

(別紙様式)

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

い ん び あ ん

## IMP IAN ～ 未来へ ～

### ○グループの紹介

道の駅石鳥谷の中にある産直「杜の蔵」に所属する会員で、令和7年5月に設立したグループです。

「自分で作った野菜を無駄なく活かしたい」「林檎、葡萄を乾燥したい」「それを産直で販売したい」という思いが一致し、乾燥野菜、果物をテーマにした活動に取り組む事にしました。



### ○人数

5人（うち女性4人、男性1人）

### ○経営区分

農業5人

### ○事業目的

現在、健康的なライフスタイルへの関心がますます高まっています。野菜やフルーツの摂取が推奨されていますが、調理の手間を負担に感じる人も少なくありません。

私たちは、実用的で保存性の高い乾燥野菜、乾燥果物、フルーツピューレ等の商品を開発し、魅力的なパッケージデザインにより、多様な消費者層にむけ提供したいと考えています。

このことにより、地域の農産物の高付加価値化に寄与することを目的とします。

### ○事業実施実績

1. 加工技術、生産方法等の研修を実施した。
2. グループのロゴ等の作成をした。
3. 乾燥野菜・果物について、既存商品の比較調査をした。

実施内容 (具体的な内容・方法)	時期	場所	備考
1 研修会の実施			
・事業所視察研修	7月22日	盛岡市(ホシザキ東北(株))	
・乾燥機器研修	9月12日	石鳥谷国際交流センター	
・先進地視察研修	11月7日	秋田県(あぐり館みなせ、道の駅十文字)	
2 グループのロゴ等の作成			
・ロゴ、シール等の打ち合わせ	9月25日	北上市(北上アビリティセンター)	
・ロゴ、シール等の打ち合わせ	12月8日	北上市(北上アビリティセンター)	
・委託契約締結	1月8日	北上市(北上アビリティセンター)	
・委託契約納品	1月13日	北上市(北上アビリティセンター)	
3 各種既存商品の比較調査			
・乾燥野菜試作	8月28日	石鳥谷国際交流センター	
・乾燥野菜等を使った料理試作	8月29日	石鳥谷国際交流センター	
	10月2日	石鳥谷国際交流センター	
	12月10日	石鳥谷国際交流センター	
	1月19日	石鳥谷国際交流センター	
	1月28日	石鳥谷国際交流センター	

## ○活動の成果

### 1 加工技術、生産方法の研修

- ・ドライフルーツの加工技術を知りたくホシザキ(株)を訪問。冷凍機器メーカーとして国内外に展開。が、フリーズドライは出来ないとのことだった。
- ・乾燥機器研修は大紀産業(株)の機器を使用した秋田県産の乾燥野菜、ドライフルーツを持参いただき、資料を基にした説明があった。温度は平均して50～60度位が綺麗に仕上がるそうだ。
- ・先進地視察研修で秋田県(あぐり館みなせ)を訪問。豊富な温泉水でゆであげ、大型施設での乾燥をしていた。地元ならではの特色ある商品となっていた。乾燥大根は透明感があり甘かった。
- ・道の駅十文字は、果物の生産がさかん。乾燥野菜はこの時期見当たらず乾燥おから1個のみであった。



・盛岡市ホシザキ（株）東北



・秋田県 あぐり館みなせ



・盛岡市大紀産業(株) (乾燥について)



・秋田県湯沢地域の乾燥野菜

## 2 グループのロゴとシールの作成

- ・新しいグループのため私たちの活動を発信し、販売に結びつけるためにグループロゴの作成を検討した。
- ・北上アビリティセンターに委託し、ロゴとシールに作成してもらった。
- ・シールは包装時に袋に使えるタイプと、ビンや箱に使えるタイプを作成。今後、展開しようと考えている商品で使う事を想定したデザイン3種にした。



### 3 既存の乾燥野菜、ドライフルーツを使った料理の比較調査

- ・メンバーが販売している乾燥野菜や、試作品、市販品を使い、調理方法や使い方を比較した。
- ・まずは、メンバーがどのようにして乾燥商品をつくっているのか、皆で試作してみた。
- ・調理試作では、乾燥野菜、ドライフルーツは水に10～30分位又は1晩浸して使用。
- ・みそ汁、ラーメン、スープ等は水から入れ使用。スープ、スムージーは材料全部をミキサーにかけた。直接使っても良いと思った。滑らかが好きか、素材を感じる方が良いか料理して比較した。嗜好による。
- ・ハーブティーはドライのままの方が香りがたち、味が強く感じられた。

#### <試作調理した物（使用した乾燥野菜）>

ナポリタン（ドライトマト・ナス） みそ汁（ナス・茗荷）  
ラーメン（大根・シイタケ・オクラ・キャベツ・シソ・葱）  
フルーツサラダ（モモ・キウイ・りんご・木苺）  
ハーブティー（モモ・ミント・レモンバーム） ピザトースト（トマト・ナス）  
チャーハン（玉ねぎ・ニンニク） ポタージュスープ（玉ねぎ・カボチャ）  
スムージー（ケール） おかゆ（大根の葉・えのき・カボチャ）  
パンケーキ（りんご・ラフランス） 炒め物（キャベツ・玉ねぎ・ニンジン）  
切干大根の煮物（大根・えのき・ニンジン）

#### <試作後の感想>

- ・汁物、スープ等は水に浸っている時間が長いので乾燥野菜を直接つかえる。
- ・パンケーキは、野菜が苦手な人でも青臭さを感じずに美味しく食べられるのではないかと思う。
- ・全体にどのような調理にも、乾燥したものだから使えないという事はないと思った。むしろ、野菜を多く摂取出来るのではないか。
- ・製作時に、切り方をそろえないと、乾燥時間、浸水時間が長くなり、味や食感も違ってくると思われる。
- ・おかゆは、非常食用のレトルトパックに乾燥野菜を入れました。非常時の野菜摂取に利用できると思われる。（七草粥・おじや風に）

## ○次年度に向けて

- 1 加工技術を身につけ、自然乾燥でも色よく、香り良く、上質な加工品を作れるようにする。(SDGsにそって)  
→ 研修に参加し、知識、見聞を広げる。
- 2 インピアンの商品を作りシールをはり販売する。  
→ 活動用にパンフレットと名刺を作る。
- 3 乾燥野菜、ドライフルーツ使用のレシピを増やす。まとめる。  
→ インピアンおすすめの乾燥野菜パッケージを作る。