

平成28年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	フード乾燥機活用実践事業
事業主体 (連絡先)	農村女性ネットワークとうみ 会長 宮沢 照代 (事務担当 檜原 由起子)
事業区分	(6) イ農業の振興と農山村づくり
事業タイプ	ソフト・ハード
総事業費	873,513円 (うち支援金: 503,000円)

事業内容

1) 乾燥機の購入

従来の高湿送風タイプでなく、温度調整や水分管理が可能な減圧乾燥機を導入することにより、野菜や果樹の自然な色や形を残しつつ、乾燥加工することが出来た。

2) 実習会・講習会

農業者等を対象に、販売ルートに出せない規格外農産物に付加価値をつけ、6次化に結びつけるための実習会や料理講習会を開催した。

3) シンポジウム

日時 平成29年2月19日(日)

会場 東御市中央公民館

講師 大木 昌氏(明治学院大学名誉教授)

テーマ:「自然の恵みを味わう」



【活動状況】

【目標・ねらい】

- ①果樹や野菜から「製品」としてのドライフードを作る
- ②講習会等を通じて、ドライフード活用の可能性を探る。
- ③地域の食の魅力を再認識する。

事業効果

1) 乾燥機の購入

今回導入した減圧乾燥機で、ぶどう、トマト、ズッキーニ、カボチャ、プルーン等で試作したところ、ドライ加工で色合いも、味も、形もしっかり残り、すばらしいものに仕上がった。将来的には、生食で販売ルートに乗せられない販売規格外の果樹や野菜をドライ加工する6次化に繋げたい。

2) 実習会を10回、料理講習会を5回実施し、新規導入した減圧乾燥機の活用・周知とドライフードの魅力を発信することができた。

3) シンポジウム

「食べること」に焦点を当てつつ、自作のレーズンとハーブティーを食べながら「味わうこと」を五臓六腑で感じることができる体験型の講演であり、約100人の参加者の評価も上々であった。

※自己評価【 A 】

【理由】

- ・計画していた、乾燥機の導入や実習会・料理講習会、シンポジウムを予定通り実施できた。
- ・「製品」としての乾燥フードをつくるための知見の蓄積や、利用規約の整備もできた。

今後の取り組み

本年度事業により流通にのらない果樹や野菜を加工し活用する「製品」化の目処が立った。次年度は、「製品」を消費者に選好される「商品」にするため、販売方法等を検討していく。

※ 自己評価欄は、地域活性化に及ぼす事業効果について、以下から選択のこと。
 「A」: 予定を上回る効果が得られた 「B」: 予定していた効果が得られた
 「C」: 一定の事業効果はあったが事業実施方法や今後の活用等について、工夫や改善を要する点がある