

加工施設新設検討会 直売所グループ発表資料

2024/11/26 水紀行館・小野館長

1 直売所が加工施設に期待すること

例) 需要の高い農産物の情報提供

＜加工設備について＞

- ・ 粉もので作ったおまんじゅうがあると良いと思っているが、作る生産者さんがいない。
- ・ 米粉で作ったパンをずっとやりたいと思っている。
⇒米粉の方が、触感がもちもちしていて美味しいので。みなかみならでは。
- ・ 藤原でパンを作っている人がいて並べているが、そこそこ売れている。
⇒残ったら、食堂でカツサンドなどにして販売している。
- ・ 漬物も町内産のものがあまりないので、欲しいと思っている。
- ・ 余剰農産物を活用する、乾燥の設備があると良いと思う。

＜直売所として＞

- ・ 1 件の月夜野の生産者さんがきのこセットを作って売っているが、すぐ売れる。
- ・ 阿部さんの舞茸なども良く売れている。
- ・ こうしたものを活用した、みなかみならではの商品を作って販売したい。

2 直売所が加工施設に貢献できること

例) 加工の計画通りに周辺農家から農産物の集荷を行う。

- ・ 旅館などは、直売所で野菜を買ったりしているが、そんなに多いイメージはない。
- ・ 親会社である旅館たにがわも注文をくれるが、それほど多くはない。
- ・ 果物などは市場から仕入れた方が安い、のが現状。
- ・ 余剰農産物で買い取っているものはある。軽食利用。
- ・ 加工所で需要があるのなら、農家との連携のハブになることができると思う。
⇒水上地区の農家は、あまり多くないが、りんご屋さんはじめ、数人いる。
(純粋な水上の農家さんは 50 人くらいいる)

3 加工品に関するアイデア

例) なすの乱切り、カットかぼちゃの冷凍

- ・ みなかみ産の農産物、お土産が売れるのが道の駅なので、ならではの商品がほしい。
- ・ 野菜の乾燥チップなどはどうか？パウダーにしても良いかも。
無添加無着色で乾燥してくれると、わんちゃんのおやつができるので欲しい。
⇒お肉、魚系は商材多いので、野菜があると嬉しい。
⇒わんちゃんフード(もっと言えばおやつ)の需要は、道の駅ではかなり高いと感じる。
- ・ 地元の農産物を使ったオリジナル商品を作ってくれればうれしい。
⇒観光需要にヒットするものがあれば響くと思う。

加工施設新設検討会 直売所グループ発表資料

2024/11/25 月夜野は一べすと・杉木館長

1 直売所が加工施設に期待すること

<加工設備について>

- ・は一べすとでは、自社で納豆の加工をしているが、納豆に使う大豆の選別をしてほしい。
(納豆は、味噌よりも選別が必要なため、選別が課題になっている)
⇒検査を受けて、等級検査を受けたものを買っている。
⇒粒のそろっていないものは納豆に使えない。町内で味噌を作る方に販売している。
- ・一番の問題は、みなかみ町で小麦を作っているが、製粉してくれる業者がないこと。
⇒は一べすとでは、小麦粉をうどん、おやきなどで提供している。
⇒前は月夜野でできた。今は渋川まで製粉しに行っている。(製粉代 30kg 2500~3000円)
⇒モギトーレで仕入れている地粉も、渋川で製粉したもの。
- ・りんごジュースの加工も、沼田片品まで委託加工に行っている。
近場で加工をしてほしいという要望は、は一べすとの出荷者さんの中でも多い。
- ・月夜野中学校に野菜の材料を納めている。その際、カボチャのカットなどの要望があるが、対応が出来ないので断っているのが現状。(新治食品との兼ね合いは要調整)
- ・学校給食をオールみなかみ町産にするのが理想。ぜひ実現したい。

<直売所として>

- ・余剰農産物を加工所に持って行って、買い取ってもらうことには期待したい。
- ・直売所連携の形としても、加工所に各直売所が持ち込むことはハードルが低いと感じる。
- ・は一べすとの利用者は、地元民半分、観光客半分の利用者割合。
⇒地元民はベイシアと見比べて買いに来ることが多い。

