安心で身近な「ぎふの食」づくり

■イチゴ等・(有) 廿原ええのお 新たな加工品の開発

10月2日、多治見市の(有) 廿原ええのおで新商品の開発に向けた検討会が開催された。同社は、イチゴや不耕起米、マイクロ野菜を中心に生産しているほか、イチゴとブルーベリーの観光

農園を開園している。来園者への販売機会を確保していくため、加工品開発にも取り組み、イチゴとブルーベリーのジャムやシャーベット、乾燥きくらげの商品化を進めてきた。さらに本年は、瞬間凍結機を導入し、新たな加工品の開発を進めている。

検討会では、6次産業化実践アドバイザーを招へいし、乾燥機及び瞬間凍結機を用いた新たな商品企画を検討した。アドバイザーからの提案を踏まえて、瞬間凍結機を用いることで、凍った状態のまま食べることができる冷凍イチゴを製造し、夏場のブルーベリーの観光農園において積極的に販売していくこととした。



【瞬間凍結機と冷凍イチゴ】

農業普及課は、引き続き6次産業化に向けた取り組みを支援していく。