

(別紙様式)

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

# 農家のお嫁さんクラブ

## ○グループの紹介

私達は奥州市江刺でトマトの生産をしています。そんなトマトをこよなく愛する農家のお嫁さん3人でグループを作りました。



○経営区分 6次産業化

○人数 3人

## ○事業目的

J Aに出荷するトマトは少し赤みののったトマトで、真っ赤になった完熟したトマトは出荷できません。しかし、真っ赤に完熟したトマトが一番おいしいことを私たち農家は一番よく知っています。大地の恵みを凝縮したこの美味しさを、なんとか消費者の皆さんにも味わっていただきたいと、なるべくそのままの味を出せるようにこだわったトマトジュースを作ろうと考えました。

美味しい加工品を作ることにより、農家しか知らない味を消費者に知っていただきたいと思います。そして、利益率を上げ、岩手の若手農家のビジネスモデルを確立し、岩手の農家を盛り上げていくことを目指します。

## ○事業実施実績

実施内容 (具体的な内容・方法)	時期	場所	備考
ジュースの試作	10月31日	宮守川上流生産組合(遠野市)	
パッケージデザインの事例調査①	11月11日	宮城県仙台市	
パッケージデザインの事例調査②	12月5日	岩手県一関市	
レシピ研修	12月12日	ときよじせつ ONODERA(北上市)	
ラベルの作成方法の習得	12月23日	オンライン	

実施内容 (具体的な内容・方法)	時 期	場 所	備 考
試飲会	2月24日	ときよじせつ ONODERA (北上市)	
写真技術の習得	2月28日	クラブ員宅	

## ○活動の成果

- ・トマトジュースの試作は、私たちの圃場からほど近い「宮守川上流生産組合(遠野市)」さんへ依頼し、ジュース試作品を作りました。加工を行う前処理として、トマトを水洗いし、へたを取り除く必要がありました。更に加工を行う日まで原料のトマトは冷凍保存しなければなりませんでしたが、できあがったトマトジュースはトマトそのものの味が感じられ、更に添加物無添加で作ることができ、大満足でした。
- ・市場調査を行いました。宮城県仙台市の農産物直売所や販売店、県内一関市の農産物直売所を視察し、販売されている商品のパッケージデザインを調査しました。この調査結果を元に、店頭で並んでいる際に目を引く商品を目指しました。
- ・トマトジュースを飲むだけでなく、料理に活用してもらえるようなレシピの監修を依頼しました。レシピの監修は、日頃取引のある飲食店の「ときよじせつ ONODERA (北上市)」さんに依頼し、アドバイスいただいたレシピを実際に作り、試食しました。



↑加工場へ原料のトマト搬入



↑一関市農産物直売所にて記念撮影



↑北上市ときよじせつ ONODERA  
店主小野寺さんと記念撮影

- ・ラベルの作成方法習得を目指して、あたたかみのあるイラストで完成イメージにぴったりだった「アートエリーズ（宮古市）」さんに、ラベル作成の講師を依頼し、オンラインで研修を行いました。この研修で学んだ事を活かし、講師の方にアドバイスをいただきながらラベルを完成させました。
- ・ときよじせつ ONODERA（北上市）さんにて試飲会を開催し、今回完成したトマトジュースのラベルや飲んだ感想をお聞きします。
- ・商品をより魅力的に見せる写真技術の習得を目指して、日頃親交のある「MOVIE NATIVE(奥州市)」さんに、技術指導をお願いします。



↑完成したトマトジュースのラベル

## ○次年度に向けて

- ・今年度学んだ事を活かしてトマトジュースのPR力を上げていき、たくさんの皆様へトマトのおいしさをお届けできるように頑張っていきたいです。