<販売者として>

- ・漬物や惣菜などの生産者がおらず、販売があまり出来ていないので、町内産の農産物を使ったものであれば、売場で販売したい。

2 直売所が加工施設に貢献できること

- ・加工所のニーズや販路が見えてくれば、それに合わせて生産者に作付けを依頼したり、集荷、買取、加工所への納品を行うことができる。
- ・トマトやりんごなどをピューレやソースなどに加工してもらうために、生産者に作付けをしてもらい、直売所を通して加工所に販売することなどにも期待が持てる。

3 加工品に関するアイデア

- ・揚げ物の廃油の活用などを SDGs ではないが、うまく二次利用できないか？
- ・パウダーの機械があれば、干し椎茸のパウダーなどがあると出汁取りに使える嬉しい。
- ・以前、まるごとみなかみで米粉パンを作って出したことがあり、人気があった。
⇒現在は、菓子類製造業許可がないので、製造が出来なくなった。設備はある。
⇒月夜野地区では、小麦の生産が盛んなので、それを活用するための製粉、パンの製造などが出来る加工施設が出来れば、小麦を販売し、パンとして販売したい。

加工施設新設検討会 直売所グループ発表資料

2024/11/26 たくみの里

1 直売所が加工施設に期待すること

<加工設備について>

- ・ 当社では、既に多くの加工品を製造販売している（ヨーグルト、味噌、豆腐、こんにゃく、漬物、そば、ジェラート、ドレッシング、ジュース、菓子など。将来はワインも）。
- ・ ヨーグルト、味噌、豆腐、ジェラートなど、施設建設時にそれを目的として設計された加工施設は、施設や設備の老朽化はあるものの十分な広さと機能を備えているが、新たに地域の農産物利活用のために開発した、ドレッシング、ジュース、菓子類などはもともとあった施設内で製造許可を取ったため、施設規模、設備の機能、衛生面など課題も多い。
- ・ 特にジュース加工所は、当社でも果樹園でりんごを栽培しているため、これまで川場村農産加工まで委託加工を依頼していたが、冬期は利根沼田地域から加工依頼が同社へ殺到するため、順番待ちにより3月くらいまでジュース加工の時間がかかってしまったり、運搬に時間がかかること、委託料が高騰していること等、問題点が多かった。
- ・ 2023年に当社でもともと味噌加工所として利用していた小さい加工所に、搾汁機、充填機、殺菌庫などを導入し、自社のりんごで試験搾汁を行っているが、やってみると搾汁効率や搾汁率の改善、何より大量のりんごやビン、製品を置いておく保管スペースが絶対的に不足していることの改善が必要なが、課題として挙がってきた。
- ・ 町内から要望が多い、りんご農家およびその他の農産物のジュース加工を受託し、加工を行っていくには、より広いスペースがとれる加工所の確保や、受託量が多くなっている場合は、より搾汁効率の良い搾汁機の導入などが必要になる。
- ・ 余剰農産物を活用した農産加工品の開発を進めていきたいが、レシピ開発、さらにそれらを包装済み商品として販売していくための製造方法の確立など、当社にはノウハウの蓄積が無いのでそうしたところを保管してくれる機能が、加工所にあるととても助かる。（実際に、地元の旅館や飲食店からのOEMの依頼も少なからずあるが、要望を叶えるためのノウハウが当社に無く、なかなかお応え出来ていないことも多い。）
- ・ 観光客や地元民からは、パンの需要は多いので加工施設があると良い。（現状、サンモールのパンを置いているが、観光客にも地元民にもよく売れている）

2 直売所が加工施設に貢献できること

- ・ 余剰農産物の供給
- ・ 加工施設（とその客先）のニーズに合わせた農産物の作付計画を農家と作り、集荷
- ・ 地域農業の実態に関する情報共有
- ・ 町内の農産物を活用した農産加工品の積極的な販売（小売り、卸、業務用利用）
- ・ 顧客ニーズに合わせた商品開発とその原料供給などでの協力

3 加工品に関するアイデア

- ・ 地元の旅館や飲食店とコラボしたドレッシング、たれ、惣菜、カレー、漬物などの開発
- ・ 町内産りんごやフルーツを活用した果実酒の製造（シードル等）