

地元農産物を活用した 道の駅「にしかた」オリジナル商品の開発

宇都宮大学教育学部家政教育専攻

発表者 4年 結城佳奈美



I. プロジェクトの概要

(1) プロジェクトに係わる地域の現状及び課題

栃木市西方地域



現状

- 農産物の生産が盛んな地域である
- 西方町真上地区で梅の栽培に着手
- 6次産業化により一定の成果を上げている



しかし、課題として

- ✓ 食品ロス
- ✓ 商品展開のマンネリ化

(2) プロジェクトの実施内容

地元農産物を活用した 道の駅「にしかた」オリジナルメニュー開発

①生産段階で廃棄される農産物の実態調査と商品化提案

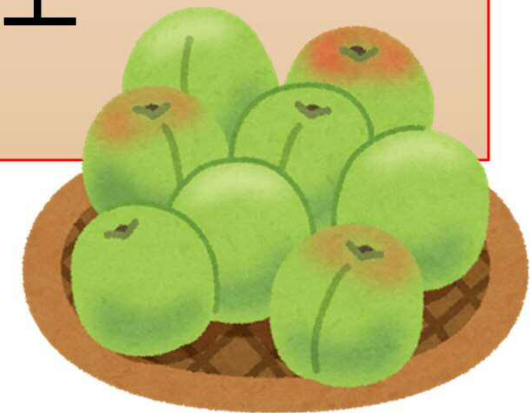
- 真上の梅の実態調査
- 梅の特性を活かした商品化提案

②地場産物の調理・加工・栄養特性を踏まえた商品開発と技術連携

- 地場産物を活用した高付加価値商品の開発

(3) プロジェクト実施により期待される効果

- 廃棄されていた農産物が商品化
＝農家の収益向上
- 真上の梅樹谷を観光資源化する取り組み
の拡充
- 道の駅「にしかた」の機能を向上
＝観光客を真上地域に繋げる



Ⅱ. 活動内容

(1) 実地調査及び収穫体験

梅

- ・時期 平成27年6月中旬
- ・場所 真上地区
- ・協力 真上の郷づくり協議会





- 真上の梅は雨にも負けず、風にも負けず、嵐にも負けない
「がんこ梅！」
- 地面に落下してしまった梅は商品として扱えない
年間2tもの食品ロス
- 梅で地域を元気にしようという活力、地域の方のあたたかさ
梅のおいしさを伝え、可能性を広げたい！

収穫体験から・・・

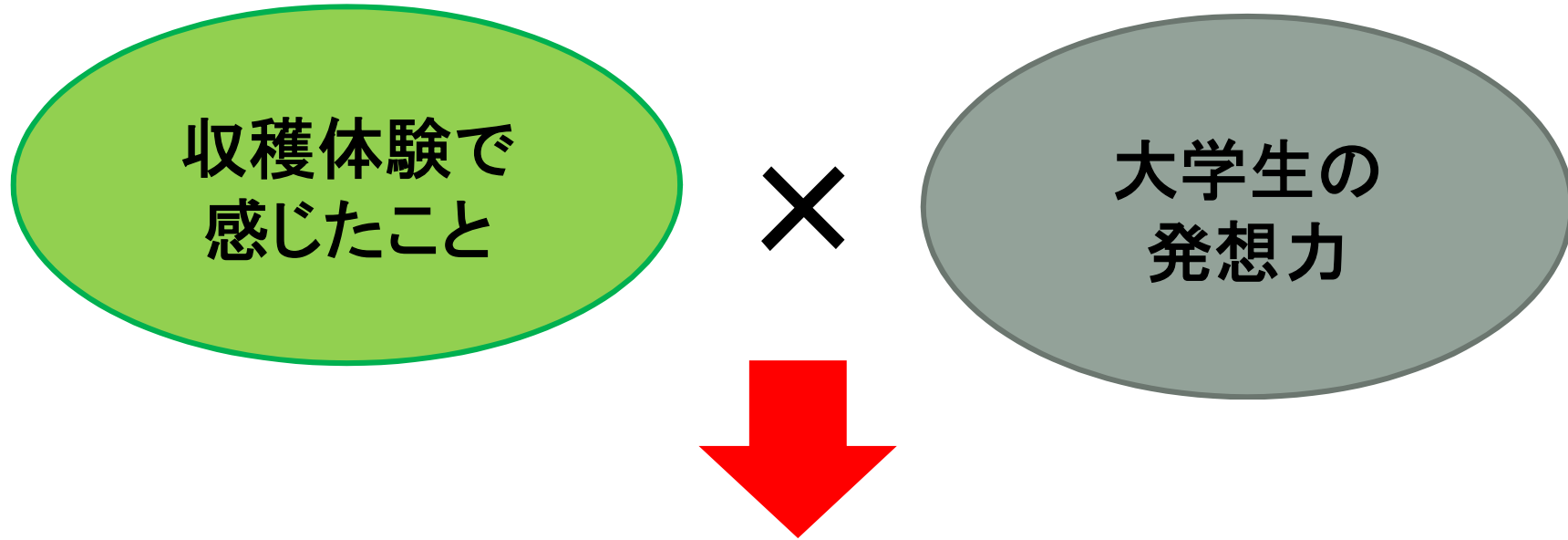
「収穫するだけでは、商品にはならない。」



- ◆ 農家さんの努力と知恵の結晶
- ◆ 食への感謝とありがたみを再確認
- ◆ 地域の食材を愛し、守っていく



(2) 商品開発



道の駅「にしかた」オリジナルメニュー

- ① 農村レストランのメニュー
- ② 農産物直売所の弁当・惣菜のメニュー
- ③ スイーツのメニュー

商品開発の過程

学生によるレシピ提案



道の駅による商品試作



合同試食会・検討会



商品改良・価格設定



オリジナルメニュー商品化

農村レストランのメニュー

- ◆ 西方にらゼノベーゼパスタ
- ◆ チキンフライ～梅タルタル添え～

惣菜メニュー

- ◆ 梅味噌
- ◆ がんこ梅のサイダー煮
- ◆ 梅じゃがボール

スイーツメニュー

- ◆ 桜おとめのムース
- ◆ 梅ゼリー

石破茂地方創生担当大臣を訪問



栃木市長との試食会



(3) 販売活動

◆とちぎ「食と農」ふれあいフェア

販売したオリジナル商品

- ・梅味噌
- ・がんこ梅のサイダー煮
- ・梅じゃがボール(梅入りコロッケ)
- ・桜おとめムース



試食提供



ゆるキャラ支援

◆ 太陽のマルシェ

販売したオリジナル商品

・梅味噌



POPや商品パッケージ作成

売り場づくり



試食提供



思川の豊かな水も
田畑にもたす。
"西方の心臓"
のような存在です。

商品活用法レシピ

① 小倉畑
② 里芋
③ 梅の里
④ 綿
⑤ にら

真上の梅
雨にも負けず
風にも負けず
前にも負けない

ももこの
白い綿が
木になっています。
この中に種があります。

さつねの顔の
ように見えます。
鑑賞用として
花屋で売られます。

にらの花
食べられて、
美味しい

⑤ 早期のにらは、
水をたっぷり吸い込んで
しずくがポタリ。



Ⅲ. プロジェクトのまとめ

地元農産物を活用した
道の駅「にしかた」オリジナルメニュー開発

実地調査・収穫体験

農産物・人・環境と、「にしかた」の魅力を再確認

商品開発

現状を踏まえた斬新なオリジナルメニュー開発

➡食品ロス削減

販売活動

売る場づくりによる「にしかた」の情報発信



ご清聴ありがとうございました

