

地域のソース屋さん

農業における課題

- ・農業従事者は年々減少し、高齢化が進む
- ・農業は不安定で「もうからない」というイメージ→若者が避ける
- ・農業のみで生活することはなかなか難しく、若者の新規参入も厳しい。



約20年近くで日本の農業従事者数は約半減

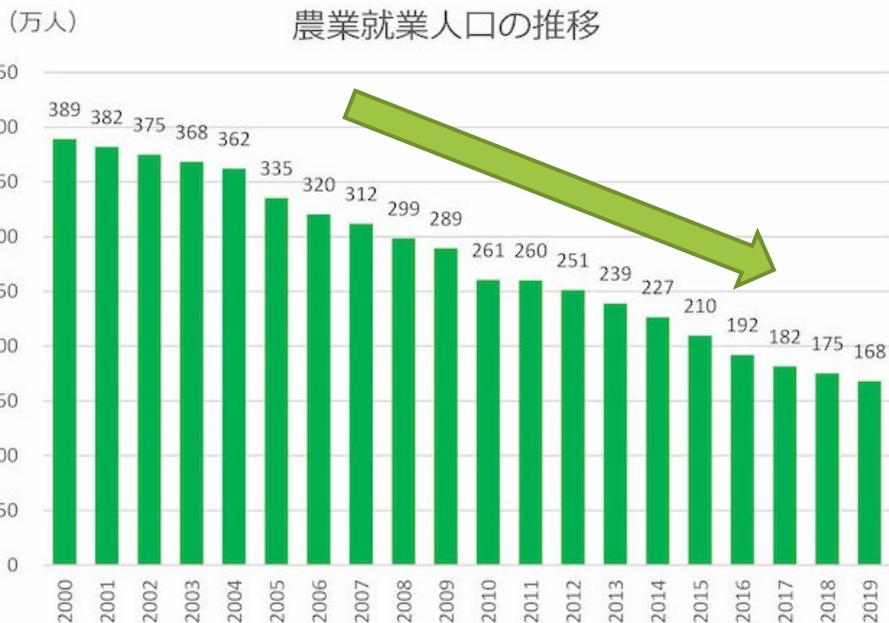
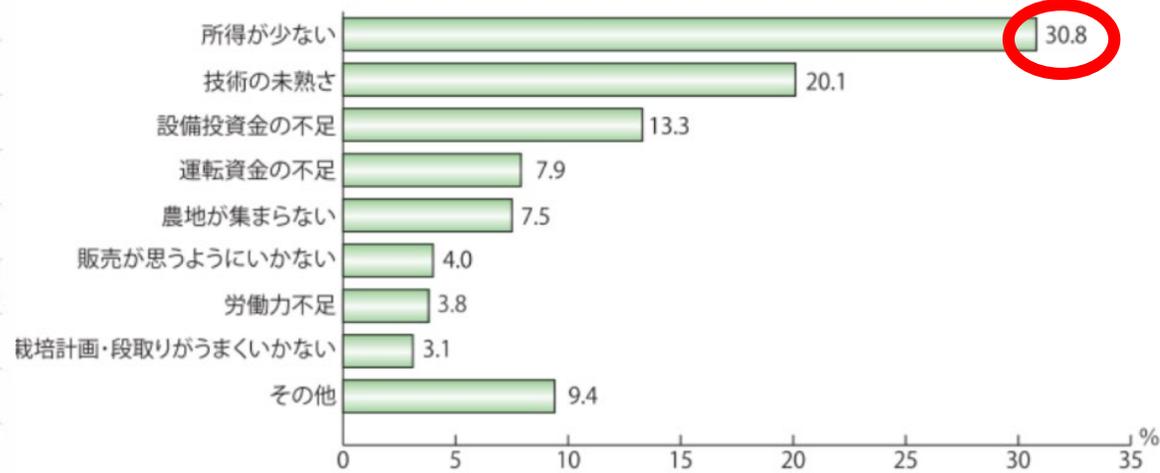


図3-35 新規参入者が参入後1~2年目に経営面で困っていること(1位)



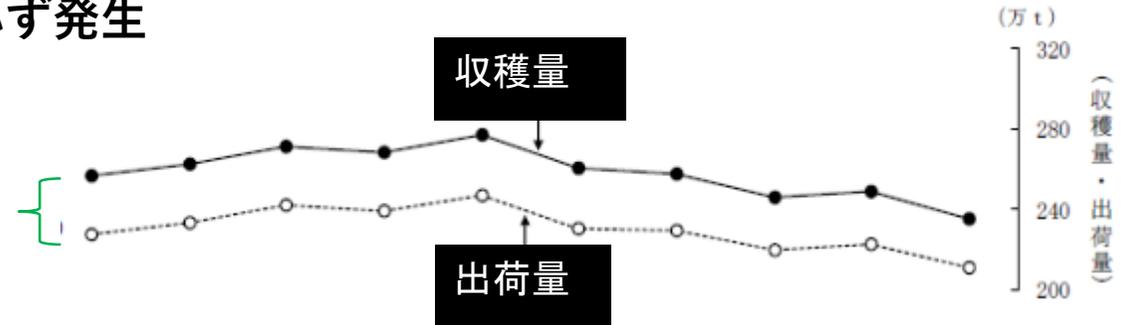
資料：全国農業会議所「新規就農者(新規参入者)の就農実態に関する調査結果」(平成22(2010)年11月実施)

