

令和5年度とちぎ6次産業化実践セミナー 第1回講座実施状況について

とちぎ6次産業化実践セミナーは、6次産業化等を目指す農業者等を対象に、講座と現地研修を実施し、栃木県の地域活性化や6次産業化等を担う人材を育成すると共に、受講者相互のネットワークづくりなどを目的に実施しており、第1回講座を実施した状況は次のとおりでした。

【日 程】 令和5(2023)年8月29日(火)、午後

【会 場】 とちぎアグリプラザ

【参加者】 30名

【テーマ①】 6次産業化への戦略的な商品開発&販売計画

【講 師】 事業戦略構築研究所A× 代表 高木響正 氏

【講座概要】

「テロワール」とは、地域の原材料を、地域の人々の知恵とワザで加工し、食文化と生活文化を誇りとして周囲に発信することであり、自ずと周囲の人々がこの地域に集り、その商品が欲しい人は他地域から来るようになる。

商品の差別化事例として、可愛く分かりやすい

「ふらのキティメロン(キャラクターの活用)」、

使用方法に特化した「出産内祝い抱っこ米」、全く別の機能を備えた商品「風呂用バラのセット(鑑賞から生活用)」がある。

ブランド化の手段としては、管内唯一のものにする、他社の追随を許さない品質管理、売り方を考え信頼できる業者にのみ売ることが大切である。

また、ブランド品は「魅せ筋(見せ筋)」と「売れ筋」を考える。「魅せ筋」となる高価なブランド品で客を呼び込み、手の届く価額帯の商品「売れ筋」を売る。買いたい人に来てもらうことが重要である。



【テーマ②】 新商品開発、ワイン自家醸造の取組

【講 師】 Hinoe Winery 代表 吉村潔、慎子 氏

【講座概要】

新規就農し10数年となる。ぶどうが収穫できて売上が入るまでの生計維持のため、原木椎茸生産を行い、乾椎茸パウダー、洋風だしパックなどの加工品作りに取組んだ。また、ワイン用ぶどうを栽培し、県外業者に委託してワインを作り販売している。

昨年、ワイナリーが完成したことから、今年の秋から自家醸造を始め、来年3月にワインを出荷する。

良いぶどうを栽培することで、美味しいワインが醸造できるため、健全なぶどうの育成に取組みたい。

新規就農に当たり、農地の確保、椎茸やブドウ栽培などの課題もあったが、自分が目指すワイン醸造が実現したことはとても嬉しいことである。今後は、地域の農家やパン、チーズを中心に飲食店など食に関わる方との連携した取組に挑戦していきたい。

