

平成30年7月30日  
農業技術センター技術普及部

標 題 6次産業化に必要な加工機器について民間企業のノウハウを学ぶ！

(ダイジェスト)

6月29日、マーケティング・6次産業化の担当普及員等14名を対象に、ホシザキ中国株式会社山陰営業所において、同社コンサル室室長を講師に、最新加工機械を用いた加工方法や現地活用事例を学ぶ研修会を開催しました。

実際に加工機器や多彩なメニューの加工方法を目の前で見て、触れて、試作品の試食も交えながら、民間企業の技術力やノウハウを学びました。

今回の研修は、会場・講師ともにホシザキ中国株式会社に依頼し、近年加工現場でニーズの高い加工機器を用いた実習と、「6次産業化の取り組み事例と売れる商品づくりのヒント」について講義を行い、加工方法や、温度管理の徹底による品質管理、作業の効率化等の技術管理手法について学びました。

講義では、現場の導入・支援事例をもとに、基礎的な内容をわかりやすくお話しいただき、多様な加工・販売方法や、商品づくりの前にどこにどのように売っていくかというマーケットインの視点の重要性について、参加者の理解が深まったものと思われま。～講義の主な内容～

- ・商品開発に必要な市場調査の重要性
- ・6次産業化で加工品をつくる上での問題点、売れる商品づくりのポイント
- ・冷凍貯蔵等による加工時期の作業分散や二次加工による商品展開を図ることで、販売先の拡大につながる
- ・加工場を作る際は、大規模なものにせず、応用の効く機器を採用すること
- ・中国地方での6次産業の取り組み、成功事例の紹介

実習では、夏野菜のピクルス、甘酒、カボチャのペーストなど6品目の実習を行いました。スチームコンベクションオーブンを用いた具体的な活用例（野菜の下処理、加熱調理、乾燥、殺菌等）の紹介や、真空包装機を使った包装方法などを体験しながら、加工のポイントや細菌の繁殖を抑えるための温度管理の重要性などを学びました。

技術普及部では、研修を開催するにあたり、事前にホシザキ中国と研修の目的や参加者の状況、進め方など十分に打合せを行い実施しました。

加工機器メーカーでは、加工機器の導入から活用方法までトータルにサポートし、6次化の取り組み支援を積極的に行っており、普及員もスピード感をもって最新の情報収集を行うことが必要であると感じました。



講師によるの甘酒の実演



真空包装機の使用体験