

農産加工のエキスパート ヤエガキF&Sで学ぶ！農産加工品の製造販売戦略

ヤエガキフード&システム株式会社

●普及指導員派遣研修の狙い

農業・農村の6次産業化を推進するための様々な施策が実施される中、農業者が地域の農作物を使って商品を加工し販売する機会が増えています。しかし、農産加工品を製造するにあたって、農産加工機器の導入ノウハウや活用方法がわからない、実際の作業の流れがわからないなどの不安や疑問が多く見られ、現場で活かせる実践的知識を習得することが急務となっています。加えて、農業者の商品開発には、消費者ニーズを踏まえた販売戦略やマーケティングの視点が欠けていることも多々あり、製造のみならず「売る」ための知識もあわせ、総合的にサポートができる人材が求められています。

普及指導員は、これまで育種、生産、農業経営、技術など農業に関する指導にあたっていました。これからの時代は、生産者のものづくりを総合的にサポートできる指導力の強化が求められており、本研修では民間企業における取り組みやものづくりの姿勢を体験を通じ学んでいただくことで、現場ですぐに活用できる実践的な知識を習得して頂くことが狙いとなっています。

今回のプロジェクトでは、兵庫県内の農産物加工現場の現状や装置システムの適正な設置等を理解していただくとともに、これらをキーワードとして、たつの市の紫黒米生産者・加工者連絡協議会メンバー（15名程度）との間で、地域素材の利活用に関する戦略検討を行って頂き、紫黒米の特産化をどのように推進していくか討論して頂く機会を持ちました。地域を通じた取り組みには地域の人々と合意形成を図る必要があり、その手法を実際に体験しながら学び取っていただくことも本研修の狙いでもあります。



研修終了後、ヤエガキフード&システム研究棟前にて

ヤエガキフード&システム株式会社

ヤエガキフード&システム株式会社はヤエガキ酒造株式会社グループの一員として主に農産物加工や食品製造の中小企業向け装置やシステムの開発等と、健康志向の食品やサプリメントの開発と販売を行っており、農産加工品についての知識と商品開発について知識を得たい普及指導員対象に、研修受入先としてご協力頂きました。

また、ヤエガキフード&システム株式会社は平成19年から兵庫県たつの市で進められている「たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会（紫黒米クラスター）」の活動を推進しており、紫黒米の特産化に向けた取り組みとして、健康酢、酒類、甘酒、素麺、和洋菓子、パン、飴、アイス、味噌等を商品化しました。このような活動を通じ、地域の食と農業の連携や6次産業化推進には、農産物加工の技術普及や地域を面とした推進体制の構築が重要と考えています。

●実施準備・検討過程

今回の研修では、現場ですぐに活かせる知識を習得して頂くことを目的にしました。日頃、地域の生産者に対し農業の技術指導のみならず、地域の農産物を利用した商品開発のサポートや加工施設の立ち上げ・運営を指導されている普及指導員の方々は農産加工機器の設置や利活用に関する具体的な知識を求められることも多いため、本研修では、ヤエガキフード&システム株式会社が取り組んでいる農産加工機器について深く知って頂く事を重点的に研修計画の立案を行いました。農産加工品には味噌、豆腐、ジャム、ジュースなど様々なアイテムがありますが、商品価値を高めるためには、それぞれがどのようなプロセスで作られているのかを知ることが大切です。また加工施設の立ち上げや運営には生産能力や施設規模に合わせた機械の選定や設置プランが不可欠です。

加工機器について座学で学んだ後、実際に現場を見て頂くことで知識をさらに深めることを目指しました。また商品化された農産加工品を販売するマーケティングの知識も今後益々必要となることから、企業の商品開発の手法、パッケージや売場の知識なども研修に盛り込むことにしました。そして販売戦略立案には説得力のあるプレゼンが欠かせないことから今回の研修ではプレゼン力を高めるために、グループワークの成果を発表して頂く機会を多く取り入れるようにしました。

