

農業の6次産業化への協力の事例

外山 寛和 (とやま ひろかず) ホシザキ電機株式会社 営業本部

要約 日本の農業の大半は零細農家であり、利益を上げられている農家はごく少数である。農家が生産したものは流通・小売を通じて消費者に届く為に、今まで価格決定権が流通・小売業者に握られており、思うような利益を上げられなかった。ホシザキグループでは、農業関係者向けに6次産業事業化のセミナーを行っており、業務用厨房機器を使って農産物を加工販売することによって農業関係者の所得向上の一端を担っておりその成果を紹介する。セミナーに参加する農業関係者の6次産業化要望は年々増えており、引き続き他団体と協力してセミナーでの事業化の提案を行っていく。

1. はじめに

TPPをはじめグローバル化の流れの中、年々減少する農業生産額・食料自給率の低下に歯止めをかけるべく、農業の担い手の所得向上・事業拡大・雇用促進をめざし、国の指導のもと6次産業の事業化が進められている。

ホシザキグループでは、業務用厨房の設計施工や飲食店向けの調理セミナーの実績をもとに、全国で農産加工セミナーを行っている。

通常、農業関係者は、6次産業立上げに際し経験や知識が乏しい傾向にある。商品開発・営業販路拡大に関するノウハウが不足しており事業化・収益化に苦勞をしている状況である。

ホシザキが行う農業関係者向けセミナーでは地場の食材や参加者の農業生産物を使って調理デモを行い、食材加工・商品化の方法など、6次産業事業化の提案をしている。

大半の農業関係者にとって業務用フードサービス機器は見慣れないものである。家庭用の調理機器との違いや、大量調理ならではの作業方法・下処理の方法、衛生管理の手法も説明している。

セミナー参加者は産地や生産者をアピールできる商品で差別化・ブランド化に取り組みたいと考えており、フレンチ出身のシェフを招いてのセミナーでは素材の良さを引き出す調理法の解説を興味深く聞いている。1次生産物にどのような加工を施すことで販売単価の向上が図れるのか、魅力ある商品化に向けた取り組みをどのように行うか、参加者に問題提起を促し毎回多くの反響を呼んでいる。

調理デモでは、加熱温度、時間、水蒸気量を設定す

るだけで誰でも簡単に調理が行える事を体験して頂くためスチコン調理法の講習を行っている。

スチコンは、煮る・焼く・蒸すなど様々な加熱調理の約8割を行え、加熱時に蒸気を使って調理することで、原料の身の縮が少なく歩留まり良く調理することが出来る機械である。

6次産業事業では必ずしも料理人が調理するのではなく、農家自身やパートの従業員等が調理を行っている。設定さえ間違えなければ誰が作っても同じ味・同じ出来栄で食品加工ができるスチコン調理は非常に有効なアイテムである。

特にホシザキのスチコンは、誰でも簡単に操作できるように過剰な設定項目を排除して必要最低限な機能に絞り、且つ調理がうまくいくよう基本性能にこだわった高性能な製品であり業務用厨房機器を使ったことがない農業関係者にも簡単に扱える製品である。



スチームコンベクションオーブン
MIC-5TB3



真空包装機
HPS-300A

また真空包装機とスチコンを使った真空低温調理についても提案を行っている。

真空低温調理とは、調味液と食材を真空パックしたものをスチコンでタンパクの離水温度以下の素材に適