

【事業区分：組織力・経営力向上のための自主企画研修等】

ノースフラワー

○グループの紹介

農業者グループ「ノースフラワー」のメンバーは、花巻と北上の6次産業化に取り組む女性5名です。それぞれ米、野菜、りんご、ぶどう、を栽培している仲間です。既存の商品に頼らず常に新商品開発に取り組むパワーアップ集団です。



○経営区分 水稻、野菜、果樹

○人数 5人

○事業目的

令和4年度は、商品が棚に並んでいるだけの状態で如何に手に取ってもらうのか！が大きな課題です。「伝えるポイント」のPOPに新たに「生産者の顔」「生産者の思い」「生産者のインパクト」を組み合わせたPOPの作成技術習得。新商品開発として、備蓄用の食品の必要性から缶詰やパックご飯の商品の研修も行うこと。2点を目的として女性農業者による6次産業化の実践モデルとして活動を展開します。

○事業実施実績

実施内容 (具体的な内容・方法)	時期	場所	備考
*商品およびPR販売に関する技術習得研修 1. 1月18日講習会の打ち合わせ 2. 1月18日講習会の依頼 3. 商品ラベル作成に関する技術習得研修 4. 1月30日講習会の打ち合わせ 5. 1月30日講習会の依頼 6. 商品PRに関する技術実践研修 第1回 7. 2月8日講習会の打ち合わせ 8. 2月8日講習会の依頼 9. 商品PRに関する技術実践研修 第2回 10. POP飾り付け	R4年12月7日 R5年1月6日 R5年1月18日 R5年1月18日 R5年1月20日 R5年1月30日 R5年1月26日 R5年1月30日 R5年2月8日 R5年2月15日	アビリティセンター アビリティセンター アビリティセンター アビリティセンター アビリティセンター まちなか産直	赤坂良幸氏 赤坂良幸氏 赤坂良幸氏 赤坂良幸氏 赤坂良幸氏 赤坂良幸氏 赤坂良幸氏 赤坂良幸氏 赤坂良幸氏 道の駅久慈
*新商品開発及び販売に係る事例調査 1. 12月14日セイナン缶詰に日程調整 2. セイナン缶詰に視察研修 3. セイナン缶詰試作加工委託	R4年12月1日 R4年12月14日 R4年12月24日	会員宅(川村) セイナン缶詰 セイナン缶詰	井上恭子氏

実施内容 (具体的な内容・方法)	時期	場所	備考
4. セイナン缶詰試作引き取り 5. 缶詰お粥試食会 6. 宮城・仙台方面視察研修 7. 1月18日パックご飯研修打ち合わせ 8. マルタカ仙台営業所パックご飯研修 9. 県北・久慈方面視察研修	R5年1月14日 R5年1月30日 R5年1月11～12日 R4年12月24日 R5年1月18日 R5年2月15日	セイナン缶詰 アビリティセンター 宮城・仙台方面 会員宅(菊池) 農研センター 県北・久慈方面	末永泰久氏

○活動の成果

① 商品およびPR販売に関する技術習得研修



* 缶詰のラベル作成の様子



* インパクトについて検討



* ポスターとの連動性を検討

北上アビリティセンター所長赤坂良幸氏を講師に商品及びPR販売に関する技術習得講習会を開催

- ・「生産者の顔」「生産者の思い」「インパクト」を中心にPOPを考える
- ・文字は短く、印象的な言葉選びをして欲しいと赤坂良幸氏より指導あり
- ・ポスター、A4チラシ、手元サイズ、大中小の連動型のPOPを考える事にした
- ・背景、動き、ポスター用の各自の写真を組み合わせる作業が難しかった
- ・目指せ!!私達のオンリーワンPOPを合言葉に、知恵を絞り作成した



- ・A4の個人対応のPOPを並べ組み合わせる事で、大きなポスターになる工法
- ・楽しく活動している私達のポスターが出来たと思いました



② 新商品開発及び販売に係る事例調査

【宮城・仙台方面事例調査】



* 3年で来場者数200万人
(宮城・道の駅山元)



* トラック市を再現陳列棚
(宮城・道の駅おおさと)



* 地域ごとの陳列棚
(宮城・道の駅おおさき)

- ・道の駅山元は、駅前広場、海から山の物の産直、売りは「一年間いちごがある」
- ・3年で200万人達成するほど人の流れが止まらない
- ・道の駅おおさととは、行政の開発センターと図書館の並びに位置するため人が集まる位置
- ・小さな催事場は、常に全国の商品を月替わりで販売している
- ・道の駅おおさきは、防災センター兼用の為に街中にある、珍しい道の駅の産直
- ・消防署と同じ敷地にあり、備蓄倉庫もあり、避難所の認知も兼ねた道の駅
- ・秋保ヴィレッジは「お茶の井ヶ田」が経営、地元の農家を紹介する産直作りを基本
- ・道の駅かくたは、行政の加工施設と産直の連携で地元を活性化する産直作り
- ・あ・ら・伊達な道の駅は、展示販売用ロボットまで運用する未来形産直

