



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

「フードビジネス」トップ企業に学べ

これからの農業経営には、マーケティングの発想が必要不可欠。三浦初声高校都市農業科の生徒が参加する「産農人育成プロジェクト」では、フードビジネスをマクロとミクロの視点で学ぶプログラムを用意している

商品開発に携わる担当者が直接レクチャーする



カゴメの戦略を知る

カゴメは、トマトケチャップやトマトジュースなどで知られる食品加工・販売と「産農人」が

経営感覚を身に付けた新時代の農業人を育てる横須賀商工会議所の「産農人育成プロジェクト」には、大手食品メーカーのカゴメ(株)がアドバイザーの立場で協力している。フードビジネスの先頭に立つ同社が同プロジェクトの参加メンバーに、野菜(加工品)の提供を中心とした最新の市場トレンドなどを伝えている。

取り組む6次産業化を圧倒的なスケールで展開している。

多くの食品メーカーは2次産業と呼ばれる川の中腹に位置し、一次産業で調達した原料を加工して小売業者を通じて販売している。その点、カゴメは1次産業である川上から3次産業の川下まで一気通貫で行うことで強さを誇っている。

産農人への協力は立ち上げ段階から。若い人材の育成を企業の社会貢献として実施しており、有用で質の高い学びを提供している。コロナ禍以前は、フードビジネスに携わる人たちが対象にした展示会に産農人メンバーを招待し、食品業界の動向や課題解消に向けた取り組みに触れる機会を提供していた。ただ、ここ数年はオンライン開催となっており、7月には同商議所に社員が出向いて出前授業を行った。現在、カゴメが積極展開しているのが「毎日



B級品の救済テーマ

井里美さん(左)と塚陽花さんが開発に取り組む「無限シリーズ」。実習で手に入れたB級品をきゅうりとジャガイモを使ったおつまみ。

この日は、産農人メンバーが開発している加工品の紹介や菌床栽培の収穫量をアップさせるための研究(実験)結果の中間発表も行われた。

に、あと60gの野菜をとろう」をスローガンとしたキャンペーンだ。野菜不足を補いたいという社会ニーズを捉え、自然解凍で使えるグリル野菜を市場投入していることなどを紹介した。登壇した社員は「調理の手間と食品ロスの削減など、消費者が何を求めているか商品開発のヒントになる」とアドバイス。誰に食べてもらいたいかもイメージしながら常にアンテナを張ることの大切さを伝えた。

加速する「産農人」若手農業者も巻き込んで

産農人の取り組みを神奈川県も注目している。横須賀商工会議所と連携して、10・20代を対象とした同プロジェクトの「拡大版」を展開。農業に触れる機会を提供することで新規就農者につなげる狙いだ。

これをさらに推し進めた活動として、三浦半島の若手農業者にもプロジェクトの参画を促している。農業経営の安定と収入の拡大をめざして、産品のブランド化や加工品の製造に取り組んでもらう考えだ。先ごろ、横須賀中央のセントラルキッチンで開かれた説明会には関心を寄せる4人が参加した。

林でメロン栽培を営む井上徹也さんは、「直売の強化を考えおり、加工品の販売も検討していたところ。市場に流せない規格外品の有効活用にもつながる。教えを受けたい」と前向きな姿勢を見せた。今後、地域ブランドとして定着化をめざす「まぐろいも」(サツマイモ)の商品開発などに加わる予定だ。



説明会に参加した三浦半島の若手農家たち

横須賀商工会議所

産農人

育成プロジェクト



生でも食べられる
トウモロコシ

夏の暑い時期ですが、
大学生も農業を
学んでいます。

産農人拡大版スタート!

冬野菜の準備を開始!



時期をずらした枝豆の栽培。
9月に生の枝豆を提供
できるように定植してます



in 沖縄



2期生のシュトくんが
沖縄のマンゴー農家で頑張ってます。



2期生のシュト
沖縄のマンゴー
農家で頑張ってます



産農人講師の鈴木優也さんと
永島太一郎さんと久しぶりの再会