研修スケジュール

第1日 11月8日(火)10:00~17:00	第2日 11月9日(水)9:00~17:00
<p>10:00 集合 ヤエガキフード&システム(株) 研究棟5F 大会議室 姫路市林田町六九谷681(JR姫路駅から神姫バスで30分)</p> <p>10:10~11:45 講義 (1) 地域連携による6次産業化</p> <p>12:00 会議室にて お弁当をご用意致します</p> <p>13:00~16:50 講義 (2) 「ヤエガキフード&システム(株)について」 ① 事業内容と地域における活動 ② 農産加工機器プラント設置事例とJADAPの取り組み ③ 事前アンケートに対する回答と質疑応答 (3) 「健康逸品について」 ① 健康逸品の商品開発について (4) 「紫黒米クラスターについて」 ① 6次産業化プランナーとしての活動報告と農産物加工の意義 ② 紫黒米クラスター活動秘話と今後の課題</p> <p>17:00 終了</p>	<p>9:00 姫路駅南口周辺(集合場所については前日に連絡) 移動はワゴン車もしくは乗用車をご用意致します。</p> <p>10:30~11:30 (1) 農作物加工現場の視察「山城の郷」(朝来市)</p> <p>13:00頃 「夢前 夢工房」にて 昼食</p> <p>13:00~14:45 (2) 農作物加工現場の視察「夢前夢工房」(姫路市) 講義「夢工房の取り組みについて」(衣笠様・夢工房社長)</p> <p>15:30~16:30 (3) 農作物加工現場の視察「安富ゆず工房」(姫路市) 時間的に可能であれば、 (4) 「本竜野観光売店」</p> <p>17:00頃 JR姫新線 本竜野駅にて解散</p>
第3日 11月10日(木)10:00~17:00	第4日 11月11日(金)10:00~12:00
<p>10:00 集合 ヤエガキフード&システム(株) 研究棟5F 大会議室</p> <p>10:10~11:40 講義 (1) マーケティング手法と売れる売り場・パッケージづくり</p> <p>12:00~12:15 紫黒米生産地見学 追分営農組合</p> <p>12:30 「宝馬」にて 昼食(紫黒米クラスターメンバーのお店) たつの市産業振興センターへ移動(移動はワゴン車もしくは乗用車)</p> <p>13:30~15:00 (2) 紫黒米クラスター連絡協議会 ① 6次産業化について ② 紫黒米クラスターの現状と課題</p> <p>15:10~16:00 グループワーク (3) 紫黒米クラスター協議会メンバーとともに、紫黒米クラスターの今後の展開と戦略の検討</p> <p>16:00~16:45 講義 (4) 「小宅小学校での紫黒米の取り組み」</p> <p>17:00 終了 JR姫新線 本竜野駅にて解散</p>	<p>10:00 集合 ヤエガキフード&システム(株) 研究棟5F 大会議室</p> <p>10:10~11:30 研修 (1) コンセプト表作成(20分) (2) グループごとにグループワークの成果発表(45分) (3) 発表に対する質疑応答(15分)</p> <p>11:30~ (4) 研修会の総括</p> <p>12:00頃 終了</p> <p>「揖保乃糸資料館・そうめんの里」にて昼食(希望者のみ)</p>

●研修の概略とコンテンツ

研修第一日目は、本研修の意図と狙いを知って頂くための座学として、6次産業化と食をとおした地域活性化についての講義と、ヤエガキフード&システムの取り組みについての講義を設定しました。

農産加工品を製造販売するために企業はどのような努力や工夫をしているのかを知って頂くために、「紫黒米健康酢」に代表される『健康逸品』の商品開発についてのお話と、農産加工機器プラント設置について講義を受けて頂きました。受講者には、事前アンケートを行い、聞いてみたいことを収集していたので、それぞれの分野において回答が得られ、

普段感じておられる疑問点がクリアになったのではないかと思います。

研修第二日目は各参加者が地域の生産者に対する指導やコーディネートをする中で必要となってくる農産加工機器の基礎知識から設置事例まで深くご理解いただけるよう、農産加工施設を実際に見ていただく機会を作りました。設備が整っているにも関わらず十分に活用されず稼動していない施設もあり、規模や目標生産量に合わせてレイアウトすることの大切さを感じて頂けたのではと思います。また、農産加工品を売るためにどのような戦略を立てればよ

