平成二十三年

(財)亀田郷地域センターだより

『亀田郷農産物 生産 加工 販売 戦略会議』の成果

財団法人亀田郷地域センター 〒950-0148 新潟県新潟市東早通1-2-25 TEL：025-381-7816 FAX：025-381-1215
E-mail：kchiikicenter@kamedagou.jp

亀田郷の未来を拓くため積み上げた九つの成果。

(財)亀田郷地域センターでは、農業の発展に貢献するため、平成二十年九月に、新潟県、新潟市、農協、商工会議所、NPOの皆様のご協力を得て、『亀田郷農産物 生産 加工 販売 戦略会議』を立ち上げました。

これまで行政をはじめ、食品業界及び種苗メーカー並びに機械製造メーカー、土木資材会社、さらには世界で活躍する商社や都内有名百貨店のバイヤーの方々とも情報を交換し、「何をつくり、如何に加工して、販売企画をどうするか」などを検討し、ビジネスモデルを構築してきました。

事業検証の節目である3年を経過するにあたり、ここに実績の一部を掲載しご報告します。詳細につきましては(財)亀田郷地域センターまでお気軽に問い合わせ下さい。

まだまだある、農業の可能性。

新品種あした葉の生産実験開始

「あした葉」は他の野菜に比べて各種ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富で高い抗酸化作用もあり、糖尿病、メタボ、認知症、骨粗鬆症、にも効果があると言われております。またCO2の吸収率が抜群に高いため地球温暖化対策としても研究されています。

その「あした葉」の新品種で、越冬できるように改良した「源生林あした葉」の生産実験を開始しました。今後は粉末技術を確立し大学などの研究機関や食品業界と連携しビジネスモデルを構築します。

廃油も燃やせるボイラーを農業に導入

施設工業(株)の協力で、廃油をそのまま燃やすことができるボイラーを、試験用の高性能先進型農業用ハウスに導入しました。

今まで廃油を燃料にするには重油に混ぜたり、精製したりと、手間と時間が必要でした。新技術ではゴミを取るだけで簡単に燃焼し煙も出なくなりました。食用廃油、工業用廃油、新品の灯油・重油を単独でも、混ぜても使用できる優れものです。この冬には性能をデータ化します。

農業用ハウス内の環境改善に成果

天然由来の固化剤であるコーンαをベースにして、ビニールハウス内に土舗装を施しました。

これによりハウス内を比較的クリーンな状態に保つことができ、湿度や温度管理の調節も楽になりました。

農家の方からは、奇麗で衛生的なため「嫁の来る農業」だという評価も頂きました。

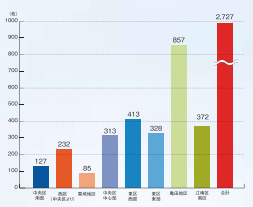
加工用米の大量販売に成功

亀田郷産の加工用米を、石山味噌醤油(株)をはじめとする食品企業に販売しました。平成二十二年度産米は5900俵を販売し、今年度は1万300俵を契約しました。

今後は、米以外の農産物についても販売の可能性を追求します。

食品業界との連携は、農業に大きなチャンスをもたらすものと確信しました。

農産物直売所の顧客動向調査で実績



亀田郷内の7つの直売所の消費者動向を調査しました。いつ、どこから、何人のお客様が来店するのかを分析し、マーケティングのための基本データをつくり、提供しました。

直売所の皆様からは、「広告を効果的に打つタイミングとエリアが明確になった」、「独自では調査できないので助かった」、「クーポン券付きなので売り上げも上々だった」など、喜びの声を多く頂きました。

アロニアベリーの商品化に成功

生産が楽で栄養価満点の果実「アロニアベリー」の加工に成功し、十一月には販売を開始します。製造元は味噌製造メーカーで県内最大手の石山味噌醤油(株)です。りんご酢にアロニアベリーを加えて、すっきりとした飲み心地の飲料酢に仕上げました。

アロニアベリーは、旧亀田町の一部で試験栽培をしていますが、販売が伸びれば生産規模を拡大する予定です。

崩れず草も生えない新型田んぼダム畦畔を実証

農水省認定のコーンαを主成分とした土舗装を応用して畦畔を固めました。半年以上経過しても崩れず草も抑制しています。

この強化畦畔を、田んぼダムとして活用すれば、貯水能力と耐久性が高まり、ダムとしての信頼性も高まります。また深水栽培も容易になりますので米質向上にもつながります。

『田んぼダムを管理する農家が洪水から地域を守る』。これを実証し、洪水対策予算やダム予算で圃場整備などの土地改良事業を行い、さらには田んぼの維持管理費も捻出する仕組みをつくりたいと考えています。農家負担ゼロで圃場整備が実施できるならば、日本農業の新たな可能性も拓けるでしょう。

今後は、農業を発展させ地域を洪水から守る『新型田んぼダム』と新たな予算措置の考え方を、国、県、市に提言します。

トマピーの生産技術を確立

パプリカの一種である「トマピー」の生産技術を確立しました。従来のパプリカより肉厚で甘く栄養価も高く、見た目も可愛らしいため、バイヤーの関心も高く、すでに取引依頼もきております。

開発者の東京大学研究員で㈲日本農研 代表の和地義隆先生の好意で亀田郷を拠点に生産できることになりました。

良質な籾殻培地が完成

特殊な技術により、籾殻炭に吸水性を持たせて、そこに水圧でむいた杉の皮などをブレンドして良質な培地をつくることができました。

この培地は抗菌性と保水性に優れているため、農業の強い味方になりそうです。

様々な農産物の生産試験を行った後に商品化する予定です。