

(別紙様式)

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

## かあちゃん‘S

### ○グループの紹介

かあちゃん‘Sとは、子育て真っ最中から介護真っ最中のお母さんまでが、農業を通じて知り合い、意気投合した仲間の集まりです。このお母さん達にはそれぞれ得意分野があり、それをもっと色々な人たちにも「伝えたい」「広めたい」「共有したい」と思い、一人では無理でも二人、三人・・・それ以上のお母さんが集まればできるかもと考え、ならばプラス思考で行こうということで、グループを結成しました。



### ○人数

10名（女性10名、賛助会員5名を含む）

### ○経営区分

農業7名、会社員1名、看護師1名、パート1名

### ○事業目的

地域資源等を活かした加工品の製作および地域住民とのコミュニケーションの場の設置をとおして、地域活性化を図ることを目指します。

### 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 ①先進地視察研修	10月17日	北上市、 金ケ崎町	参加者：6名および普及センター1名
1 ②新商品開発 (かぼちゃまんじゅう)	11月18日	大東町渋民 産直どんと	参加者：11/18 5名および普及センター1名
(リフォーム研修)	12月2日	〃	参加者：12/2 4名および普及センター1名
	12月2日	〃	
2 マルシェ実施	11月18日、12月2日	〃	1 ②の備考に同じ

## ○活動の成果

### ・先進地視察研修

地元の振興会から「ブルーベリー」の木を譲り受けることになったので、それを活かした「新商品開発」の為に、北上へ現地視察に行きました。

現地で色々なメニューをみんなで試食しました。その後オーナーさんに園地でブルーベリーに関する事を沢山聞きました。ブルーベリーの種類の多さに驚きました。アドバイスに従って、栽培についてはしっかり学ぼうと皆が感じました。視察の前後には、北上市と金ケ崎町の産直に立ち寄り、ブルーベリー加工品の状況や手芸品等の品揃えなどを確認でき、中身の濃い研修になりました。



↑ブルーベリースソース  
が使われたメニュー



↑ブルーベリー園を見  
ながら説明を聞く



↑産直でブルーベリー  
の加工品を物色中

### ・新商品試作アンケート①

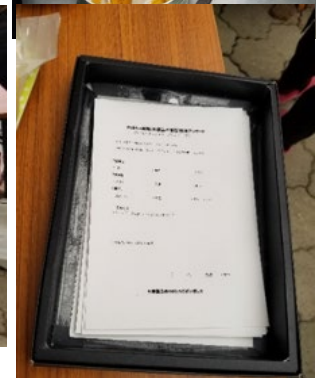
今回は「乳製品不使用」のかぼちゃまんじゅうを試作しました。

最近話題になることが多い食物アレルギー対応食の必要性に着目し、さらに従来通りの旨味・コク・大きさなど見た目は同じ、でもアレルギーの人でも安心して食べられます、を目標に、試作に取り組みました。

結果は、土地柄や年齢層の為か残念なことに「アレルギーないから、うんみゃーほうでいい」という回答が多かったです。

ただ一方で「グルテンフリー」もあってもいいのでは？という回答などもあり、アレルギー対応依頼があったらその時々試作をしましょう、ということになりました。

一緒に「かぼちゃ団子」の作り方も会員間で研修しました。



## ・新商品試作アンケート②

一度目の試食でもらった意見（甘さやコクが足りない）を改良したまんじゅうを試作し、2回目のマルシェで再度試食アンケートを行いました。



## ・リフォーム技術研修

リフォーム研修では、グループの中で手芸が得意な会員を講師に、それぞれが持ち寄った古着や不用品で様々な小物づくりに挑戦し、いろいろな手芸の知識を広げました。

特に、基本のミシン操作を習い、おそろいのアームカバーと帽子を作成しおそろいユニフォームをさらにグレードアップしました。

冬ごもりの間に腕を磨いて、マルシェや近隣産直に出荷したいです。



## ○次年度に向けて

実際に活動してみて、補強したい技術として以下の項目について来年度取り組みたいと思います。

- ・商品（加工品）の見た目・味、興味を引くPOPの作り方（先進地視察など）
- ・地産地消をめざした商品の開発（地元の材料探索）
- ・試作の即効性（グループ内外の要望に即応したい）
- ・試食会の取り組み（つくりっぱなしにしない）
- ・商品、作品の統一性（かあちゃん' Sブランドの方向性を探る）
- ・ブルーベリーの栽培方法習得（材料がないと始まりません）