

## 村山市の「6次産業化」をPRする季刊誌



発行／村山市6次産業化推進協議会作業部会

第 6 号  
令和 3年3月15日

### 第5回 村山市6次産業化フォーラム

# Mura6

## 6次 産業化 NOW

■開催日時/2021年2月28日(日)  
14:00~15:30  
■場 所/飯葉プラザ「飯葉ホール」

村山市6次産業化推進協議会長  
志布 村山市長によるあいさつ

### 特別講演

コロナ禍での開催となった今回のフォーラム。  
講師の折笠俊輔さんより、オンラインでのご講演をいただきました。

### 6次産業化商品 展示・販売



折笠俊輔さんによるオンライン講演

### 事例発表

村山市富並で加工所を設け、笹巻きやしそ巻きなどを製造・販売している「巻き巻きや」の伊藤保子さんによる事例発表が行われました。



事例発表を行う伊藤保子さん



今回で5回目となる村山市6次産業化推進フォーラムは、「今後の村山市の6次化をみんなで作り上げて参りましょう」という協議会長のあいさつから始まりました。  
特別講演では、公益財団法人流通経済研究所の折笠俊輔さんより『気軽に始める6次産業化～小さく始めて大きく育つ～』と題して、オンラインでのご講演をいただきました。  
6次化する上で重要な視点を5つのポイントに分け、6次化だけでなく新しく何かを始める時には常に信念に立ち返ること、成功とは事業の金額の大小ではなく、あくまでも自分が始めた時の目的を見失わず達成する事であるとのことでした。初めは小さく、リサーチと変更を加えながらじわりじわりと始める6次産業化というお話も印象的で、参加者の方も頷いている様子でした。  
最後に市内の6次産業化実践者である「巻き巻きや」(富並)の伊藤保子さんによる事例発表がインタビュー形式で行われました。笹巻きの製造販売を始めた理由や、これから6次化を目指す方の相談相手にもなれるような存在でありたいとお話してくださいました。

### 【教えて!6次産業化】

農産物を加工して販売するだけが6次産業化ではありません。  
農産物を使用した農家レストランや農家民宿、収穫体験などのサービスやネット販売も6次産業に含まれます。  
あなたのやりたいことが6次産業化で叶うかもしれません!



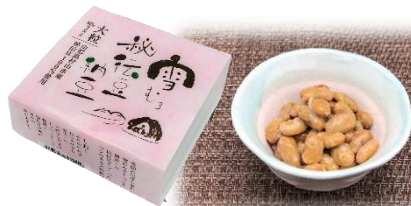
# 秘伝豆を味わう！

## 「雪むろ秘伝豆納豆」商品化

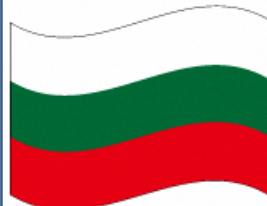
楯岡営農生産組合で生産した秘伝豆の美味しさを伝えることにこだわって開発してきた「雪むろ秘伝豆納豆」が商品化されました。

商品は(有)矢萩食品(山形市)に委託製造しており、秘伝豆の旨味をしっかりと感じるように、大粒の秘伝豆を厳選して使用しており、食べ応えがあります。

また、使用する秘伝豆の鮮度維持には「雪むろ」を活用しており、収穫したてに近い状態のまま加工しています。定番の納豆かけご飯はもちろんです。塩のみで味わうのもオススメです。



商品名：雪むろ秘伝豆納豆  
 内容量：50g × 2パック  
 価格：200円(税込)  
 問合せ：楯岡営農生産組合 大山  
 tateoka.yukimuro.hidenmame@gmail.com



## ブルガリアソース「リュテニツァ」



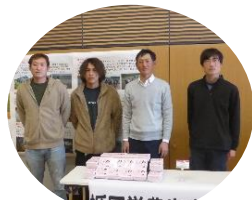
東京オリンピック・パラリンピックのレガシーとして、市がホストタウン事業を展開するブルガリアの家庭料理「リュテニツァ」を市内産食材を使って商品化中！  
 発売近いぞご期待！



菊地裕之介さん

## 地元の若い力を応援しよう

地元で頑張る若者たちをご紹介します。地元産大豆で納豆づくりに取り組む、楯岡営農生産組合の皆さん。そして、親子で就農している菊地裕之介さん。



楯岡営農生産組合の皆さん

## 祖父・父と3代で取り組む農業

村山市林崎でスイカやサクランボ、桃などを生産している菊地裕之介さん。高校生のころから祖父の農作業の手伝いをしていたこともあり、農家になるつもりでいたそうです。

農林大学校では桃を専攻していたこともあり、桃の栽培も始めた。モモをはじめ、スイカ、サクランボは作業時期が重なり、時間調整をしながらの作業に苦労しているとのこと。



最近は農薬散布用のラジコンヘリの操縦免許の取得や、スイカの秋マルチ作業用の機械を購入したりと、若者ならではの新しいチャレンジを始めています。農業は自然との共生が重要で、天候により収量が左右される大変な仕事だが、家族で協力して美味しい作物を作り、消費者に喜んでもらいたいと熱意を語っていました。



スポーツ国際交流員の  
 ヴィタレ・アントネタさん



## 高 村山産業高校の取組み

商品化  
 進行中



### いも煮ご飯だれ商品化へ

名物の芋煮をご飯に乗せて食べるという、芋煮の新しい食べ方を提案し、商品化を目指します。市内産の食材を使用し、6次産業化商品として販売する予定です。

### アンケートにご協力ください！

村山産業高校農業部では、芋煮や里芋に関する商品開発を行っています。その商品開発に活用するために、芋煮や里芋の消費に関する調査を実施しています。

以下QRコードをスマートフォンで読み取り、アンケートにご回答ください。30秒ほどで終わり、個人情報等の入力する必要はありません。ご協力をお願いします。

アンケートはこちらから→



村山産業高校農業部の皆さん

## 重点作物加工品アイデア募集

作業部会では、村山市で制定された「重点作物」(サクランボ、モモ、スイカ、トマト)の加工品アイデアを募集しております。こんなものあったらいいな等、何でも構いません。あなたのアイデアが形になるかも！？詳しくは以下問い合わせ先にご連絡ください。



■編集員  
 那須嘉寛、笹原泉、松岡聡、坂井奈緒  
 大山拓也、石川里美、菊地裕之介

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