

令和3年度とちぎ6次産業化実践セミナー
第3回インターンシップ研修実施状況について

【日 程】 令和3(2021)年12月2日(木)、午前
【会 場】 道の駅ましこ「多目的室、飲料加工施設」
【参加者】 9名
【テーマ、講師、研修概要】

<農産物加工研修(飲料)>

小林一夫ぶどう園 小林美香 氏

30数種のぶどう生産とぶどうジュースの加工を行い、直売所で販売している。

子供に、自分で生産した美味しいぶどう、安全安心なジュースを飲ませようと思いぶどうジュースの加工に取り組んだ。

直売所販売では、細やかな対応とクレームを無くす対策をし、自信を持った商品の販売に心掛けている。

加工品の原価計算は重要。原材料、人件費、加工代等を計算して価格を決める。決めた価格で売れないなら加工を止める。

B級農産物の加工に力を入れる前に、まずは、B級品を出さない工夫が重要であり、生産性の向上、良いものを作ることに専念してほしい。



<農産物加工研修(飲料)>

(株)ましこカンパニー

ジュース製造責任者 小堀俊也 氏

飲料加工は、ぶどう、りんご、ゆず、トマト、にんじん等を製造している。

最近、レモンの加工を開始した。

受託加工は、小ロットでも受けている。

道の駅のネットワーク等を活用した営業活動もしており、受託加工品の売り先の確保にも協力できる。

良い商品作り、添加物を入れない製造などのアドバイスもしている。

加工品を作って、赤字となり止めてしまうことにならないよう、様々な相談に応じている。

