

(別紙様式)

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

## 平泉ヤーコン加工生産部会

### ○グループの紹介

平泉町で栽培しているヤーコンを使って  
6次商品化のために令和6年6月に設立しまし  
た。

### ○人数

8人(うち女性5人、男性3人)

### ○経営区分

農業7名・その他1名

### ○事業目的

昨年から平泉町が農産品として推奨するヤーコンを生産者の所得向上および地域活性化に寄与することを目的として、生食用ヤーコン販売だけではなく地元の加工食材と組み合わせた6次産業化商品の開発及び販売を拡大させる。



### ○事業実施実績

実施内容 (具体的な内容・方法)	時 期	場 所	備 考
・ヤーコン味噌漬けの試作品製造着手	9月19日	研究会加工所	参加：5人
・盛岡材木町でよ市に参加してヤーコン味噌漬け試作品試食とアンケート実施	9月21日	盛岡材木町	1人
・岩手県主催 マッチング交流会に出展	9月24日	盛岡アイーナ	2人
・平泉町町長にヤーコン味噌漬けの試作品の報告	9月25日	平泉町役場	3人
・10月イベント用ヤーコン試作品製造	10月2日	研究会加工所	3人
・急速冷凍試験(ヤーコンの長期保存性検証)ため冷凍倉庫賃貸	10月3日	八つ花	1人
・道の駅平泉でヤーコン味噌漬け商品化に向けたイベント出店	10月5日	平泉町道の駅	2人
・産業まつりで急速冷凍加工品紹介	11月2日	平泉町内	4人
・戸河内フットパスイベントに味噌漬け試作品試食とアンケート	11月23日	戸河内区民会館	3人
・ヤーコンの長期保存加工研修会	12月7日	上小田代、ベジフルハーモニー	1人
・急速冷凍品の最終外観検証	12月20日	八つ花	1人

## ○活動の成果

- ・盛岡材木町よ市、岩手県交流マッチング会などのイベントに試作品の試食とアンケート調査を実施して、商品価格の設定、塩分、味などの意見を取り纏め訴求ポイントがわかりターゲット、方向性が見つかりました。
- ・ヤーコンの味噌漬けの製造に関して、塩蔵での塩漬け、味噌と酒粕の塩梅、漬物の漬け方など製造に関して一関農業普及センター様のご支援をいただき完成商品が誕生。
- ・ベジフルハーモニー、上小田代さまを研修で訪問し、野菜の安定保管のため急速冷凍保管を行っていることをお聞きして、ヤーコンを通年保管するための技術確立として参考になりました。
- ・ヤーコンの6次産業化だけでなく、三代味噌の小売販売も復活した。昔からのファンから安定した購入をいただけている。相乗効果の期待度向上。
- ・ヤーコン味噌漬けの支援者は、三代味噌を好む方々や戸河内味噌研究会に携わってこられた方々が多く、6次産業化にとって大切なことの一つとして人の繋がりであることを再認識いたしました。



ヤーコン味噌漬け試作品製造写真



戸河内フットパスヤーコン試食会展示



道の駅平泉 ヤーコン試食会イベント



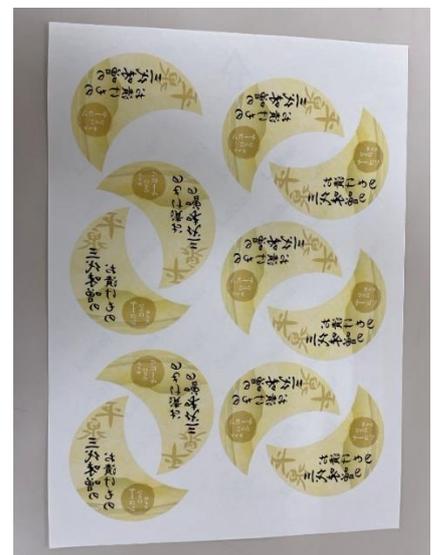
平泉町長にヤーコン味噌漬け完成試作品贈呈



岩手県マッチング交流会出展



ヤーコン味噌漬けの POP 2 種



ラベル



## ヤーコン味噌漬け試作品完成

### ○次年度に向けて

1. 令和7年1月より本格的に販売開始しました。現時点では、販路がほとんどなく、販売拡大のためマーケティング調査等の販売促進活動を強化します。
2. 原材料のヤーコンの長期安定保存のための保存技術を実証実験します。塩蔵、急速冷凍、乾燥技術の検証から、設備、加工面で簡易で廉価な方法を検討します。
3. ヤーコン味噌漬けの容器などを改善します。例えば、少量のかわいい容器やラベルを作る。観光客向けをターゲットにした包装材改善やPR。
4. 賞味期限を延長させるため真空パックの採用と熱処理の技術検証を行います。
5. 他の野菜を加えたヤーコン味噌漬けの商品開発を行います。
6. 売上計画 目標 令和12年 売上高 5,000 千円、販売個数 20 千個

