

(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。



○経営区分 農産加工

○人数 5人

○事業目的

①地域で生産しているさつまいもの長期保存と商品化（冬期販売・焼き芋）

②ヒメマス*の食堂メニュー開発

*ヒメマス：岩手県内水面水産技術センターで繁殖に成功した、国内で唯一の食材

○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	10月12日～ 11月4日	会長宅	
・焼き芋店の視察研修	2月27日	花巻市	
②ヒメマスのメニュー開発 ・加工委託	9月5日	(有)三陸とれたて市場	
・ヒメマスのメニュー試作 イクラ、包み焼、カルパッチョ、漬け丼等	9月8日～	松っちゃん市場	
・試食販売会、アンケート調査実施 包み焼、漬け丼、あら汁を提供	10月8日～ 11日	松っちゃん市場	
・あら汁お振舞いを実施	11月23日	松っちゃん市場「感謝祭」	

○活動の成果

- ・さつまいものキュアリングを試行した結果、青果での販売を冬期間まで延長することができた。
- ・焼き芋は試作段階だが、キュアリングしたさつまいもは、とても甘い焼き芋に仕上がったことに驚きを感じている。
- ・ヒメマスの試食販売会を山賊まつりの期間中に実施し、55名から回答を頂いた。
- ・ヒメマスという食材に高い評価を頂いたが、量と価格、骨の有無、付け合わせ等についてもご意見を頂き、大変参考になっている。



図1 ヒメマスメニューの試作



図2 ヒメマスの漬け丼

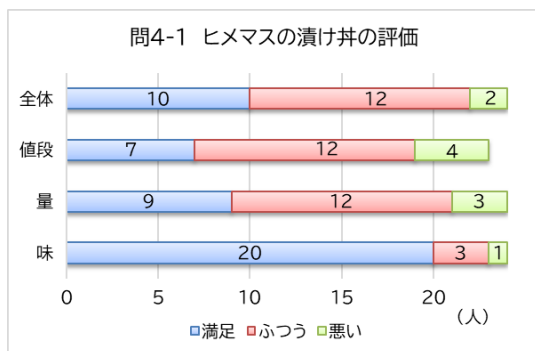


図3 漬け丼の評価



図4 さつまいもの販売状況

○次年度に向けて

- ・ヒメマス料理を食堂メニューの定番にできるよう、さらに検討を重ねたい。
- ・安定したキュアリングに向けて、実施方法等を再検討したい。そして、さつまいもを青果ではなく、「焼き芋」として販売したい。