

平成30年度 第2回県中地方・地域特産品創出クラスター分科会 を開催しました。

○ 福島県産農産物を使用して今年度に開発してきた、
6次化新商品（5商品）の発表を行いました。

- ・ 開催日時 平成31年1月30日（水）13:30～16:00
- ・ 開催場所 福島県郡山合同庁舎 3階 第1会議室

○ 新商品の紹介（5商品）



【商品名と開発事業者名】

- ① 「ミックスフレーク」
○ 事業者: 東日本薬草合同会社 様 (棚倉町)
- ② 「一本の水路」
- ③ 「ひと味」
○ 事業者: 安積野菓子処 平田屋 様 (郡山市)
- ④ 「はやとうりの佃煮」
- ⑤ 「かぼちゃくん」
○ 事業者: 大和田 スミ 様 (玉川村)

○ 各商品毎の紹介
成果品の紹介は、3ページをご覧ください。

○ 各商品の販売先等

① ミックスフレーク

- ・ 「みりよく満点物語」 東白川郡棚倉町大字下山本字愛宕平15-1 (TEL: 0247-33-1212)
営業時間 9:30～18:00 (定休日 毎月第3火曜日)
- ・ 「田舎すだち」 東白川郡棚倉町大字棚倉字宮前19-1 (TEL: 0247-33-6160)
営業時間 9:30～18:00 (定休日 元旦のみ)
- ・ 「まるごと西郷館」 西白河郡西郷村大字熊倉字折口原146番地 (TEL: 0248-25-5007)
営業時間 9:00～18:00 (定休日 毎月第3火曜日)

② 一本の水路

③ ひと味

- ・ 「荒池公園店」 郡山市池ノ台14-17 (TEL: 024-921-4194)
営業時間 9:00～19:00 (定休日 毎週火曜)
- ・ 「清水台本店」 郡山市清水台2丁目6-6 (TEL: 024-932-3499)
営業時間 9:30～17:00 (定休日 毎週火曜)
- ・ 「旬の庭久留米店」 郡山市久留米二丁目77-1 (TEL: 024-945-7483)
営業時間 10:00～19:00 (定休日 1/1～4)

④ はやとうりの佃煮 (季節商品のため平成31年秋ごろ販売予定)

⑤ かぼちゃくん (季節商品のため平成31年秋ごろ販売予定)

- ・ 「道の駅たまかわ」 石川郡玉川村大字岩法寺字宮ノ前140-2 (TEL: 0247-57-3800)
営業時間 8:00～18:00 (定休日 1/1)

◎ 今年度の第2回分科会では、参加事業者が県中地方の農産物を使用して開発した『ふくなかすいーつ』※₁などの6次化商品（3事業者5商品）について発表を行いました。

また、それぞれの商品について、参加者による試食を行い、専門家からパッケージデザインや味などについて、講評をいただきました。



開発した各事業者様による、商品の発表状況

◎ 分科会後半は、県中地方・地域産業6次化ネットワーク会員※₂の商品開発や販売力向上を目的として、ふくしま地域産業6次化イノベーターより、

①「地域の豊かな資源を活かした6次産業化の事例」と題して、Kanaeフードビジネス研究所 代表の芹澤 香苗先生、

②「展示会・商談会での魅力的なブース演出」と題して、トラックスアンドストアーズ株式会社の西尾 望先生より、

それぞれ講演をいただきました。

※₁ 県中地方や福島県の農林水産物を使用して県中地方でつくられたお菓子の名称

※₂ 県中地方の1次（生産）・2次（加工）・3次（サービス）の各事業者が、それぞれが持つ強みを生かして連携し、商品に新たな付加価値を加え、連携者の所得向上と地域経済の活性化を目指す組織【平成31年1月現在会員数：366名】



芹澤 香苗先生の講演状況



西尾 望先生の講演状況

平成30年度県中地方地域特産品創出クラスター分科会開発商品の紹介



【① ミックスフレーク】（東日本薬草合同会社 様：棚倉町）

コンセプト：主原料の「キクイモ」（菊芋）は、天然のインスリンと呼ばれるイヌリンやミネラル、ビタミンB群など、効果・効能の高い食品ですが、まだ認知度が低いため、気軽に食べやすいチップスに仕上げた。また、少量サイズにすることにより、誰にでもお求めになりやすくした。

商品の特徴：「りんご」と「にんじん」を加えて色合いをだし、味や食感が単調にならないよう塩、胡椒で味付けした。

食シーン：家族でのおやつやお酒のおつまみとして。



【② 一本の水路】（安積野菓子処 平田屋 様：郡山市）

コンセプト：2016年4月に猪苗代湖・安積疏水・安積開拓を結ぶストーリー未来を拓いた「一本の水路」が日本遺産に認定された。その開拓者精神を和菓子で表現した。小倉羊羹の中に「梅肉」、求肥もちを入れて白い部分で「一本の水路」を表現し、主に郡山のお土産品として開発した。

商品の特徴：小倉羊羹の中に西田町特産の「南高梅」のジャムを練り込んだ求肥もちを入れた、オリジナル商品に仕上げた。

食シーン：お土産品や家族でのお茶請けなど。



【③ ひととけ】（安積野菓子処 平田屋 様：郡山市）

コンセプト：乳幼児からご年配の方まで幅広い年齢層にお召し上がりいただけるように、乳菓のあんに「りんごのコンポート」を加えて開発した。

商品の特徴：あんに県産りんごのコンポートを練り込んで、食感と風味を味わえる全体的に柔らかく仕上げた。

食シーン：お土産品や家族でのお茶請けなど。



【④ はやとうりの佃煮】（大和田 スミ 様：玉川村）

コンセプト：「はやとうり」は収穫時期が限定され、一般的に生食（サラダ、漬け物など）で食することが多いですが、佃煮加工し冷凍することで、長期保存が可能になり、旬の時期以外にも手軽に食せるように開発した。

商品の特徴：「はやとうり」の佃煮自体があまり商品化されていないことや佃煮ならではの独特の食感が特徴です。

食シーン：ご飯のおとも、カレーの福神漬け、お弁当のおかず、おにぎりの具材、お酒のつまみなど幅広く。



【⑤ かぼちゃくん】（大和田 スミ 様：玉川村）

コンセプト：「赤かぼちゃ」の特徴である綺麗な色合いを活かしたジャムを開発した。

商品の特徴：金山の「赤かぼちゃ」に、「オレンジ」と「レモン」を使用して「さっぱり」感をだし、添加物を使用せず飽きない味に仕上げた。

食シーン：そのまま「ジャム」としてパンなどととも食したり、パスタやピザ、お菓子作りの材料としても利用するなど、アレンジを加えた食べ方を想定している。