

(別紙様式)

【事業区分：組織力・経営力向上のための自主企画研修等】

# 平泉農産企画女子プロジェクト

## ○グループの紹介

平泉農産企画女子プロジェクトとは、平泉町内に拠点を置き、町内の女性を中心に構成されたグループで、町内で生産される野菜をメインとした商品開発、販売等を行いながら、農業+女子力で魅力ある平泉町を発信し、地域を明るくするための活動を行っています。



## ○人数

6名（女性6名）

## ○経営区分

農業5名、団体職員1名

## ○事業目的

地元農産物を活用し、地域が認める美味しい6次化商品の製造販売を通じて地元農産物の消費拡大を促進するとともに、「世界遺産・平泉」の魅力を発信できるような新商品開発を目指します。

## 事業実施実績

実施内容 (具体的な内容・方法)	時期	場所	備考 (参加人数)
①レトルト加工品の試作および視察研修	①10月25日	①宮古市鳥もと	(7人)
	②11月24日	②平泉町エピカ	(11人)
②新商品開発の試作評価に係る調査研究	①12月14日	①宮古市鳥もと	(3人)
	②12月24日	②平泉町エピカ	(5人)

## ○活動の成果

### ・先進地視察研修

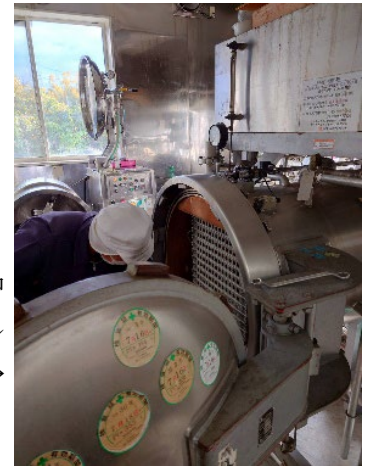
視察研修として、レトルト食品の少量委託製造を行っている事業所で、製造工程や味付けのコツなどを学び、オリジナルカレーの作り方を学びました。

家庭で作るカレーと違い最終的な加熱仕上げをレトルト殺菌の工程を知ることができたので、レトルト加工後の味を後で試食によって確認することにしました。



←  
充填後の  
抜気作業

加熱後の製品  
の取り出し  
→



### ・新商品試作アンケート①

新商品として、地元農産物（和からし、トマトなど）を使用したレトルトカレー（平泉カレー（仮称））を試作しました。

視察研修として、レトルト食品の少量委託製造を行っている事業所で学んだ製造工程や味付けのコツなどを考慮し、町内産の和からしおよび加工用トマトを材料に使ったオリジナルカレーのレシピを考えました。

レシピと追加する材料を委託先に送り、2種のカレーを試作してもらい、試食アンケートを行いました。

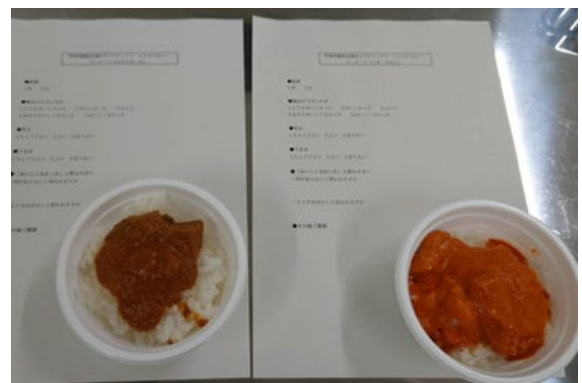


↑試食中

↓アンケート

結果としては、ふたつとも「塩味が足りない」「コクがない」「町産品の存在感がない」など厳しい意見を頂戴しました。

そこで、地元農産物の存在感を出し、辛さやコクについても改良を加えることにしました。



## ・新商品試作アンケート②

二度目の試食に向け、再度訪問し希望するレシピの再現がうまくいかなかったと感じたため試作に立ち会うことにしました。

その後、試食会を開催予定でしたが、諸般の事情で個々の試食品を渡し、アンケート用紙を回収することになりました。

アンケートは、1回目以上の方に参加いただきましたが、あまり評価は上がりませんでした。1回目も試食に参加した方の評価も2回目にあまり上がりませんでした。

評価をまとめると、「おいしいという意見はあるが、そのような記載があってもコクや塩味が足りないという意見が書かれている。」ということになりました。

食べるタイミングや時間経過によって味が変わるのかメンバー内でも意見が分かれるたり希望したレシピどおりにできあがらなかったりしたことと併せて、求められる（地元の皆さんがイメージする）カレーと私たちの作りたいカレーとの違いも感じる事ができたので、製品化する際にはそれも含めた方向性を定めて、さらに精査する必要があると感じました。

今回は、納得のいく試作品には到達しませんでした。委託先に対する希望の伝え方やレトルトにした時の味の変化などを学べたので、今後再挑戦しようと話し合いました。

### ○次年度に向けて

- ・なべ調理とレトルト化による味などの違いが分かり、さらに工夫した商品化が必要。
- ・レトルト技術の基本を学べたので、カレーだけでなく地元農産物加工品をさらに開発できる可能性が出てきました。

今後は、レシピの再現性の高い委託先やレトルトに向けたレシピの検討などをしていきたいです。



←材料をメモしながら味を確認



↑出来上がった2種のカレー



↑2回目の試作

(バターチキンとマサラポーク)