

- JAや生産者団体等による加工施設や直売所の整備が増えており、**各地域の特産物をPRする特徴ある商品づくりに関心が高まっている。**
- このため、県「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試作研究への支援等を行い、**6次産業化や農工商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目指した。
- その結果、**さまざまな商品が開発**されるとともに、**生産者は自身の農業全体をブランディングする視点をもつ**ことができた。

具体的な成果

1 県産農産物を使った加工品の商品化

■ ドレッシングや冷やし焼き芋、さつまいもグラッセ、アイスクリーム等、試作を繰り返し行い、JAや生産者団体等が開発した様々な商品が生まれた。

○ 令和2～4年度: 8品目

■ 地域の直売所や道の駅等で販売され、地域活性化に寄与している。



2 加工商品開発に取り組む生産者組織等の育成

■ 求評会等で専門家から意見をもらう機会を設けることで、商品化後も衛生面や作業工程の見直し、商品パッケージの改良など、取組の発展が続いている。

■ 商品開発に取り組む過程で、同じ志を持つ農業者同士のつながりが生まれた。

○ 令和2～4年度

「食品加工研修会」参加者数

: 延べ230人

オープンラボ機能を活用した試作件数

: 延べ76件



普及指導員の活動

■ 「食品加工研修会」の開催

一次加工方法、食品衛生管理等、様々なテーマで実習形式の研修会を開催し、**加工技術の向上を支援。**

令和2～4年度:

「ペースト加工と保存方法」他 全11回



■ 県産農産物の加工品及び用途開発施設のオープンラボ機能を活用し、農業者の思い描く商品の実現に向け、**試作品づくりを支援。**



■ 開発商品のブラッシュアップ支援

開発している加工品の**商品性を確認**するため、バイヤーによる求評会や多様な事業者の参加する異業種交流会への参加を促した。また、**専門家と連携し、課題解決に向けて個別に支援。**

普及指導員だからできたこと

・**コーディネート機能**を活かし、地域の先進的な農業者、民間企業、6次産業化プランナー等の専門家、商工関係機関、行政機関等、様々なネットワークの中で、**支援内容に応じた専門家を結びつけ**、個々の課題解決に取り組んだ。

6次産業化商品の開発支援

活動期間：令和2～4年度

1. 取組の背景

近年、加工施設や直売所を整備するJAや生産者団体等が増えており、各地域の特産物をPRする特徴ある商品づくりに関心が高まっています。

一方で、農業者等は、商品開発に関するノウハウが乏しく、さまざま課題を抱えています。

そこで、これまで取り組んできた座学中心の研修会等に加え、本県の有する「六次産業化研究施設」を活用した実践的な支援を行うことにより、農業者の資質向上とビジネスモデルの創出を目指して取り組みを行いました。

2. 活動内容（詳細）

加工技術を学ぶ「食品加工研修会」、アイデアを形にする「試作研究」、魅力ある商品に磨き上げる「ブラッシュアップ支援」により、6次産業化商品の開発を支援しました。

(1) 「食品加工研修会」の開催

巡回指導等により、6次産業化実践農業者及び志向農業者の興味や課題を把握したうえで、食品加工のコンサルタント、食品製造事業者等の専門家を講師に実習形式の研修会を開催し、農業者の加工技術の習得・向上を図りました。

令和2年度：「野菜のペースト加工と保存方法」他 全4回

令和3年度：「グルテンフリーの米粉パン」他 全3回

令和4年度：「HACCPに基づいた農産加工」他 全3回

(2) 県産農産物の加工品及び用途開発

当施設のオープンラボ機能を活用し、農産物の一次加工（ペースト、粉末等）、乾燥野菜、ドライフルーツ、アイスクリーム、ドレッシングといったさまざまな試作研究を行い、農業者の思い描く商品の実現に向け、支援を行い、商品開発を後押ししました。

(3) 開発商品のブラッシュアップ支援

開発した加工品を消費者が手に取りたい商品までブラッシュアップするためには、実需者の声を聞くことが大切であると考え、バイヤーによる求評会や多様な事業者の参加する異業種交流会への参加を働きかけました。

また、関係機関と連携して巡回指導を行い、個々の事業者の課題や支援方策について共有し、支援内容に応じた専門家や6次産業化の支援策を持つ機関とつなぐことで、技術面だけでなく、ブランディングや経営面と多岐にわたった支援を行いました。



オープンラボ機能を活用した試作研究から商品化までの流れの例

3. 具体的な成果（詳細）

地域農産物を活用した様々な加工品の商品化により、JA 産直市、地元の道の駅等で販売され、地域活性化に寄与しています。

また、農業者は商品開発を行う過程で、加工品の美味しさだけでなく、原材料である農産物の栽培の特徴、産地の強み等についても深く考えることができ、自身の農業全体をブランディングする視点をもつことができました。

求評会等で専門家から意見をもらう機会を設けることで、商品化後も衛生面や作業工程、パッケージ改良等取組の発展が続いています。さらに、研修会や交流会等を通して、同じ志を持つ農業者同士のつながりも生まれました。

- 【令和2～4年度】
- ・県産農産物を使った加工品の商品化数：8品目
 - ・「食品加工研修会」の参加者数：延べ230人
 - ・オープンラボ機能を活用した試作件数：延べ76件



加工品の一例

4. 農家等からの評価・コメント

今まで教えてもらったことのない細かな部分まで勉強でき、非常に参考になった。習ったことを実践していきたい。（研修会参加 A氏）

施設を活用して試作を行い、自分で商品づくりを行う自信がついた。（試作研究実施 B氏）

初めての展示会出展に際し、ターゲットやPR資材について打ち合わせを行うことで、安心して展示会に臨むことができた。（加工組織代表 C氏）

5. 普及指導員のコメント

生産者により取り組みのレベルが異なるので、状況をヒアリングし、それぞれに応じた支援を行うことで商品化に結びついたと思います。試作を行い、販売できる形になれば支援終了ではなく、売れる商品になるまで今後も支援します。
(徳島県立農林水産総合技術支援センター高度技術課 主任)

6. 現状・今後の展開等

6次産業化は、農業者の所得と本県農産物のブランド力向上のため重要な取り組みであると考えています。

これまでの取組が優良なビジネスモデルとなり、開発された商品が魅力あふれるものとなるよう、関係機関と連携しながら、生産・加工・販売の各段階において、多角的な支援を行います。