

農産加工のエキスパート ヤエガキF&Sで学ぶ！ 地域特産品の加工と技術

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、地域農産物を加工し販売する農業者が一気に増えたことにより商品が供給過剰になり、ますます売れないという悪循環に陥っている地域があります。国や都道府県では様々なプログラムによって生産者の事業支援や事業化の推進を行っていますが、実際は連携の欠如やリーダーの不在などにより、継続できず失敗に終わってしまうケースがあるのも事実です。

これらの取り組みの中で農業者に最も近い立場で支援できる人材が普及指導員です。農業者を取り巻く厳しい現状を打破し、生活水準を向上させるためには、指導者である普及指導員が農業技術の指導のみならず、加工、販売、流通と一連の流れを理解した上で、多様化するフードビジネスに生産者を結びつけ、コーディネートする力が求められています。従って、これからの時代は、普及指導員に生産者のものづくりを総合的にサポートするスキル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、6次産業化の意義や方法論を体系的に学ぶとともに、売れる農産加工品を作るための技術や手法について学んで頂きます。そして技術力を強化するために欠かせない農産加工機器について学ぶ時間を多く取り、適切な農産加工機器を導入するためには、実際の作業の流れを知り、生産能力に合わせた機械の選定や設置レイアウトができるよう、農産加工機器についての知識をつけることを目標にしました。



研修二日目、ヤエガキフード&システム研究棟屋上にて
左から高橋様(秋田県)、石井様(富山県)、佐伯様(ヤエガキF&S)、山本様(兵庫県)、石川様(北海道)

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を対象に、研修受け入れ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

農業者が農産加工に取り組む際、必ず必要になるのが農産加工設備ですが、農産加工機器には様々な機種やメーカーがあり、専門的な知識を持っていないと業者の言いなりになってしまい、結局使い勝手の悪い設備になってしまうケースも多々見られます。また、せっかく機械を導入しても加工のポイントを理解していないと優れた加工品はできません。

普及指導員は、地域の生産者から地域の農産物を利用した商品開発技術のサポートや加工施設の立ち上げ・運営に関し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)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。また、実際に加工機を使って廻りを体験して頂く事で、機械任せではなく、人の手を介した温度管理や状態把握が大切であることも研修のポイントにしました。

ヤエガキフード&システム(株)より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、設置レイアウト、製造マニュアルに至るまで非常に詳しい資料をご提供頂いたことにより、機器納入までのプロセスと活用方法について深く理解して頂けるよう、座学、実習、視察、発表をバランスよく取り入れ、農産加工について総合的に学べるカリキュラムを実現しました。

研修スケジュール

第1日 11月6日(火)10:00~17:00	第2日 11月7日(水)10:00~17:00
10:00 集合 ヤエガキフード&システム(株) 研究棟5F 小会議室 姫路市林田町六九谷681(JR姫路駅から神姫バスで30分) 10:10~12:00 講義 (1) 食を通じた地域活性化 12:00 昼食(会議室にてお弁当) 13:00~15:30 講義・解説 (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取り組み ③ 味噌づくりについて 15:30~17:00 加工体験 (3) 「米麴づくり①(放冷、種付け、取込)」 17:00 終了 18:30~ 懇親会	10:00 集合 ヤエガキフード&システム(株) 研究棟5F 小会議室 10:00~11:30 講義・解説:地域連携 (1) 「6次産業化プランナーとしての活動報告」 11:30~12:00 加工体験 (2) 「米麴づくり②(切り返し)」 12:00 昼食(会議室にてお弁当) 13:00~16:30 講義・解説:商品開発 (3)商品開発について ①「健康逸品の商品開発について」 ②「発酵食品について」 ③「売れる農産加工品のパッケージ」 16:30~17:00 加工体験 (4) 「米麴づくり③(手入れ)」 17:00 終了
第3日 11月8日(木)9:30~17:00	第4日 11月9日(金)10:00~12:00
9:30 集合 ヤエガキフード&システム(株) 研究棟5F 小会議室 9:30~10:30 加工体験 (1) 「米麴づくり④(出麴、袋詰め)」 味噌づくり等についての質疑応答 10:30 出発移動 11:00~17:00 視察 (移動はワゴン車をご用意致します。) (2)農産加工現場の見学 ①「安富ゆず工房」(姫路市) 12:45~13:30 昼食(波賀メイプル公社「楓の里」にて) ②「波賀メイプル公社」(宍粟市) ③「ささ営農」(たつの市) 17:00 終了 JR姫新線 本竜野駅にて解散	9:30 集合 ヤエガキフード&システム(株) 研究棟前 9:30~10:10 蔵見学 10:10~11:30 発表 (1) 成果発表(各自20分) (2) 研修会の総括 11:30~12:00 総括 (3) 質疑応答(食品機械課) 12:00 終了 「揖保乃糸資料館・そうめんの里」にて昼食(希望者のみ) 昼食後 JR姫新線 本竜野駅にて解散

