

(別紙様式)

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

## はちまる加工グループ

### ○グループの紹介

八幡平市で産直「松っちゃん市場」に出荷している生産者5名によるグループです。

地元の食材を活かし、産直で販売する新商品の開発を目標に、令和4年からグループ活動を開始しました。



### ○人数

5名（うち女性4名、男性1名）

### ○経営区分

酪農＋産直用野菜1名・産直用野菜3名・産直用野菜＋菓子工房1名

### ○事業目的

産直では、コロナ禍により来客数、売上が減少し、回復していないこと、冬期に販売する品目が少なく、売上の確保が難しいことから、地元食材を生かした、地域特性のある新商品の開発に取り組む。

### ○事業実施実績

実施内容（具体的な内容・方法）	時期	場所	備考
①さつまいもの長期保存と商品化 ・キュアリングの試行 施設の気密性を高め、気温と湿度の安定に努めた。 メッシュコンテナを用い、蒸れを低減した。 ・焼き芋の商品化検討 焼き時間と温度を変えて6通りの焼き方で試作し、比較検討を行った。 ・鮮魚加工、食堂メニュー商品化 2業者のニジマスで丼4種を試作し、検討した。 ・焼き芋店の視察研修 焼き芋店、産直を視察し、焼き方及び販売について研修した。	11月～12月	代表宅	
	12月～1月	かな工房、代表宅、松っちゃん市場工房	
	9月～1月	松っちゃん市場工房	
	12月14日	盛岡市「おいもの日」、花巻市「産直あおぞら」	

## ○活動の成果

- ・さつまいものキュアリングは、昨年より処理室内の保温性を高めたこと、メッシュコンテナを新たに使用した結果、コンテナ内の通気性が良くなり、さつまいもに均一にキュアリングすることができた。
- ・焼き芋はガスコンベックオーブンで3通り、ストーブを活用し薪と炭で3通りの焼き方を試作した。糖度や焼き上がりの重量を計測し、試食して検討を行った。同じ品種でも温度や時間の違いで、焼き上がりの糖度や質感の違いが分かった。
- ・鮮魚加工は、地元の2業者からニジマスを購入した。真空パック個包装は外注せずに松っちゃん市場工房の施設を活用し、昨年度より経費を削減した。2社のニジマスで試作した結果、2業者のうち八幡平サーモンを使用することとし、漬け丼のレシピを開発した。



図1 焼き芋の比較検討



図2 ストーブ利用の薪釜



図3 ニジマスの試作



図4 真空パック (松っちゃん市場工房)



図5 開発した「八幡平サーモンの漬け丼」



図6 視察研修

## ○次年度に向けて

- ・令和4年度に研修した「さつまいもの栽培方法」で今年度の栽培を行いました。失敗した人もいたため私たちの地域の気候や土壌に合った品種の選定と栽培方法の確立が必要です。
- ・焼き芋は、焼き上がりの好みが多岐にわたるため、どの温度で焼いたものを商品化するかを決められませんでした。次年度は焼き方を決めて、商品化したいです。