

(別紙様式)

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

## かあちゃん 'S

### ○グループの紹介

かあちゃん 'Sとは、一関市大東町で子育て真っ最中から介護中のお母さんたちが、農業を通じて知り合い、意気投合した仲間の集まりです。

このお母さん達にはそれぞれ得意分野があり、それをもっと色々な人たちにも「伝えたい」「広めたい」「共有したい」と思い、ひとりでは無理でもたくさん集まればできるかもとプラス思考で結成したグループです。



○人数 9人 (うち女性6人)

○経営区分 農業9名

### ○事業目的

地域資源等を活かした加工品の製作および地域住民とのコミュニケーションの場の設置により、楽しく地域活性化を目指します。

### ○事業実施実績

実施内容 (具体的な内容・方法)	時期	場所	備考
1 商品開発			参加
① 先進地研修 (青森県弘前市方面) 郷土料理の伝承に取り組んでいる先進事例から長く続けられるコツや取り組み内容などを聞取	1-①8月30日	青森県弘前市 一関市川崎町	4人 2人
② 新商品開発研修 (干しりんご等) 「しあわせポン (ブルーベリー味ポン菓子)」の試作研修実施 (3回)	1-② 12月13日、 12月23日、 1月9日 1月15日	会員所有加工工房 (ばあの畑)	3人

### ○活動の成果

#### 1 商品開発

- ①先進地研修 (青森県弘前市方面)
- ②新商品開発研修 (りんご等加工品他)

## 1-①先進地研修

グループで農産物加工に取り組んでいる先進事例を訪問し、長く続けられるコツや取り組み内容などを聞き取り、実際に工房や活動を体験しながら研修した。

そのほか、特産品の販売手法(嶽きみ、りんご)や景観を活用した地域活性化(田んぼアート)を実際に目にして、グループ活動の展開へのヒントを得た。



## 1-②新商品開発 (りんごの都合)

1回目：会員等から規格外りんごを提供してもらい、干しりんごおよびりんごグラッセを作成した。  
リンゴの形や加熱加糖の有無について条件を変え試作した。



2回目：会員及び地域の先輩とともに農家レストランぬくもり（一関市川崎町）においてもち本膳の盛り付けと作法を習い、懇談をとおして地元の郷土料理や行事の話地域活性化の手掛かりと新商品開発の参考となる情報が得られた。





3回目：前回の試作を受け、干しりんご、グラッセは串切りと7~10mm角(加熱)を作成することとした。商品名「りんごの都合」として販売する他、昨年商品化した「しあわせポン：りんご入り」として試作し、製品化を目指すこととした。



4回目：ぼん玉の中にグラッセを入れたものを試作した。会員には好評で、製品化し、販売することとした。

### ○次年度に向けて

- ・かあちゃん‘Sの活動PR継続（新商品、マルシェ、イベント参加等）
- ・地元ならではの新規素材や伝承料理の探索（リンゴ、雑穀、伝統料理等）
- ・仲間づくり（新しい特技を持った新メンバー勧誘など）