問合せ」より、「詳細」欄に「フリーペーパー希望」とご明記の上、ご希望の号数と送付先、郵便番号をご連絡下さい。送料実費にてお送りいたします。なお、数に限りがございますので、在庫が無いバックナンバーにつきましては、印刷費、送料実費にてご提供いたしますので、ご相談下さい。



編集後記

2月10日、那覇市で開催された「6次産業化・農工商連携フォーラム」で講演する機会を頂いた。このフォーラムは、6次産業化や農工商連携の更なる取組の推進を図るため、農林水産省と経済産業省が共催し、全国10か所で開催されている。プログラムでは、東京海洋大学妻小波教授の進行で、沖縄県内の生産、加工、販売、行政の4名のパネリストによるディスカッションも行われ、農業経営の規模が比較的小さく、人材も少ないという沖縄の地域性のもと、6次産業化への向き合い方と可能性について意見が交わされた。議論の中心にあったのは、1次・2次・3次の事業者連携をより密接にしなが、行政、支援機関、組合等も参加する「地域ぐるみ」での取り組みの重要性と、地域全体をプロデュースする人材の必要性など。沖縄に限らず、各地で進められている6次産業化の今後の方向性のひとつを示唆する興味深い内容であった。

編集長 奥野 俊志

6次産業化フリーペーパー

「第6チャンネル」vol.18 (2017年3月発行)

編集人：奥野俊志

編集・取材：河原木徹、菅野康子、浦岡伸行、石川千晶、金森真粧美

デザイン：安野真由美

制作協力：平成ソフト

表紙写真提供：吉宗五十鈴(世羅高原6次産業ネットワーク)

