

村山市の「6次産業化」をPRする季刊誌

むらやま オフ ロック

発行 / 村山市 6次産業化推進協議会 作業部会

第 1 1 号
令和 4年11月15日

Link MURAYAMAは、6次産業化の中心になるかも!?

今年度オープンした村山市にぎわい創造活性化施設Link MURAYAMAには、様々な事業者の方が入居しています。その中でも6次産業化に関連する皆さんをご紹介します。

食用バラの教育機関「バラの学校」

株式会社バラの学校は、市内の農地に約1200本の食用バラを栽培しています。現在は、市内で専任スタッフ1名が常駐し、バラの栽培を行っています。数年以内に、栽培面積を増やし、加工所も作りたいたいとのことです。

現在の主力販売物は、バラの葉を用いたお茶です。このお茶は、バラの学校が特許を持つ、独自の製造方法を用いているそうです。食用バラの栽培は、無農薬かつ露地で栽培するため、確立するまでは非常に大変で苦勞の連続だったそうです。



バラの葉

山ベーグル&COFFEE STAND



Halloweenミニサンド

Link MURAYAMAの1階にある山ベーグル&COFFEE STAND。ベーグル、コーヒーやジェラートを販売しているカフェです。ベーグルは毎日、カフェ内にあるオーブンで焼き上げられ、ジェラートは、山寺にあるCOZAB GELATOのものを使用しています。
(コザブ ジェラート)

ベーグルは、小麦、塩、砂糖、酵母で生地を作ったシンプルなおいしさが特徴です。そのため、食べ飽きず、様々な食材と組み合わせを楽しむことができる素材です。

この店舗では、トマト、カボチャ、ブルーベリー、リンゴ等の村山市産の食材を多数、活用しています。地元の農家さんが、情熱を込めて生産した農産物を今後も積極的に活用していきたいとのことです。今後は、カフェで食べ物を提供するだけでなく、Link MURAYAMAの建物や施設を活かした体験型のイベントを実施したいとのことです。

Local Bright

株式会社ローカルブライトは、村山市ふるさと納税のプロモーション業務などを行っています。ふるさと納税では、米・野菜・果物・農産物加工品などの市の特産品を、返礼品として寄附者の皆さまにお送りしております。厳しくも豊かな自然と、生産者の皆さまの努力により、育まれた農畜産物は、ふるさと納税でも非常に高い評価を得ています。返礼品の発掘やデザインをはじめとするブランディングを通じて、その特産品の魅力をさらに引き出すためのサポートをされています。



オフィスの様子

市内の6次産業化情報は… 「むらやま オフ ロック」にて発信中!



協議会公式ツイッター「むらやま オフ ロック」にて、村山市の6次産業化情報や活動を発信中〜♪右のQRコードを読み込んでフォローしてね!
ID @murayama_of_6



QRコードを
スマホでチェック!

他6次産業化に関する情報は…

「北村山農業技術普及課
6次化支援LINE」

を併せてチェック!

ID @588kywpo



QRコードを
スマホでチェック!

～村山市6次産業化推進協議会主催～

「農産物加工技術研修会」開催

6次産業化の推進や人材の発掘を目的として、10月21日(金)Link MURAYAMAを会場に「農産物加工技術研修会」を開催しました。講師には北村山農業技術普及課の那須嘉寛氏(作業部会員)をお招きし、12名が参加し、楽しく交流しながら、農産物の加工技術について学びました。

村山市重点作物を活用した果物加工に挑戦!

座学では、食品加工を業として行う上での①企画、②営業許可取得、③商品開発、④生産、⑤販売の流れについて説明を受け、実用的なアドバイスを含めた解説を行っていただきました。その中でも特に、「法令順守」、「食品の安全性」という観点から、微生物や水素イオン濃度、水分活性等の認識や管理の重要性、そして食中毒防止のための具体的方法を教えていただきました。

実習では、ペクチンや色素に着目し、村山市の重点作物を全て使用した「フルーツの酢漬け」「スイカ入りトマトケチャップ」の製造を行いました。使用する材料や工程がシンプルであり、参加者全員が集中して取り組むことができました。また、材料の変更や、出来上がった製品の用途などが多様です。活用方法についてアイデアを膨らませ、意見交換を行う参加者も見られました。今回の研修では、「食品を扱う事業」を行う場合の基礎知識を学び、さらに重点作物の具体的使用例も学びつつ、新たなアイデアの起点となる充実した内容の研修でした。



フルーツの酢漬け製造



スイカ入りトマトケチャップの製造

～むらやま農商工連携～ ふるさと産業フェア開催

村山市の中心的な産業である農業・商業・工業を、地域住民へ広く知ってもらうとともに、地域産業の活性化を図ることを目的とした「ふるさと産業フェア」が11月3日(木・祝)甌葉プラザ等を会場に3年ぶりに開催しました。

当協議会では、作業部会員による「6次産業化商品の展示・販売」ブースを出店し、多くのお客様が足を運び、大変な賑わいを見せておりました。

リュテニツァ、しそジュース等-巻き巻きや-

(伊藤保子さん(富並))



村山市産の新鮮な野菜をたっぷり使用したブルガリアの真っ赤な伝統料理「リュテニツァ」や、アンチエイジングにも効果があるとされるさっぱりとした「しそジュース」等、多くの加工食品を販売しました。

雪むろ秘伝豆納豆-楯岡営農生産組合-

(大山拓也さん、土谷拓未さん(楯岡))



楯岡営農生産組合が生産した大粒の「秘伝豆」を使用し、大豆の旨味を強く感じられ、使用している秘伝豆は「雪室」を活用して低温でじっくり熟成された、コクのある納豆です。

さんさ100%ジュース-緒方慧生さん(大倉)-

自家栽培した完熟リンゴ「さんさ」を搾り、甘さと程よい酸味で素材そのものの味を活かした果汁100%ジュースです。



バラ加工製品-Rose Cheek-

(奥山拓さん(戸沢))

バラの上品な香りが漂う「Roseめぐり石けん」や、バラの風味たっぷりの加工食品「リンゴとバラのコンフィチュール」、「薔薇のソース」等を展示しました。



■編集班員 廣瀬僚太、折原めぐみ、齋藤京子、鈴木雄一 ■問合せ 村山市6次産業化推進協議会事務局 (村山市農林課6次産業係)

木村和也、布川淳一、鈴木康司、坂井奈緒
菊地裕之介

TEL:0237(55)2111(内線257) / FAX:0237(55)3728 / E-Mail:nourin@city.murayama.lg.jp