



／農家の皆さんによる／

芳賀町のおいしい農産物の 「ブランド化」推進中！

芳賀町にはおいしい農産物がたくさんあります。町では、農産物の付加価値向上やたくさんの人に町内の農産物を食べてもらうことを目指しており、その一環として“6次産業化”を図る農業者の支援を行っています。

農政課農業振興係 ☎028(677)1110

農産物ブランド化のキーワード 6次産業化とは？

農産物のブランド化において、キーワードとなるのが「6次産業化」です。

6次産業とは「1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組」のことです。



農業者が「生産」に加え、「加工」と「流通・販売」まで一貫して手掛けることで、農産物の付加価値を高めることができます。

農産物の魅力を知る農業者が、生産した農産物の魅力を活かして加工し、直売所やさまざまなイベントへの出店などを通して販売しています。町内でも6次産業化に取り組む農業者が増えています。

町の支援

農業者の
6次産業化による
「ブランド化」を応援します！

「芳賀町農産物ブランド化支援事業費補助金」

町の農産物のブランド化のため、農産物を加工する設備の導入、新製品の開発などの経費に対して補助金を交付するものです。

令和4年度には、この補助金を活用して3商品が開発、発売されました。皆さんに開発への思いをお聞きました。

対象

- ・認定農業者、認定新規就農者、農業者で組織する団体
- ・町内で引き続き1年以上ほ場を耕作し、農産物を出荷する人

対象経費

- ・機械や装置の購入費
- ・パッケージなどの設計、デザイン、製造などの経費 など

補助金額

補助対象経費の2分の1以内、上限10万円



生井果樹園 梨のステーキソース

商品開発のきっかけは？

台風の影響で販売できなくなってしまった梨を何とかしたいという思いで作った商品です。

ステーキソースを開発した理由は？

自分の趣味でもあるバーベキューやキャンプの時に使えるといいなと考えて、ステーキソースを選びました。

おすすめの食べ方は？

お肉のみならず、サラダや豆腐などにも使えます。しょうゆ・塩の2種類がありますが、特に塩だれは、さまざまな料理に使えそうです。



生井さん(給部)



小林農園 にんじンドレッシング

商品開発のきっかけは？

大きくなりすぎてしまったニンジンを何かに使えないかと思ったことがきっかけです。野菜でドレッシングを作っている人の話を参考にしました。

こだわった点は？

ニンジンの甘さを活かすこと。ゆでたニンジンを使ったり、ニンジンのしぼり汁を入れることでさらに甘く仕上げました。

おすすめの食べ方は？

サラダの他、温野菜などにもおすすめです。ニンジンの甘さを味わってもらえそうです。



小林さん(ハツ木)



つばさ農場 玄米甘酒

商品開発のきっかけは？

お米の消費拡大に加え、自分たちの農作物を使って“芳賀町の手みやげ”になるものを作りたいと思ったことがきっかけです。

おすすめの使い方は？

水のほか、豆乳や牛乳で割ったり、イチゴとヨーグルトを入れてスムージーにしたり、パン作りに使ったり、お料理などにも使えます。

商品開発に取り掛かってみて

味わってくれる皆さんの笑顔を想像しながら楽しんで取り組みました。普段の農作業と共に楽しんでいます。



土井さん(東水沼)

芳賀町の美味しい農産物に、新たな価値をプラスできる「ブランド化」。

「自分の作っている農産物を活かした商品を作りたい」「ブランド化や6次産業化に興味がある」と考えている農業者の皆さん、まずは、農政課農業振興係へご相談ください。

また、町内の美味しい農産物と、それらを加工した6次産業化商品は道の駅はがなどで購入できます。ぜひご賞味ください。

