

(別紙様式)

【事業区分：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す。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

昨年度の事業成果から、自分たちでレトルト加工商品を製造できないかという可能性を考えました。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 (1) 商品開発および加工技術に係る視察 一関市、奥州市 農産物の生産・加工を行っている施設への視察、研修 (2) 先行商品研究 研修先施設及び和からしを扱う加工所が生産している商品を購入し、レシピ、パッケージ、価格等を調査	① (1) 12月7日  (2) 12月11日、 12月28日	① (1) 一関市 ベジフルハー モニー、奥州 市株式会社上 小田代 (2) 平泉町 エピカ	① (1) 3人  (2) 5人
② 新商品の試作評価に係る調査研究 (1) レトルト実機利用研修  (2) レトルト実機利用商品試食求評 メンバーと平泉町役場職員や地域おこし協力隊員などに、レトルトにした商品を試食しアンケート実施。味の変化や包材の様子についても時間をおいて観察。	② (1) 10月30日  (2) 11月29日、 12月28日、1月10 日	② (1) 平泉町 あやめ (2) 平泉町 エピカ	② (1) 4人  (2) 5人

## ○活動の成果

- ・商品開発および加工技術に係る視察

本年度事業での視察研修先として、自身で野菜等の生産、加工を行っている事業所等で見学、研修を行いました。実際に話を聞くことで、当グループに最適な加工の仕方や商品ニーズを把握、検討することができました。商品化するにあたり、包材やパッケージについてのアドバイスや意見交換もでき、次の課題が見えてきました。



視察先①：  
左：ベジフルハーモニー  
右：こだわり素材のビーツと  
ビーツドレッシング



視察先②：  
左：(株)上小田代  
右：加工機械



- ・先行商品研究

視察先で、実際に販売している商品を購入し、パッケージや価格なども含め、検討材料としました。また、和からしをマスタードにしている農場の商品を取り寄せ、レシピもふまえて参考にしました。



試食した  
参考商品



・新商品の試作評価に係る調査研究

小型レトルト機をリースし、グループで開発した商品がレトルト商品として加工可能か、またイベント時に提供の多いはっとう汁のレトルト化は可能か検討するために実施しました。小型レトルト機製造メーカーの担当者に使い方や向いている食材、調理法などをレクチャーしていただき、実際の加工を行いました。

試食を行った際には、時間経過による味の変化はほぼありませんでしたが、包材による味の違いを感じる商品もありました。

商品化の可能性も広がりましたが、包材の見直しや製造手順の確認などの課題も見えてきたので、改善に取り組みながら、商品化に向けて活動したいと思います。



上左：デモ機の設定を確認する会員  
上中：機械内温度の記録とレトルトされたカレー  
上右：レトルト後の「はっとう」  
脱気 70%程度 of 左が個々の離れが良かった  
左：はっとう汁の汁  
右：ピンホールにより 1 か月後に膨張した試作品  
下左：会員試作品試食会  
右下：関係者試作品試食会



## ○次年度に向けて

レトルトについては、すぐの機械導入は難しいことから、引き続き小ロット委託先を検討するとともに、商品化に向けたレトルトの包材研究とパッケージの作成など次の段階へ取り組んでいきたい。

カレー：商品化を目指してパッケージ開発と加工委託先検討

和からし：イベント用マスタードのレトルト化

加工用トマト：イベント用ケチャップのレトルト化

はっと汁：商品化検討