

令和5年度第1回そうそう6次化ネットワーク交流会及び 令和5年度「そうそう・6次化ラボ」研修会を開催しました！

令和6年1月29日（月）に、道の駅なみえにて、第1回6次化ネットワーク交流会及び「そうそう・6次化ラボ」研修会を開催いたしました。

本会では、相双地方で生産が盛んになっている甘藷（^{かんしょ}さつまいも）に焦点を当てた内容で、講演と加工体験を行いました。講演では、新潟県で甘藷を用いた6次化を実践しながら、福島県を含む県内外の6次化支援にも携わっていらっしゃる（株）農プロデュース リッツの新谷代表取締役様にご自身の体験などを含めてお話いただきました。参加者は引き込まれるように講演を聞いており、講演後は、名刺交換するなど、積極的に交流している様子も窺えました。「そうそう・6次化ラボ」事業の一部を体験いただく加工体験においても、甘藷を使用し、ピューレから作られたポタージュやプリンなどを試食しました。参加者は、試食品の美味しさに感動し、講師の一般社団法人 F's Kitchen 萩代表に加工方法・機械について質問したり、メモを取ったりと主体的に参加していました。

会の最後には、「ふくしま満天堂」事業のプレミアム商品3品（タコシウマイ、クリームチーズトリュフみそ漬け、とまと味噌）の試食も行いました。

参加者からは、「ヒントたくさんいただきました。」、「6次化で物は作れるが、売ることが大変で勉強になった。」などといった感想をいただきました。

引き続き、6次化に携わる皆様の交流機会を創出する等、地域のさらなる6次化推進に向け、取り組んでまいります。



講演の様子



加工体験の様子