

普及現地情報
令和8年6月30日
中部農業改良普及センター
執筆者 遠藤和歌子

《中部西和賀》西和賀町に訪れた方々に本格的な味わいを！ にしわが商品開発講習会を開催

西和賀町の自然の中で育まれた食材をさらに美味しく加工して、訪れた方々に味わってもらえる商品にするため、北上地方農林業振興協議会では5月24日～25日「にしわが商品開発講習会」を開催しました。

講師に青森市の本格イタリア料理店 LINCE（リンチェ山猫軒）を経営するシェフの滝沢英哲氏をお招きし、アドバイスをいただきながら商品化に向けた加工品を試作しました。

今回の対象は、自身の育成した肉の加工販売を行う経営体と、自身の栽培した果菜を使ったジェラートを加工販売している経営体です。

どちらの経営体も原料の生産から販売までの6次産業化に熱心に取り組んでいます。

講師は調理のポイントを押さえながら、効率よく加工する方法を提案し、講習を受ける経営体も技術の応用方法など質問等をしながら加工を行いました。

作業も丁寧で筋が良いと講師からの太鼓判もいただきながら、講習会ではいくつかの商品を試作しました。

また、調理後はレシピの整理や材料のコスト、包装や盛り付けなどの提供の仕方や価格設定等も助言をいただきました。

新商品が近く販売されることを楽しみにしながら、普及センターでは今後の支援も継続していきます。



(加工の段取りを確認しながらの試作を行いました)



(価格設定や包装など販売に向けた打合せの様子)