

令和4年度とちぎ6次産業化実践セミナー  
第3回現地研修実施状況について

- 【日程】 令和4(2022)年12月6日(火)  
【会場】 道の駅ましこ(店舗、ジュース加工所、瓶詰等加工所)  
【参加者】 13名  
【講師】 株式会社ましこカンパニー 道の駅ましこ  
取締役支配人 山野井明夫氏  
副支配人加工部門マネージャー 高橋裕也氏  
ジュース製造責任者 小堀俊也氏

【現地研修①】 道の駅における商品の特色と展示手法

道の駅ましこは、H28年10月にオープンし、年間約75万人が訪れる。野菜等の物販部門と加工品部門に分け、商談や店舗管理をしている。

販売商品の特色として、加工品を多く取り扱っており、自社製の加工商品の充実にも力を入れている。

農産物等の販売だけでなく加工品を多く扱うことで来客者の増加に繋がっている。

加工品の原材料に品質の良いものを使用することで味が良いものとなる。加工品は、おいしさ、見た目を大切に、陳列でも見せ方を工夫することで、消費者に選んでもらえる商品作りをしている。



【現地研修②】 ジュース加工所現地研修

ジュース加工の実績は、ぶどう、なし、ブルーベリー、りんご、ゆず、トマト、にんじん等で、最近では、果実ジュースに酢を加えたものが増えている。受託加工も実施しており、小ロットで受けられる体制を取っている。

道の駅のネットワーク等を活用した営業活動を行い、商品の売り先の確保にも協力している。また、生産者に対し、添加物を入れない加工品の製造法などのアドバイスや製造に取り組んで、赤字となり、止めてしまうことにならないよう、様々な相談に応じている。



【現地研修③】 瓶詰等加工所現地研修

瓶詰等加工所は、瓶詰、菓子、惣菜、冷凍食品の製造業の営業許可を受けて、自社製品、受託加工を行っている。

常温で保存できる賞味期間の長い商品の加工がメインとなっている。ドレッシング、瓶詰、レトルト食品等が多く、新型コロナでレトルト食品の製造が増えている。

最近では、農産物のピューレなどの一次加工品が飲食店等の食材として需要が増えている。

6次産業化は、生産(農家)・加工(加工所)・販売(道の駅)の全てを自分でやるのではなく、加工等のプロに一部をお願いすることで、失敗が少なくなることもあると感じている。