●研修の実施状況

本研修の特徴は、「教えられる」のではなく、自らが「感じ、考え、伝える」ことを大切にしています。初日は、6次産業化とは何か、そして、本研修の意図と狙いを知って頂くための座学として、(社)食品需給研究センター長谷川氏より食を活かした地域活性化についての講義と、研修の舞台となるヤエガキフード&システム(株)について知って頂く講義を設定しました。

そして二日目は6次産業化の現状を理解するために、6次産業化プランナーとして活動されている専務取締役の佐伯様より活動報告を頂きました。またマーケティングの手法を学ぶ座学として、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「紫黒米健康酢」に代表される

『健康逸品』の商品開発秘話をお聞きしました。

企業の商品開発も始めから成功があったわけではなく、改善を繰り返しながら磨き上げられていることを感じて頂けたのではないかと思います。



食品需給研究センター長谷川氏による
6次産業化についての講義



温度管理が欠かせない「切り返し」と呼ばれる作業



3日間の努力の賜物の麴。「教科書通りの仕上がりに」と太鼓判をもらう



終始お世話になったヤエガキF&Sの佐伯専務様、宮藤様、前田様、菅原様、干飯様

今年度初の試みとなる「麴づくり体験」は、3日間で、種付け、取込み、切り返し、手入れ、出麴の作業を行い、できた麴は各自お持ち帰り頂きました。味噌や甘酒造りに必要となる麴はその出来具合で美味しさが決まると言われているほど大切な行程で、決して機械任せではなく、人の手で温度管理や状態確認を行っていく必要があることや、作業のポイントなどを食品機械課の方々に非常にきめ細やかに指導頂きました。

三日目の視察研修は6次産業化の成功例として、兵庫県内の3カ所の農産加工施設を視察していただきました。小規模ながらも適切な機器が設置されフル稼働している施設であり、作業が滞りなく進むようなレイアウトに沿って設計されています。実際に現場を見ていただくことで、規模や目標生産量に合わせて設置プランを作り、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。

最終日である四日目は、この研修に参加したことを今後どのように活動に活かすかを発表して頂きました。6次産業化を総合的にサポートするには幅広い人材ネットワークを持つ事が大切だと改めて感じて頂きました。

●研修の結果(アウトプットとアウトカム)

本研修では、6次産業化の現状を学ぶとともに、農産加工、商品開発、マーケティングの3つの柱に沿って、講義、実習、視察、発表を通じ、自ら感じ考えて頂くことを目的としました。

最終日に研修の感想をお聞きしたところ、6次産業化を体系的に学べた事がとてもよかったというご意見が圧倒的で、課題を解決するために普及指導員がカバーできないところは適切な人材につないでいくことの必要性を改めて実感したとのご意見が多数でました。そして、加工施設について問題や疑問、メンテナンスの必要性が出て来たときに相談できる窓口ができたことが大変ありがたいというご意見が多く見られました。また、麴づくり体験は発酵食品の原理が深く理解でき、技術を高めることにつながった、現場に深く入り込むことの大切さを知ったとのご意見もありました。民間企業での研修は初めてで、ヤエガキフード&システム株式会社の理念がお客様に対する誠実さや地域とのつながりを大切にしていることを実感したとのご意見もあり、マーケティングの基本にその理念が活かされていることを実感頂けたようです。



