

(別紙様式)

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

北上地方生活研究グループ連絡協議会こんにゃくクラブ

○グループの紹介

私達のグループは、令和2年9月に設立しました。
グループの前身は、北上地方生活研究グループ連絡協議会内の「こんにゃく部会」で、こんにゃく芋の栽培方法の勉強とオリジナル商品「やわらか刺身こんにゃく」の開発、会員への普及を目的として、協議会員有志で取り組んできました。

現在は、これまで食育と地産地消の一環として活動してきたこんにゃく芋栽培とこんにゃく製造について、営利目的の商品製造の可能性を検討するため、協議会員の有志9名で新たに「こんにゃくクラブ」として活動しています。



○経営区分 農業

○人数 9人

○事業目的

こんにゃく芋の生産技術の向上および加工販売の知識や技術の習得、地元産農産物加工による特産品として販売するによる農産物の高付加価値化に取り組み、クラブ員の生産販売意欲向上や地域社会振興に貢献することを目標とします。

○事業実施実績

実施内容 (具体的な内容・方法)	時期	場所	備考 (参加人数)
①先進地視察	7月22日	山形県こんにゃく番所	(9)
②圃場視察	8月31日	会員圃場(2人)	(4)
	9月9日	雫石町長山	(7)
③PR方法取得	8月19日	農業研究センター	(5)
	1月15日		(6)
	9月3日		(4)
	11月27日	江釣子ショッピングセンター	(5)
	2月11日		(3)
④こんにゃく芋保存方法検討	8月30日	江釣子多目的センター	(6)
⑤新商品開発	11月25日	役員宅	(7)
	2月8日、9日	江釣子多目的センター	(7)、(2)
⑥工房開設に係る情報収集	7月12日	花巻保健所	(3)
	26日	食品衛生協会北上支所	(1)

○活動の成果

◆先進地視察

多種多様なこんにやくの製造販売だけでなく、こんにやくを使ったお膳を提供する飲食店「こんにやく番屋：山形県」を視察し、私たちの新商品の足がかりとするため、製品の特長や私たちでも作れるか等を検討しました。

カロリーの低さだけでなく、低たんぱく食などへの活用をすすめられる魚や肉の代替食品などにも可能性は広がりました。



←ホタテの繊維感たっぷりのホタテ風フライ



↑全てこんにやくのおつくり

↑こんにやくそば



◆圃場視察

【会員圃場】これまで会員間で生育状況を確認しあうことがなかったため実施しました。圃場の条件や植え付け方、肥料のやり方について情報交換でき、参加者の生産性向上の足がかりとなりました。

【県内圃場】40年以上雫石町でこんにやく芋を生産している農家圃場にて研修を行いました。北上市より寒い雫石町での栽培や種芋の保存方法を学ぶことができました。また、雫石町内の産直を視察し、農産加工品の販売状況やPOPの活用方法などから私たちにも使えるテクニックを確認することができました。



↑会員の圃場



←雫石町圃場の生育状況



↓保存状況（土室）



↓生産者の皆さん

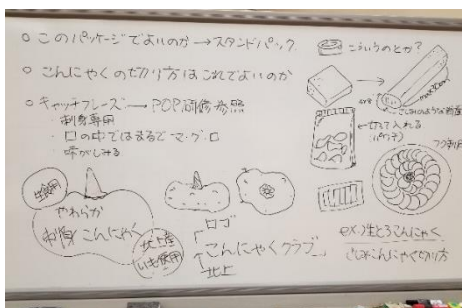
◆PR 方法取得

【1回目】9月のイベント販売で活用できるよう、POPの作成方法を学びました。講義の後、実際にPOPを作成し、イベントで活用しました。また、商品のパッケージについても学び、改めて商品ラベルを刷新するための研修を後日開催することにしました。

↓作ったPOPいろいろ



【2回目】ラベルデザインの刷新を中心にパッケージデザインを学びました。現在のラベルはあまり目立たないため、会員で意見を出し合い講師の助言でこんにやく芋のイラストを使ったラベルを作成することにしました。



◆こんにやく芋保存方法の検討

視察した先進農家や会員の工夫を共有し、外で保存する場合はビニルハウス内に土室を掘ってもみ殻で被覆するか、密閉しない発砲スチロール箱に入れ、居間や台所の高いところで保存してみることにしました。また、生芋での保存は手間もかかることから、乾燥粉末の製造も検討しました。生芋や茹で芋で条件を変え粉末加工を試みました。加工料の安い業者の探索もしましたが、送料を考慮すると県内ではあまり多くなく、もう少し検討を重ねることにしました。条件を変えた加工適性は生芋と茹で芋で試作しました。茹で芋粉末で作ったほうが生芋から作ったこんにやくにより近いことが分かりました。



左から 生芋粉末、茹で芋粉末、生芋(普通)

◆新商品開発 (3回目)

新商品として以前から検討していたこんにやくゼリーはこんにやく芋から直接製造することが難しいと判断し、地元食材を加えた刺身こんにやくのバリエーションを試作することにしました。

1回目の試作では、おからと桑茶を加えました。味や食感は会員には好評でしたが、消費期限を経過観察していたところ、副材料が塊で入ってしまったところから品質が落ちることが分かりました。

2回目は、副資材が均等になるよう試作してみましたが、出来上がりはまだ不均質で、凝固剤を入れるタイミングでの混入は難しいとわかりました。

3回目では、茹で芋をミキサーで砕くところから副資材を入れてみました。こんにゃくの硬さは、粉碎の度合いで変わるので、この時副資材を入れる場合の攪拌時間等はさらに検討する必要があるとわかりました。さらに、このときの試作品は、副資材なしのさしみこんにゃくと比較して遜色のない消費期限であることが確認できました。



1回目試作品（粒々が見える）

◆工房開設に係る情報収集

こんにゃく製造は届け出が必要ということが、保健所での許可申請相談によってわかったので、会の代表が製造場所を確保し、製造届を提出し、販売できるようになりました。また、こんにゃくゼリーも製造できるよう既存の菓子工房の使用許可が得られたので、今後の新商品開発も可能となりました。

○次年度に向けて

・新商品開発

北上産こんにゃくで作るこんにゃく菓子の製造方法の開発を進めていきます。

・こんにゃく芋栽培の拡大

グループ員の栽培技術の向上を図るとともに、本格販売の前にグループ内だけでなく、広く協議会員等に栽培を呼びかけるためのPR方法等を検討していきます。

・新会員募集も兼ねた宣伝活動

商品ラインナップも増え、通年製造のめども立ってきたことから、前述したこんにゃく芋栽培拡大のためにも製造の担い手としても新規会員の勧誘が必要と考えるので、私たちの活動をより参加してみたい活動に感じてもらうため、広く市民へアピールすることを目的として、こんにゃくづくり講座の開催やのぼり、横断幕、パンフレット、ユニフォーム作成などを実施し、魅力的に見える活動を実施します。