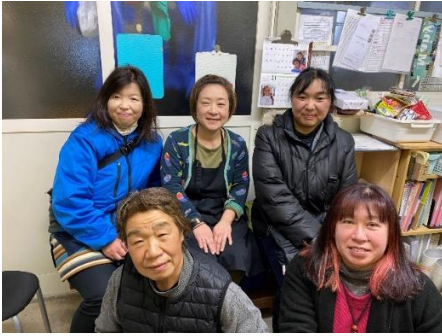
【マルタカ仙台営業所パックご飯研修】



米袋の販売会社マルタカ

- ・初期費用 サンプル&デザイナー代 31,000円
 - ・レンジアップごはん加工代(60kg)800個×130円=104,000円
 - ・送料込み(岩手県内送り)6,600円・無洗米加工代60kg 1,000円
 - ・お米の送料を含むと150,000円(800個)
- 委託製造は京都の工場、サンプルから正式受注となって炊飯加工に入った(30日間製造稼働)後に仕上がり製品をお届け
- ・パックご飯の需要がどの程度か・価格はいくらが妥当かどうか・ターゲットを絞り込み販売できるか・売れ残りのリスクは大丈夫か、以上のリスクを今後、検討する事にした。

【セイナン缶詰お粥試作】



- ・缶詰の4号缶、5号缶、ブルトップ缶詰、サイズも豊富
- ・お粥の加工は、閑散期に稼働する
- ・加工日数が短く受け取りも県内にあり、受注し易い
- ・10種類のもの、お粥を試作加工して頂く事にした
- ・白米、玄米、小豆入、小豆も10g、8g、と試作加工の協力を得た

＜試食会の感想・その他＞

- ・お粥缶詰は、そのまま開封しても食べることが出来た事から保存食品にもなる
- ・レンジ等で温めて食べると、粘り強くおいしさが倍になっていた
- ・銀河のしずくは粒も大きくサッパリ、ひとめぼれは定番の味でもっちり、ゆみあずさは癖が無い
- ・缶詰の種類を、どのタイプにするのか、検討すること事が課題

花巻 お米農家 川村さん家のお粥

おいしいお粥し上がり方

- 開封時に分離している水は捨てず、軽く混ぜてお粥し上がりください。そのままでもお粥し上がりませんが、温めていただくとお粥し上がりやすくなります。
- 温める前に分離した水分を加減することでお好みのゆめさに調整することができます。

【ご注意】お粥のまま凍結庫や電子レンジにかけないでください。●加熱する際は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。

- ・パソコンに画像データを取り込み、処理することがとても大変だった
- ・ラベル作成の取り組みも私達のブラッシュアップに繋がった

ゆみあずさ

おいしいお粥し上がり方

- 開封時に分離している水は捨てず、軽く混ぜてお粥し上がりください。そのままでもお粥し上がりませんが、温めていただくとお粥し上がりやすくなります。
- 温める前に分離した水分を加減することでお好みのゆめさに調整することができます。

【ご注意】お粥のまま凍結庫や電子レンジにかけないでください。●加熱する際は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。

北上市 江釣子 菊池さん家のお粥

おいしいお粥し上がり方

- 開封時に分離している水は捨てず、軽く混ぜてお粥し上がりください。そのままでもお粥し上がりませんが、温めていただくとお粥し上がりやすくなります。
- 温める前に分離した水分を加減することでお好みのゆめさに調整することができます。

【ご注意】お粥のまま凍結庫や電子レンジにかけないでください。●加熱する際は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。

お粥

おいしいお粥し上がり方

- 開封時に分離している水は捨てず、軽く混ぜてお粥し上がりください。そのままでもお粥し上がりませんが、温めていただくとお粥し上がりやすくなります。
- 温める前に分離した水分を加減することでお好みのゆめさに調整することができます。

【ご注意】お粥のまま凍結庫や電子レンジにかけないでください。●加熱する際は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。

玄米 小豆粥

おいしいお粥し上がり方

- 開封時に分離している水は捨てず、軽く混ぜてお粥し上がりください。そのままでもお粥し上がりませんが、温めていただくとお粥し上がりやすくなります。
- 温める前に分離した水分を加減することでお好みのゆめさに調整することができます。

【ご注意】お粥のまま凍結庫や電子レンジにかけないでください。●加熱する際は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。

お粥

おいしいお粥し上がり方

- 開封時に分離している水は捨てず、軽く混ぜてお粥し上がりください。そのままでもお粥し上がりませんが、温めていただくとお粥し上がりやすくなります。
- 温める前に分離した水分を加減することでお好みのゆめさに調整することができます。

【ご注意】お粥のまま凍結庫や電子レンジにかけないでください。●加熱する際は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。

お粥

おいしいお粥し上がり方

- 開封時に分離している水は捨てず、軽く混ぜてお粥し上がりください。そのままでもお粥し上がりませんが、温めていただくとお粥し上がりやすくなります。
- 温める前に分離した水分を加減することでお好みのゆめさに調整することができます。

【ご注意】お粥のまま凍結庫や電子レンジにかけないでください。●加熱する際は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。●開封後は必ずお粥ごとにご確認ください。

○次年度に向けて

- ・POPの作成技術習得を学び、私達の商品が、いわての商品となるように売り出します。
- ・花開く！かがやく！農業女子は、新商品開発にも前向きに取り組みます。
- ・ヤッケ姿に身をまとい銀河の国から「ヤッケびじん」のパワーで農業女子を目指します。