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

2022年9月　第17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」卒業生 商品開発で連携

生産者が抱える課題に食材を扱う現場の創意工夫。互いがそれを理解しているからこそスムーズな連携が生まれる

「産農人」卒業生の連携で新商品の開発が進んでいる。横須賀セントラルキッチンで食品加工業務に携わっている佐藤藍音さんと沖縄県北部にある国頭村のサンヒルズ沖縄でマンゴー栽培に精を出しているシュト コウチニョ ケンジさん。2期生の2人は学生時代の経験や学びを実社会で発揮し、新しい価値を生み出そうとしている。

佐藤さん　デザートメニュー開発託され

佐藤藍音さん
（横須賀セントラルキッチン）

佐藤さんは「産農人」アドバイザーの下澤敏也さんが経営する会社で、グループ飲食店のバックヤードの役割を担う現場で中心的な働きをしている。一方のシュトさんは、沖縄県最大のマンゴー農園に就職して高付加価値の商品づくりに挑んでいる。

今回の連携の発端はこうだ。下澤さんがシュトさんの農園を視察で訪れた際に、摘果果実（品質を高めるために未成熟な果実を間引きする）や市場に流通できないB級品の存在を知った。そこで、資源活用の考えをシュトさんに伝えると当意即妙な回答が返ってきた。「産農人」で規格外品の有効利用などを学んでいた経験がシュトさんにあったため、その意義と可能性をすぐに共有することができたという。

シュトさん　手塩にかけて育てたマンゴー

シュト コウチニョ ケンジさん
（サンヒルズ沖縄）

佐藤さんにはすでに店舗で提供するデザートメニューの開発を任せていたこともあり、商品開発プロジェクトはすぐに実行に移されることになった。近く、マンゴーを用いたパウンドケーキと地ビールが完成する。

生産・食品加工とそれぞれの現場で、自分の進むべき道を見つけて着実に背長を遂げている2人。生産者が抱えている課題に食材を扱う現場の創意工夫―そのどちらも理解しているからこそ、「商品開発で目線を合わせることができる」と下澤さん。「産農人」での学びが血肉になっていることは言うまでもない。

沖縄マンゴーパウンドケーキ

マンゴーの2次利用は意外と難しい。水分が多いため加工に不向きで、素材自体の甘味が強いため、ケーキなどと組み合わせる際も細かな味の調整が必要だという。佐藤さんは試行錯誤を繰り返して、このレシピを完成させた。横須賀セントラルキッチンやイベントでの販売を予定している。

「『農業ガール』そのネーミングいいネ！」

日本を代表する食品メーカーのカゴメもこのプロジェクトに協力している。先ごろは、同社がフードビジネスに携わる事業者などに向けて開いている「カゴメ ベジタブル・ソリューション2022」（※現在は新型コロナの影響でオンライン実施）を「産農人」メンバーのために出張開催。新型コロナの流行をきっかけに家庭での調理機会が増え、手間を省ける加工食品のニーズが増していることや食材ロスの削減が世界共通の課題であることを伝えた。昨今の健康志向を受けて、野菜摂取のニーズが高まっていることも紹介。それに応える商品開発など、食に関する動向や新しいトレンドを知る有意義な場となった。

今回はカゴメの社員に、自分たちが考案した『農業ガールがつくる カラフルニンジンディップ』を提案＝写真。品質の高さとネーミングの面白さで上々の評価を得た。