横須賀商工会議所
産農人
さんのうじん

新時代の農業人育成プロジェクト

2021年1月　第7号

■発行：横須賀商工会議所
横須賀市平成町2－14－4　☎046・823・0421
■編集：㈱タウンニュース社　横須賀編集室

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

「産農人」3期生

“想い”の商品化を実現

全部できる「強い農業」めざせ

新時代の農業人を育成する「産農人」プロジェクトは、今期6人のメンバーで活動中。商品開発をメインテーマに捉え、学校の枠を飛び越えた実践型研修を行なっている

三浦初声高校都市農業科の生徒6人が参加している「産農人育成プロジェクト」は11月末、かぼちゃを使用した新メニュー3品（チーズケーキ、グラタン、羊羹）を発表した。レシピ開発から調理まで、メンバーが試行錯誤を重ねて完成させた。1月から販売に乗り出す。

加工食品をつくる生産者

メンバーは、農作物の生産―加工―流通販売までを一貫して行う「6次産業化」を学んでいる。若手農家や飲食事業者が指導役を務め、横須賀商工会議所が取り組み全体をコーディネートしている。

3期目となった今期は、加工食品の商品開発に注力。夏に収穫した「バターナッツかぼちゃ」を用いた料理とデザートメニューづくりに取り掛かり、2カ月かけて仕上げた。

左から佐藤藍音さん（羊羹）、長島未歩さん（グラタン）、大沼侑太さん（チーズケーキ）。手掛けた商品を手にして

「まずは素材の特性を理解することから始めた」という3年の佐藤藍音さんによれば、バターナッツかぼちゃは、繊維質が少なく水分が多い。特長であるナッツのような風味とバターのようなコクを引き出すために材料の配合を何回も変えるなどして、満足のいく味にようやく到達したという。この日の試食会では3品とも高い評価を受け、「プロの味と遜色ない」「甘さ控えめで子どものおやつや体重を気にする人に最適」といった声が上がった。

今後は1月に予定している販売に向けて、原価計算などを学び、価格を決定する。ネーミングやパッケージづくり、商品PRにも挑戦。6次産業化の実践を積む。

アドバイザーの下澤敏也さん

素材の味しっかり

加工場を提供して、商品化のお手伝いをしました。生徒らが熱心かつ意欲的に取り組み、想像以上の仕上がりに。スイーツ2種は1月15日から市役所地下1階「横須賀セントラルキッチン」で販売します。

実社会で活躍「産農人」の現在

齋藤 輝さん

今春、社会人となった「産農人」1期生の齋藤輝さんと荻津伊吹さんが、三浦市農業協同組合で仕事に励んでいる。職場を訪ねて2人を取材した。

齋藤さんは北部営農センターで、肥料や農薬などを扱う購買部門に勤務。営農相談や資材購入に訪れる農家の対応に日々奔走している。朴訥な人柄は社会人になっても変わらない。週末は実家の畑仕事に精を出している。「産農人」の活動で得たのは、「コミュニケーション力」と話す。生産者や事業者と畑を飛び出した活動を山ほど経験したことで農業を多面的に捉えることができたという。

「農家を支える仕事がしたい」と入組した荻津さん。現在は全国の市場との取引価格交渉や出荷規格の検査などを行う共販部販売推進課で先輩に学びながら成長している。農家の収入をアップさせることが主な役割。「責任は大きいが、やりがいも大きい」と目を輝かせた。

「農業を軸足に、幅広い視野を養えるのが『産農人』」と2人の意見は一致。後輩たちが活動を発展・進化させることを願っている。

荻津 伊吹さん