いかに学ぶために、農園レストランの経営と高付加価値の農産加工品販売を行っている夢前夢工房と、地元産のゆずを使った商品を販売している安富ゆず工房にてお話を聞く機会を持ちました。

研修第三日目は、商品を魅力的に見せるためのパッケージ戦略について兵庫県内で販売されている農産加工品のサンプルを使って、何がその商品を売れなくしているか（不買動機）やどの部分が改善されればもっと商品のよさが伝わるパッケージになるのかを検討して頂き、改良点がどこにあるのかを一人ずつ発表して頂きました。出された意見の多くは他の方も同じように感じておられることが多く、商品の売れ行きにはパッケージの善し悪しが深く関係

している事がわかりいただけだと思います。

そして、後半は紫黒米商品をテーマに、「たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会」のメンバーの方と共にグループワークを行い、紫黒米商品について、売り方やパッケージ、差別化要因などを討議しました。そして研修最終日に紫黒米クラスターの今後の展開について「クリアすべき課題」「実現させたい目標」「実現するための方法」「アプローチ先」という項目に基づき、チームから出たアイデアをまとめ事業プランの発表をして頂きました。身近な部分から課題を再度見直し改善していくことが大切だという気付きが得られました。



6次産業化について講義



「安富ゆず工房」にて最新の搾汁機を見る



パッケージを実際に見て改善点の検討



紫黒米商品の現状と課題をヒアリング



紫黒米商品の販売戦略検討



紫黒米の今後についての戦略を発表

●研修の実施状況

本研修では事前に参加者対象に研修内容に基づいたアンケートを実施し、疑問点や知りたいことを整理して頂きました。それぞれの疑問点に対し、回答が行われるようヤエガキフード&システム株式会社の食品機械課の方をお招きし、最終日に質疑応答の時間を持ちました。参加されている普及指導員の活動地域内で実際にヤエガキフード&システム株式会社の農産加工設備を使っている施設（もしくは加工

所）もあり、メンテナンスなどの実施について詳しく話を聞けたことは参加者の方にとっても大変有益であったようでした。また農産加工機器から備品までを網羅したパンフレット、作業のフローシート、作業の流れ図、設置レイアウトに至るまで非常に内容の濃い資料をヤエガキフード&システム株式会社よりご提供いただいたことによって、生産目標能力にあった機器の選定や設置レイアウトなど、機器納

入までのプロセスと活用方法が明確になったことと
思います。

6次産業化が進む中、普及指導員には商品開発、
マーケティング、販路開拓など、販売に関する知識
と情報が幅広く求められるようになりました。的を
絞ったテーマと、体験を通した研修プログラムにす
ることで、地域の生産者が求めるニーズに即応す
ることができるような実践的知識と商品化のアイデア
を習得していただけたのではと思います。

また、本研修を通して夢前夢工房の衣笠社長や紫
黒米を食育に取り入れ積極的に活動をされている小
宅小学校石堂先生など、6次産業化を推進する情熱
的なキーマンとなる方々からお話を聞く事ができま
した。この研修を単なる知識・情報収集の場として
だけでなく、地域を盛り上げる魅力的な人材ネット
ワーク醸成の場としても活用して頂きたいと思いま
す。

●研修の結果(アウトプットとアウトカム)

6次産業化が進む中、普及指導員には商品開発、
マーケティング、販路開拓など、販売に関する知識
と情報が幅広く求められるようになりました。的を
絞ったテーマと、体験を通した研修プログラムにす
ることで、地域の生産者が求めるニーズに即応す
ることができるような実践的知識と商品化のアイデア
を習得していただけたのではと思います。

また、本研修を通して夢前夢工房の衣笠社長や紫
黒米を食育に取り入れ積極的に活動をされている小
宅小学校石堂先生など、6次産業化を推進する情熱
的なキーマンとなる方々からお話を聞く事ができま
した。この研修を単なる知識・情報収集の場として
だけでなく、地域を盛り上げる魅力的な人材ネット
ワーク醸成の場としても活用して頂きたいと思いま
す。

文：民間企業等民間派遣研修

〔ヤエガキフード&システム(株)担当〕

キッチンtoキッチン 代表 天野 加佳子

食農連携コーディネーター (FACO)

