



「産農人」とは農作物をつくるだけでなく、市場ニーズを理解し流通させることのできるマーケットセンスを持った新しい農業人を表す造語。横須賀商工会議所と地域の農家・加工業者・飲食店・メーカーが一丸となって、将来の農業を担う有用な人材の育成に取り組んでいます



### 努力の証「まとめノート」



調理方法や作業工程、分量や材料を混ぜ合わせる比率なども細かく記したノート。成功も失敗もすべて記録していった。しっかり残すレシピを後輩メンバーにも引き継げる。

今回「産農人」の加工班メンバーが目をつけた素材は長ネギの頭の部分。畑の実習で収穫後に短く切られ捨てられていたことを知り、未利用資源の利活用を開発テーマに選んだ。

調べを進めると長ネギの辛み成分には、血液をサラサラにする健康効果や優れた抗菌作用、抗酸化作用があることがわかった。疲労回復を助ける効果も期待できるとあり、美味しさとともに健康ニーズを満たす商品の

農業の可能性を広げる「産農人育成プロジェクト」では、食品の「商品企画」「商品開発」を重要な学びのテーマに位置付けている。パッケージづくりや販路確保の必要性などの知識も習得し、新しいチャレンジを促している。商業人の視点で農業の活性化と産業化をめざす、商工会議所ならではの取り組みとなっている。

「わらびもち」は、産農人アドバイザーのカゴメ社員から「乾燥させてパウダー化することで辛味を和らげられる。色付けとして枝豆を加えることで鮮やかにする」と聞かされて試したところ、スイーツとして想像以上の仕上がりになった。完全な答えではなく、進め方の道筋を示すアドバイザー。これが学びの主体性を高めている。

方向性が定まった。需要が見込める分野への参入は商品開発の鉄則であり、健康志向のキーワードを意識しながら進めていくことにした。

実際の商品開発はトライ&エラーの繰り返しだった。アイデアを持ち寄り、試した作業結果などを情報共有。ネギの頭の部分は独特の香りと辛み、粘り気があり、この強いクセをどう扱うかがポイントとなった。

### 「高校生がつくった——」キラフレーズ連呼で販売好調



追浜ナイトバザールで販売体験。大きな声を張り上げた

産農人メンバーのアイデアで完成した加工食品3品「にんじん無限ディップ」(塚本陽花里さん)「新かんかく和らびもち」(高澤望菜さん)「ねぎもちだいこん」(田中里桜さん)が12月2日、追浜駅前で開催された追浜ナイトバザールで実戦投入された。

3人は自分が開発した商品を持ち込んで販売を行った。今回は味だけでなく、包装容器やパッケージにもこだわった。コンビニやスーパーに足繁く通って市場調査。形状やデザインの特長を把握し、売れ行きを左右するキッシュコープも自分たちで捻り出した。手軽に食べられることを強調「ねぎもちだいこん」のパッケージには、「5分でパツパツと完成!」の言葉を添えた。

この日は、多くの方があふれる会場で「高校生がつくった商品です。味に自信があります!」と大きな声を張り上げてアピール。積極的に試食を勧める販売戦略で開始から数時間で3品すべてが完売した。

# 追浜ナイトバザール

横須賀商工会議所

産農人

## 育成プロジェクト



3人の産農人  
(高校生)が  
商品開発した  
3種類を販売!

3年生たち頑張って売ってます



産農人の高校生が  
開発した3商品

にんじん無限ディップ



ご飯に載せて  
いただきます



新かんかく  
和わらびもち

ねぎもちだいこん



売れてます



和わらびもちも  
美味しい



お買い上げいただき  
ありがとうございます！



### まぐろいもの収穫



今回は、須軽谷にある「ベルツリーファーム」の畑での収穫です。  
鈴木康太氏に指導頂きながらの収穫です。  
須軽谷の畑からの景色がきれいです～。



ベルツリーファーム  
鈴木康太さん



ベルツリーファームからの景色