注：1) 就農後おおむね10年以内の農業外からの新規就農者を対象としたアンケート調査(有効回答数1,517)

2) 参入後1~2年目の新規参入者が経営面で困っていることとして1位にあげた項目

- ・規格外品が発生するが、活用されず廃棄されることが多い
- ・毎年生産される農作物のうち約2割が規格外農作物として廃棄されていると言われている
(実際にどれほどの廃棄規格外農作物があるかの正確なデータはない)
- ・農業において規格外廃棄農産物は必ず発生

$$\text{収穫量} - \text{出荷量} = \text{未出荷量 (規格外)}$$

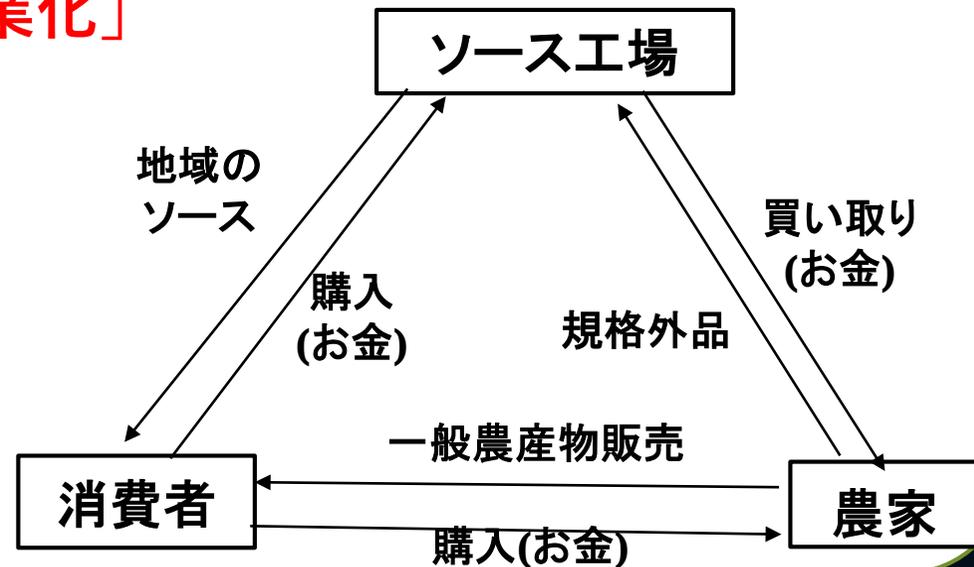


出典: 農林水産省 果樹の収穫量と出荷量

規格外農産物を活用して「6次産業化」 →収入の向上

ソースの利点

- ・多様な農産物をまとめて原料にできる
→原材料の量の確保
→地域特有の味



ソースのコンセプト

大黒ソースとの会議の末・・・

- ・毎年、規格外農産物の量、割合が異なる
→ワインのように毎年異なる味を楽しむ
「一期一会」の味
- ・地域によって規格外農産物の品目が異なる
→**地域特有の味**



株式会社大黒屋



学校単位での6次産業化の試み(校内での加工作業)

・規格外果実(傷や形の悪いもの)を一次加工しソースの原料とする→製造は外部連携企業



加工前(規格外果実)



一次加工



真空パック

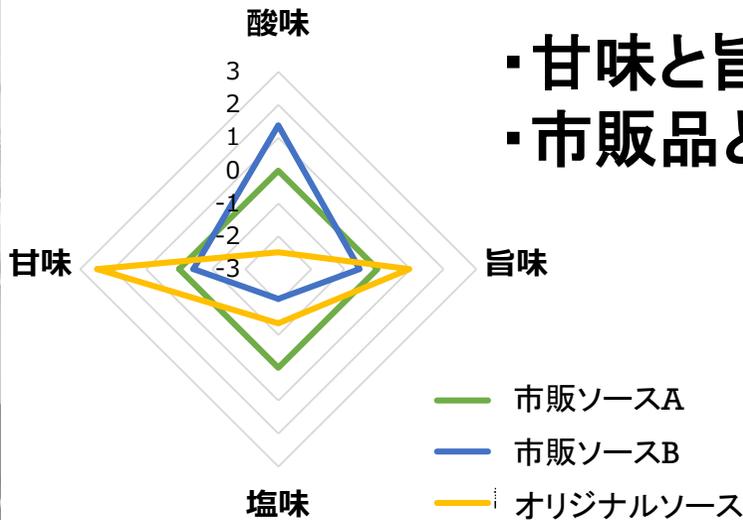


凍結保存

大阪府立環境農林水産総合研究所での味覚の数値化



味覚センサーによる測定



- ・甘味と旨味の強いソース
- ・市販品との差別化



←完成品

- ・約20%の果実配合
イチジク・モモ・セイヨウナシ・
ニホンナシ・ミカン・スモモ・トマト
- ・原価：195円
- ・販売価格：400円

2021年みのおQ'sモールでのソース販売



・みのおQ'sモールにて160本、校内販売会にて290本を販売

まとめ

- ・農作物や食品が無駄なく活用され、それが農業事業に還元される。
- ・農作物の量や品目によって割合が異なるので、一期一会の味を楽しむことができる。
- ・規格外の果実・野菜を使用することで農家の収入向上につながる。
→「農家＝儲からない」イメージからの脱却
- ・地域ごと規格外農産物のソースを作ることで47都道府県で特色のある味を楽しめる。