



横須賀商工会議所
6次産業化を応援!

■「産農人」とは農作物をつくるだけでなく、市場ニーズを理解し流通させることのできるマーケットセンスを持った新しい農業人を表す造語。横須賀商工会議所と地域の農家・加工業者・飲食店・メーカーが一丸となって、将来の農業を担う有用な人材の育成に取り組んでいます

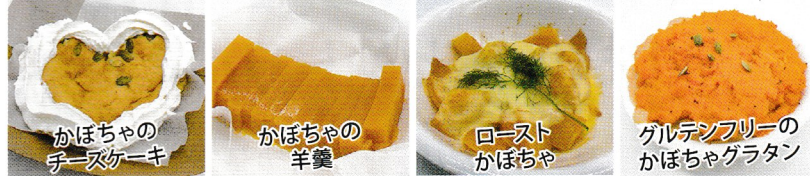
「産農人」3期生

素材を活かして何ができる

新時代の農業人を育成する「産農人」プロジェクトは、今期6人のメンバーで活動中。商品開発をメインテーマに捉え、学校の枠を飛び越えた実践型研修を行なっている



食品加工の工房（横須賀セントラルキッチン）を訪れ、プロの指導で実習を行うメンバーら



かぼちゃのチーズケーキ、かぼちゃの羊羹、ローストかぼちゃ、グルテンフリーのかぼちゃグラタン

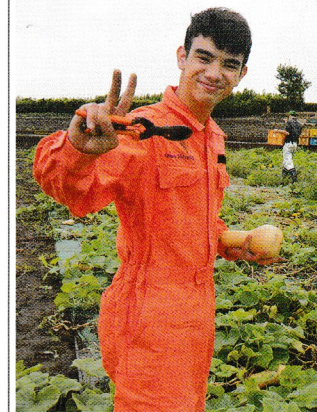
「商品開発」アイデアと市場分析が鍵

農業経営の安定に「6次産業化」が一つのキーワードになっている。農産物の流通の仕組みが高度化・効率化し、消費者ニーズも大きく変化している中で、作物の生産だけの従来型の農業では収入を伸ばしにくい状況が生まれているためだ。横須賀商工会議所の旗振りでもめられている「産農人」プロジェクトは、次世代の農業従事者に栽培技術とともに、加工品の製造や市場動向、販売手法などをトータルで学んでもらう先進的な取り組み。三浦初声高校都市農業科の生徒が、現場の一線で活躍するプロの指導を受けながら、学びを深めている。

今年度の第3期メンバー6人は、自分たちで育てた野菜を用いた商品開発のミッションに挑む。戦。「生産・加工・販売」の過程を、実習を通して経験する。今現在、夏に収穫した「バターナッツかぼ

ちゃ」を用いた料理とデザートメニューに取り掛かっている。ナッツの風味がするユニークな素材の特徴を引き出しつつ、味や保存性を高めていく。見栄えや形状も重要なポイント。先ごろ、食品加工の工房を訪ね、プロの意見を取り入れながら4品を試作した。オリブオイルで下味をつけた「ローストかぼちゃ」に、食のトレンドを意識した「グルテンフリーのかぼちゃグラタン」は、上々の出来栄だ。「素材とともに飲食店にレシピを提供する販売アイデアが思い浮かんだ」と長島未歩さん（3年）。スイーツを担当した大沼侑汰さん（2年）は、かぼちゃをペースト状にしたチーズケーキを提案。メンバーの意見を取り入れ、ターゲットを10・20代の女性に想定し、デコレーションやトッピングの工夫で商品力を高めていく考えだ。11月末に試作品の発表試食会が開かれる予定で、飲食店関係者などの評価を受ける。上手いけば、将来の商品化や飲食店でのメニュー化の可能性もあり、実習の現場は熱を帯びている。

都市農業のビジネスモデル——「観光農園」



「産農人」の活動を通して、自らのめざす農業経営の方向性が見えてきたメンバーもいる。秋元琉椰さん（3年）とシユトコウチニヨケンジさん（3年）。農作物の収穫体験をサービスとして提供する「観光農園」に興味を示しており、その手法を学ぶために長井にある大型公園「ソレイユの丘」で実習をスタートさせる。園内の畑の一部を2人で管理。食卓を明るく彩るラディッシュ、レディーダイコン、ピーツなどの栽培を行い、体験で訪れた人に農作業の手ほどきを行う。収穫した野菜は加工品としても利用する考えで、メンバーと協力しながら商品開発を進める。農業の形として、「観光農園」という選択肢は首都圏から近い三浦半島なら一考に値する。2人は都市農業のビジネスモデルの可能性を考える機会にするという。



横須賀商工会議所

産農人

育成プロジェクト

市場化への第一歩! ～新商品開発～



バターナッツの商品開発

in 横須賀セントラルキッチン

今回は、自分たちが畑で育ててきたバターナッツかぼちゃを使用した商品開発を行っています。市役所地下にある「横須賀セントラルキッチン」さんの厨房施設を借りて加工をしています。



グルテンフリーのかぼちゃグラタン



かぼちゃの羊羹



かぼちゃのチーズケーキ



ローストかぼちゃ

