



ー 第1回クラスタ分科会を開催しましたー



第1回クラスタ分科会の様子

10月19日(金)15:00から、いわき合同庁舎3階第2会議室にて、「いわき6次化産品試作プロジェクト 第1回クラスタ分科会」を開催しました。

このプロジェクトは、いわきの地域産業を活かし、特にお土産品としての価値のある「いわき6次化産品」の“商品化”へ向けたビジネスモデルと試作品を作ることを目的としています。

市内の農林水産業者、福島県いわき農林事務所、いわき地方振興局、水産事務所から、総勢12名が参加しました。

今回は、全国の6次化産品の事例を参考に、地場産品や地域力を活用した新たな開発商品への検討を行いました。

ー 分科会の内容ー

【地域産業6次化と本プロジェクトについて】

○開発から販売までの商品化における一連の取組みを、異業種及び福島県と協働して推進することができ、新たな連携の可能性につながる。

○農林水産省が推進している6次化産品の事例等を参考に、売れる商品を左右しているポイントを探ることにより、自社商品への応用ができる。

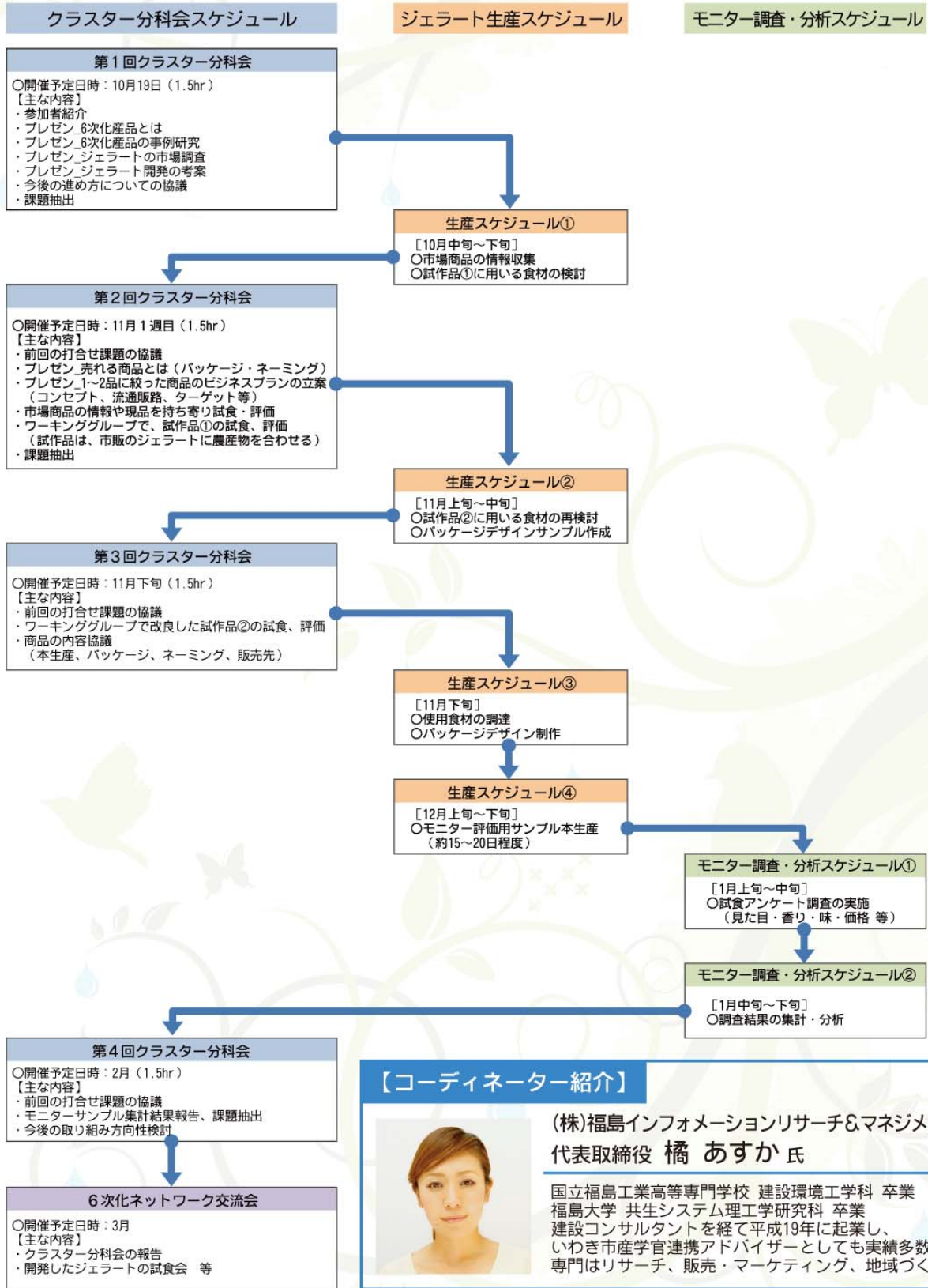
【本プロジェクトで作る“6次化産品”の試作品について】

主な6次化産品	水系加工品 ・ジェラート・ゼリー	加熱加工品 ・ハム・レトルトカレー	発酵食品 ・ヨーグルト・味噌
開発の容易さ ⇒	攪拌処理で開発できる 製造工程が少ない ○	温度等検討事項が多い 製造工程が多い △	品質管理が難しい 製造工程が多い ×
製造コスト ⇒	大部分が水分のため 比較的安価である ○	加熱処理工程が加わる ため、加工賃が発生 ×	原材料の価格変動の 影響を受けやすい ×
販売コスト ⇒	冷凍保存の場合は菌が 発生しないため、長期 保存が可能 ○	加熱処理により菌が死滅 するため、常温で日持ち が長い ○	高い温度では発酵が速く 進むため、基本的に常温 保存が不可である ×



本プロジェクトでは、いわきの特産物を使用した『ジェラート』を開発。
第2回分科会では、具体的な原材料の検討を行う予定です。

今後のスケジュール



【クラスター分科会に関するお問合せやご意見等は以下にご連絡ください】

福島県いわき農林事務所 企画部 TEL：0246-24-6197

（編集：株式会社福島インフォメーションリサーチ&マネジメント）