

6次産業化による小松菜経営の発展支援

大津・南部農業農村振興事務所農産普及課

【普及活動のねらい・対象】

横江ファームは、小松菜を中心とした軟弱野菜を周年栽培する県内屈指の大規模施設野菜経営法人で、年々規模を拡大し、現在10haを超えています。(草津市北山田地域)

販売は、主に契約出荷であるため、供給必要量と生産量のバランスをとるのが難しく、生育過剰になれば、規格外品となり、あるいは、外葉をかきとって調製するので、廃棄する葉が大量に発生(150 kg/日)していました。そこで当課では、新たに「加工」を取り入れ、規格外品等を有効活用して収益アップに繋げるよう支援しました。

【普及活動の内容】

横江氏自身、当初は、地元金融機関の勧めにより乾燥粉末の生産を検討されていましたが、しかし、当課としては、6次産業化による経営の発展を目指すためには、加工等の6次産業化プランナーのアドバイスも仰ぎながら、マーケティング調査や実需者ニーズを踏まえた、戦略的な取組となるよう働きかけました。

(1) 方針・目標の設定

現存する小松菜の形態別加工品(乾燥・冷凍・ペースト・生)の実態調査を行い、問題点や将来性を横江氏とともに検討した結果、実需者の利便性から増加が見込める「ペースト」に着目しました。

(2) 商品開発の企画

事前調査として実需者から情報収集を行うとともに、6次産業化セミナーへの参加を呼びかけ、食品関連事業者との相談も進めました。また、当課としては、学校や保育園の給食のニーズ調査結果を提示し、将来性があると判断しました。

(3) 商品試作

委託加工先として、加熱しても変色しない特殊なペースト加工技術を有する甲賀市の業者を選定し、新たな付加価値もつけたペーストの試作に取り掛かりました。また、ラベルデザインについては、地元芸術大学に地域連携の取組として協力依頼し、制作いただいています。

【普及活動の成果】

現在、市やJAの支援を受け、草津市学校給食の新たな地元食材メニューとして使われるようになりました。更にペーストを使ったドレッシングも試作開発中です。

法人では、この商品開発を契機に、加工分野での新規事業の立ち上げを検討されるなど、6次産業化を目指した新たな経営展開に向けて踏み出すこととなりました。

今後は、小松菜ペーストをPRし業務用や一般家庭に広げるとともに、地域の産地との連携も模索し、草津市の新たな特産物育成の仕掛けづくりを推進していきます。



成安造形大学と消費者向けラベルを検討