

# 地域おこし協力隊活動記

すぐに実践したいことが学べる6次化創業塾

皆さん、こんにちは。先日地元のカボチャを使ってスープを作り、イベントで販売しました。地元の材料で商品作りをしようという考えから実践したものです。

現在私はふくしま6次化創業塾の講習会に参加しています。商品開発や販路拡大などのノウハウを座学だけではなく実習も行い習得するものです。

実習については、1回目にリンゴジャムを、2回目には米粉パンをつくりました。この創業塾では、レシピや作り方はもちろんですが、ビジネスの現場を想定して業務用の調理機械の活用法も覚えます。これまでスチームコンベクションやブラストチラーと呼ばれる機械を用いて産業的な食品加工を実習しました。

講義で学んだ内容の一つにはパッケージデザインもあります。事例で紹介された地域の魅力が伝わるデザインは非常に参考になりました。

今後創業塾で得た事を、地域資源を利用した商品開発に役立てたいと思います。



古崎です！  
家でも料理をつくって  
食べています。



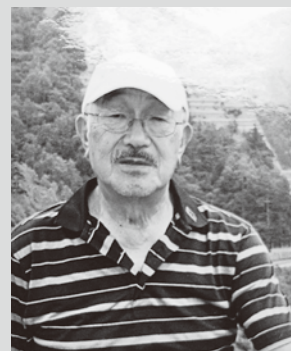
こちらは米粉パン。作ってみると、パン作りはこねる作業に根気が必要だと分かりました。



1回目の実習で作った  
リンゴジャム

ふるさと小野町会

ふれあい通信



春山 泰

はるやま・やすし

- 小戸神出身
- 埼玉支部

『あぶくま山系に恵まれた町』

四方が700mを超える山々（阿武隈高原中部県立公園）に囲まれて標高400mに位置するのが我がふるさと小野町です。いわゆる準高原地帯なのです。日本の気候も年々温暖化が進み、農作物の栽培体系・産地も変遷しつつあります。

かつて「北海道は米を作るところではない」と言われたほどでしたが、今や全国上位の有名ブランド米「ゆめぴりか」が生産できる時代です。つまり、気候変動と技術革新により農作物の生産地も北上してきているのです。すでに関東（埼玉）では、先々を鑑みて「マンゴー」の研究栽培を始めています。

ところで小野町は、中山間地（準高原地帯）で冷涼な気候に恵

まれた立地条件を有し、これらの気候温暖化に対し立ち向かっていける強みのある地域なのです。作物は昼間に光合成をし、デンプンを蓄え、夜にデンプンを糖に変換し、朝になって最も美味しく仕上がります。小野町特有の昼夜の温度差及び、朝霧が更に格段の美味しさをアップしていきます。

つまり、極めて恵まれた自然環境条件にある小野町の農産物づくりには、大きな期待が持てます。「あぶくまブランド」として決して他に負けることなく自信を持って取り組んでいけると思います。同時に流通販売ネットを積極的に工夫・改善することこそ必須です。