「安富ゆず工房」にて。消費者の立場から商品を選ぶことも大切な体験



「安富ゆず工房」にて組合長のお話を聞きながら熱心にノートを取る



新しい事業モデルに取り組む「ささ農」にて6次産業化の可能性を聞く

本研修にご参加下さった普及指導員の方々は大変に熱心に取り組んで下さり、研修の随所まで学び取ろうという意識の高さが感じられました。3.5日間の研修で、何が最も印象深かったかはそれぞれ異なるところだと思いますが、民間企業において体験型の研修を受けて頂いたことで、企業のものづくりに最初から成功があったわけではなく、よいものを絶対作るという熱意や諦めない粘り強さ、お客様との信頼関係構築のためのたゆみない努力などを感じて頂いたことに、研修の意義があったと考えます。研修の中では、ヤエガキF&S(株)の佐伯様、干飯様、食品機械課の前田様、菅原様、宮藤様のように、情熱を持って会社の成長を支えてこられた方々との関わりがありました。社内での信頼関係や仲間、個々の責任意識など一人一人が最高の働きをするために現場に入って一緒に汗をかく情熱・熱意、人脈など、どれをとってもその日限りの努力で築き上げられたものではないはずです。

一人の力を地域を動かす大きな力に変えるためには地域とつながり合って、点から線、線から面へと一つの取り組みを大きなムーブメントに変えていくことが必要になることでしょうか。そのためには、製造だけでなく、商品開発、マーケティング、販路開拓など販売に関する幅広い知識を持つこと以外に、人と人とを結びつけるコーディネーターとしての役割も担うことが求められているのではないのでしょうか。

この研修で伝えたかったことは、ものを売るために必要なのは、ものづくりや販売のための知識と同様、「人」の存在やつながりを構築することの大切さです。もちろん、完成度の高い商品を作るために、商品開発やマーケティングに関わる総合的な知識や感性も必要ですが、それ以上に事業を推進していくためにはチームワークがなければ事

業を進めることはできません。佐伯様がおっしゃったように、まずは現場に入り込み一緒に汗をかくことによって、深い信頼関係を結ぶ事から始まるのです。

全国で6次産業化の様々な施策が始まり、商品開発・販売に取り組む農業者の方が増えました。その結果、農業者の方々の生活に明るい変化が生まれたかということとそうではありません。もちろん一部の農業者は6次産業化ブランドとして広く認知され、企業と取引をしているケースもあります。しかし現状はそれら成功事例は数少なく、ほとんどのケースでは商品を作ったが売れないという状況で、場所代や人件費がかからないからやっつけていけるが実際は全く利益が出ておらず、悪くするとマイナスになっているケースが多々あります。

そもそも6次産業化は農業者の方々に豊かになってもらうための施策なのに、取り組みが成果につながらず空回りをしているのはなぜでしょうか。そして農業者の方を最も身近で支え、6次産業化をサポートする普及指導員はこの現状を打破するために、何をすればよいのでしょうか。

研修の捉え方は参加して下さった方それぞれに異なっただと思いますが、民間企業の取り組みやお客様との関わりについて深く知って頂くことで、民間企業の成長の原点が「人」であることを感じて頂けたのではないのでしょうか。

改善に改善を繰り返しながら成長し続けることは民間企業でも変わりはありません。この研修に参加したことで視野が広がり、6次産業化の現状や課題をしっかりと見据え、改善して行くきっかけになれば幸いです。

文：民間企業等派遣研修
〔ヤエガキフード&システム株式会社担当〕
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)

