

(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】

# 小山田美女会

## ○グループの紹介

私達のグループは、平成6年に花巻市東和町小山田地区(当時東和町)において生活改善グループとして4名の会員で発足し、当初は、会員や地元農産物を使った漬物加工みそ製造していましたが、平成9年に会員が加工工房「アースフレンド宮川」を立ち上げたことで焼き、菓子や餅菓子、平成21年には仕出し弁当もグループの加工品に加わっています。



## ○経営区分 アグリビジネス

## ○人数 11人

## ○事業目的

地域の漬物を会員に限らず受託製造できる体制を整えるため、先進的な事例に学んだことを活用し、地元産直での漬物出荷状況の把握と漬物製造事業の継続意思を確認し、私達の活動が地元の漬物製造の継続の一助になる可能性を探ることを目指します。

それとともに、情報収集および漬物工房開設の検討や、これからも農産物加工に取り組み続けるための新たな加工技術と改正食品衛生法に対応する知識、技術を習得します。

## ○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)
漬物保存技術研修 漬物製造技術研修	7月26日 8月23日 10月3日 11月28日 12月12日	小山田美女会工房他	(2~9) (講師：普及センター)
食品衛生研修 (漬物調査)	2月26日		(9) (講師：普及センター)
先進地視察研修 (漬物調査)	1月14日	金ケ崎町	(10)

## ○活動の成果

### ・先進地視察研修

「岩手県食の匠」後藤リツ子氏（きゅうり加工漬け：金ケ崎町）を訪問し、ご自身の農産加工に取り組む姿勢や現在の製造体制、今後の活動など多岐にわたるお話をいただきました。ご自身も関わる法人経営での野菜生産と農産物加工の取り組みも地域の取り組みに生かせると感じました。

次に「岩手県食の匠」菊地清子氏（牛ちゃんフレーク：奥州市）には、自家産の農産物を活用した農家レストランの運営についてお話しいただき、ご自身の経営だけではなく、地域の福祉にもかかわる取り組みにも取り組んでいる話を聞くことができ、私達の地域活動にも参考になりました。

また、奥州市、金ケ崎町内の産直に立ち寄り、主に漬物の品揃えと新しい漬物開発の足がかりとなる農産加工品を入手し、研修材料とすることにしました。

パイオニア牧場にて→



↑後藤リツ子氏と



### ・加工技術研修等

#### 【加工技術研修】

普及センター職員の指導で、冷凍しても食感が残るようにするためには材料の脱水を強くしなければならないこと、水分が少なくなった分は調味液の量を加減して最終的に冷凍しない漬物と同程度の味になるように調整しなければならないことを学びました。これは、今後新商品として夏場の農産物の規格外品を使った漬物を長期間、特に冬場に出荷するときに活用できます。

#### 【保存方法研修】

普及センター職員の指導で、夏場の農産物の規格外品を使った漬物を長期間、特に冬場に出荷する技術について研修しました。今年度は、これまでの成果を活用し、冷凍用の工夫としてきゅうりの脱水を強くし、調味液の味をそれに合わせて調整し冷凍しない製品との差をなくす工夫をしました。



味を調整したものを冷凍し、3か月後に試食した結果、これまでのものと違って、冷凍しないものと同程度の食感で味にも差のないものを作ることができました。

#### 【食品衛生研修】

普及センター職員を講師として研修を行いました。製造にかかわる会員すべてが確認しなければならない項目を学び、会員がそれぞれ製造している漬物について衛生管理計画を作成しました。また、漬物工場の許可申請についても現在の菓子工房に併設できる可能性があることが分かり、許可申請の足がかりとなりました。



・漬物調査

先進地視察やその際に各産直で購入した漬物を試食し、私達の新商品にできるか、製造方法等について話し合いました。また、冬場の漬物の品揃えが豊富な産直で入手した地元などの漬物について製法や食味について研修しました。これらの漬物については、製造方法等を検討しながら、衛生管理計画を作成し、新商品の可能性も検討しました。調査した漬物の中には、会員も食べたことのないものがあり、地元の漬物の奥深さを感じました。



漬物調査中  
(この日は8種類)

○次年度に向けて

・加工施設の検討

漬物を出荷している産直でも、令和6年6月以降に漬物の出荷が減ることを危惧しており、それ以降の出荷を打診されているので、漬物工房を立ち上げる具体的な検討を行い、製造許可を取得したいです。

・地元の漬物名人にインタビュー

令和6年6月以降に販売を取りやめる地元の産直出荷者を中心にお話を聞き、製造継続の意思やレシピ提供の可否などを伺いたいです。