

加工施設新設検討会 生産者グループ発表資料

1. 生産者が加工施設に期待すること

- **小ロットでの生産対応**
 - 小規模生産者にも開かれた加工施設で少量での加工にも対応できる。
- **商品開発のサポート**
 - 専門人材からのアドバイスや指導で加工品を開発できる。
- **販路拡大のサポート**
 - 加工品を広く販売できるような支援。
 - 安定的な農産物の供給先としての期待。学校給食や地元事業者等との連携により、ある程度決まった量を卸せる仕組み。栽培計画など立てやすい。
- **保管・貯蔵設備の設置**
 - 農産物を貯蔵できる設備があると販売期間を伸ばすことができる。
例：さつまいものキュアリング・貯蔵設備、腐食ガスに対応した玉ねぎ・にんにく等の貯蔵設備。
- **最新技術の導入**
 - AI や自動化設備で効率化し、人口減少社会・人手不足に対応。地域発で地域の特色を活かした最新設備を導入した加工施設という視点でブランディングしていけるのでは。
- **農産物廃棄の削減**
 - 加工したくても農作業に追われてできなかった農産物を加工してもらう。そのことにより廃棄物が減り所得アップにも繋がる。
- **多様な加工対応**
 - オーダーメイドのきめ細かい加工。農家と一緒に考え実際に作れるテストキッチン等があるとよい
 - 各加工品についての工程のマニュアル化、共有。

2. 生産者が加工施設に貢献できること

- **安定的な農産物の提供**
 - 農家の連携によりまとまった農産物を安定供給する。
 - 旬に美味しい野菜を届けることができる。また、これらを冷凍・乾燥することで（一次加工）、農産物が少ない冬の時期に製品として加工品を作ることができる（年間通じての仕事になる）。
- **有機農産物の提供**
 - 有機農産物を提供し、加工品の価値を高める。

- **試験栽培・新商品開発の協力**
 - 加工に適した品種の試験栽培を施設と連携して行う。
 - 加工に適した農産物を栽培することにより良品の加工品を作る。
 - 商品開発にあたり生産者も一緒に考え連携することで施設の発展に貢献する。
- **消費者ニーズの情報共有**
 - 人気商品や消費者の求めるものを施設と共有して、商品開発に役立てる。

3. 加工品に関するアイデア

- **フリーズドライ**
 - 野菜や果物を乾燥し、粉末にすることで用途が広がる。
- **急速冷凍**
 - 鮮度を保ったまま冷凍し、旬以外でも使えるようにする。
- **容器の変更**
 - ジュースやドレッシングを瓶からスパウトパウチに詰め替えて使いやすくする。
- **粉末加工**
 - 調味料やスープなどに使える粉末に加工する。