

＝ 普 及 情 報 ＝

No. 1

平成29年9月13日

隠岐支庁農林局農政・普及部

標 題	乾燥食品研修会を開催し、地場産農産物の活用方法を模索
-----	----------------------------

(ダイジェスト)

隠岐の地産地消プロジェクトの活動の一環として、産直市での新たな加工品開発、規格外農産物の活用等を目的に、乾燥食品研修会を開催しました。

研修会では、農業技術センター技術普及部から講師を招き、野菜の乾燥加工について実習するとともに、食品加工、乾燥加工の基礎等について講義を受けました。

参加者からは、今後の取り組みに対する多くの意見が聞かれ、有意義な研修会となりました。

隠岐地域では、生産者、関係機関が一体となって地産地消を推進しており、産直市及び学校給食向け農産物の生産拡大に取り組んでいます。

その中で、産直市では品揃えの充実、生産現場では規格外野菜等の販売先が課題となっており、これらの課題解決を目的として、隠岐農産物生産者協議会主催で乾燥食品研修会を開催し、生産者13名が参加しました。

研修会では、農業技術センター技術普及部の田畑専門農業普及員、渡邊主任技師を講師に、実際に生産現場で生じた規格外野菜（トマト、ナス、カボチャ等）を用いて乾燥加工・包装するとともに、講義では、食品加工の基礎（加工の目的、食品衛生等）、乾燥加工の基礎（乾燥のしくみ、パッケージデザイン、食べ方レシピ等）について学び、併せて他地域での取組事例について紹介を受けました。

参加者からは、乾燥工程における注意点、包装資材の入手方法等に関する質問があり、今後の取り組みについては、「関係機関の支援を受けながら、生産者間で連携して商品開発していきたい」といった前向きな意見も多く聞かれました。

また、普及部としては、今回の研修会で、生産者の乾燥加工への関心の高さ、乾燥機の所有状況等について把握することができました。今後は、新たな商品開発に向けて、関係機関との連携を密にして支援を行っていきたいと考えています。



実習（乾燥加工）の様子