

若き挑戦者たち

未来の可能性が広がる6次産業化。
自由な発想と行動力でステップアップ!



母の味、地元の味を みなさんの食卓に

有限会社 まこと農産(雄和)
代表取締役 佐藤 樹さん



整備した加工施設

野

業作りから、いぶりがっこの加工、営業までを行っている、まこと農産の佐藤 樹さん。以前は野菜作りだけでしたが、

市の補助金を受けて加工施設を整備したほか、真空包装機などの機械も導入して、昨年冬から本格的に「いぶりがっこ」作りを始めました。

佐藤さんは「秋田駅などのお土産店や、東京の物産展などでも販売しています。このいぶりがっこはビールを使った液に漬けて作るので、独特の風味があります。実はこれ、私が親しんできた母の味、地元の味なんです。みなさんからはおいしいと好評です」と、うれしそうに話してくれました。

今回の整備で、「いぶりがっこ以外に、普段育てている野菜で何か新しい加工品ができないか考えるようになり、普及させている野菜で何か新しい加工品ができないか考えるようになり、

ました。6次産業から逆に、今度は1次産業(野菜の生産)のことが気になったりして、アイデアの幅が広がりました」と、新たな可能性に手応えを感じた様子。

「今は別の野菜の加工品を試作中です。この設備を活かして色々と挑戦したいです」と、熱い思いを語ってくれました。

秋田工業高校3年生



畠山 優さん 佐藤 優香さん 伊藤 颯希さん

補助金をご活用ください

① 農業者などが行う市内産の農林水産物などを活用する開発や、加工のための施設整備などに対して、市では補助金を交付します。詳しくは農林総務課へ。☎(866)2115

② 市内産の農林水産物などを活用した商品の開発や改良など…補助額は、開発費などの2分の1以内、上限は50万円

③ 市内産の農林水産物などを加工するための施設および機械設備の整備など…補助額は、整備費などの2分の1以内、上限は200万円

食べてみて！ 力を合わせた 17歳の自信作

平

成24年度から行っている、秋田工業・秋田商業・金足農業高校の生徒が協力して市内産の農産物などを使った商品を開発する「17歳の6次産業化プロジェクト」。昨年5月から始まった、第2期メンバー(32人)のプロジェクトで完成したパスタやスイーツなどの商品(左の写真)が、いよいよ11月からコンビニエンスストアなどで販売されます。

プロジェクトに参加した伊藤さん、佐藤さん、畠山さんは「とても楽しかったです。一からみんなで協力して作り上げた商品が販売されるのがうれしいです。多くの人に食べて欲しいな」とニコリ。さらに、「秋田で6次産業化が盛んになって地産地消につながるとうれいですね。この17歳のプロジェクトが、広まるきっかけになったらもうとうれしい！」と話してくれました。



今年も5月からプロジェクト第3期が始まり、商品作りが順調に進んでいます。先輩たちを越える商品ができるか、乞うご期待!

6次産業化について詳しく知りたいかたは、農林総務課6次産業担当へご連絡ください。

各地区や団体単位で、無料の出前講座も行っています。6次産業化のメリット、成功事例、加工や販売のノウハウなどについて話します。詳しくはお問い合わせください。☎(866)2115



生産者が分かるタペストリーが目印です



「私たちの直売所」が
なかないちプラザに
オープン!

エリアなかないちの「なかないちプラザ」の総合食品売り場内に、秋田市産農産加工品などを販売する「私たちの直売所」がオープンしました。

ここでは、6次産業化に取り組む「秋田市農産加工品等販売促進協議会」のみなさんが作った自慢の加工品を販売中です。営業は、午前10時～午後7時30分(土・日、祝日は午前9時30分から)。6次産業化をPRしながら、おいしい秋田の味をお届けしています。みなさんぜひ味わってみてください。

出店一覧▶おもな商品

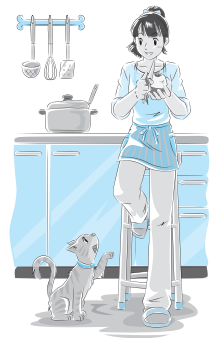
- ・秋田県産資源開発研究所▶あきた産茶
- ・(株)秋田県食肉流通公社 秋田高原ハム▶ウィンナー、カレー
- ・秋田まるごと加工▶ふぐジャッキー
- ・農事組合法人 河辺農産加工組合▶味噌
- ・醇房 春夏秋冬▶いぶり漬け、梅干し
- ・(有)華の豆会▶豆腐、湯葉、厚揚げ
- ・農事組合法人 雄和トールケーキ組合▶チーズ、チーズのお菓子
- ・大地の恵み母の味旬▶寒麹
- ・(株)四季菜▶プリン、シユークリーム
- ・宝川みさこ餅▶あられ
- ・秋田十條化成(株)▶秋田華まいたけ

秋田市地域特産品
アイデアコンテスト



新たな秋田市の地域特産品となるアイデアを募集します。募集は一般と事業者の各部門(個人・団体問わず)で、一般部門のグランプリは賞金10万円! 細かな規定がありますので、詳しくはホームページをご覧ください。

農林総務課6次産業担当☎(866)2115
<http://www.city.akita.akita.jp/city/ag/mn/>



募集内容▶指定の食材を使ったお菓子、パン、保存食品(乾物・漬け物など)、総菜などの加工食品のアイデア。加工食品として店舗での販売が可能なもの

指定の食材(次の食材を1つ以上使用)
米米粉、もち米(含む)、リンゴ(シユース含む)、枝豆、山菜、秋田産、まいたけ、豚肉、牛肉、鶏卵、寒麹、あめこ、うじ、味噌、豆腐、豆乳、いぶりがっこ、チーズ、その他応募者が特に秋田の特産品として推薦するもの

*応募の時点で産地は問いませんが、商品化の際は、秋田産の商品などを使用します。

応募資格

- ① 一般部門：職業として加工食品の製造・販売をしておらず、応募作品を自ら製造・販売する意思がないかた
- ② 事業者部門：市内に事業所があり、すでに加工食品の製造・販売を職業とし、応募作品を自社商品として販売する意思があるかた(入賞作品は原則、自社で商品化)

審査▶斬新さ、商品化の可能性、おいしさ、見た目のよさなどを基準に審査します。8月下旬に第1次の書類審査を実施し、最終審査は、9月上旬にアルヴェで調理(応募者本人か、主催者が用意した料理人)をしてみもらいます

入賞と特典▶一般・事業者部門ともに、グランプリ各1点、優秀賞各5点。特典として、一般部門は、グランプリが賞金10万円、優秀賞が秋田市地域特産品詰め合わせ。事業者部門は、市などが商品化と販売促進を支援します

申し込み

市ホームページからダウンロードするか、委託先のノリット・ジャポン(株)に連絡して所定の用紙を入手し、必要事項を記入してEメールか郵送、持参で、8月17日(日)まで、〒010-0951 山王五丁目14-2 ノリット・ジャポン(株)
☎(874)7547
FAX(874)7548
Eメール info@norit.jp