



横須賀商工会議所
6次産業化を応援!

「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



「まぐろいも」大収穫

そのまま食べても、アレンジしても

畑からはじまる商品づくり



「海と畑の地域循環」
まぐろいもチップス
マグロ加工で発生する残渣を肥料にして育てたサツマイモを「まぐろいも」と命名。これを原料とした加工食品を投入して地域ブランド化を進めていく。同法人の鈴木優也さんは「肥料成分は安心安全が担保されており、豊富な栄養分を蓄積した土壌になった印象」と話す。

新しい産業の形成に農業を位置付ける横須賀商工会議所の人材育成プロジェクト「産農人」では今季、サツマイモの新たな可能性を見出す取り組みにチャレンジしている。

キーワードは「まぐろいも」(品種はベニハルカ)。マグロ加工で発生する骨や皮といった残渣を畑の堆肥として使うことで、生産と品質の向上につながる画期的な試み。食品ロス削減と特産品づくりという2つの側面を持っている。

アドバイザーを務める「農業生産法人ヨコスカアグリファリー」が、三崎にあるまぐろ加工工場と連携して昨年から進めている活動。これに三浦初声高校の産農人メンバーが参加している。

生産班は土壌改良を行ったサツマイモ畑に1万本の苗の定植を行い、今季は約10トンの収穫を見込む。保存の仕方や期間で甘みを増すことができ、これもひとつの学びである。

加工班の商品開発も進行中だ。すでに芋けんぴ味の「まぐろいもチップス」と「まぐろいもプリン」が販売されているが、新たに高校生のアイデアを取り入れて次の展開をめざす。メンバーはサツマイモを用いたコンビニスイーツを徹底調査。素材の使い方から形状、ラッピング、価格帯まで研究の範囲を広げ、新製品づくりに活かしていく。12月の追浜ナイトバザールでお披露目する予定という。

生徒にとって事業者と一緒に取り組む「まぐろいも」のブランド開発は最良の教材。貴重な学びとなっている。

「産農人」では今季、サツマイモの新たな可能性を見出す取り組みにチャレンジしている。

「販売体験」消費者の行動や反応ダイレクトに感じる



対面販売は消費者の志向を掴める絶好の機会

産農人メンバーが生産に携わった野菜やそれを用いた加工品の販売体験を横須賀商工会議所が主催した「よこすか産業フェス」の会場で行った。塚本陽花里さん(3年)、高澤望菜さん(3年)が参加した。

2人は大きな声を張り上げて来場者を呼び込み、商品の特長や美味しく食べるポイントなどを説明しながら対面販売。扱う品種や生産工程を現場で経験しているだけあって自信を持って接客する姿が見られた。消費者の行動や商品に対する反応をダイレクトに感じる機会にもなり、「完売御礼」の達成感を味わった。

今回は産農人OGで、就農1年目の須田萌愛さんがサポート役を務めた。産農人の活動は6期目となり、卒業生が先輩を指導するという理想的な育成サイクルもできつつある。

まぐろいもチップス 商品開発の様子

横須賀商工会議所

産農人

育成 プロジェクト



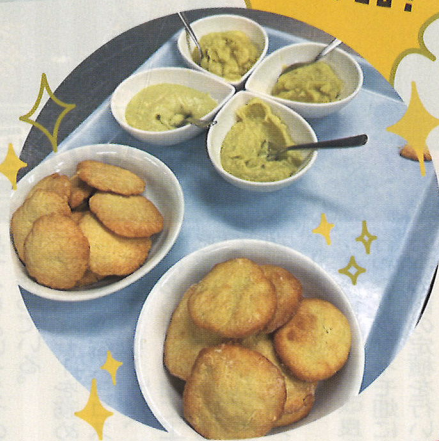
まずは既製品を見て研究



商品開発のイメージを
固めています



セントラルキッチンで
商品開発



試作品!



みんなで試食



商品開発の後の休憩タイム

まぐろいもの収穫



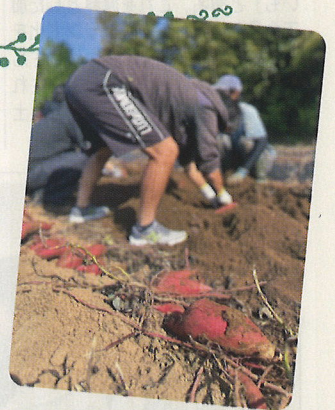
まぐろいも
↓



まぐろいも
キャラクター
「まぐも」

まぐろいもとは

マグロの水揚げ量が日本でも有数の三浦半島。
そのマグロの加工品を作る際に、普段は捨てられてしまう
マグロの骨や皮などを肥料にして栽培したのがこのまぐろいもです。



拡大版の生徒も一緒に収穫