

県産農産物の活用と新商品づくりに向けた現地研修会の報告
＜平成29年9月12日(火)：栃木県食品産業協会＞

今回の現地研修会では、観光農園の経営の特徴、集客対策の取組状況、農産物の生産状況と特徴、商品開発のポイント、そして、6次産業化による成果と今後の振興方策等について研修しました。

○有限会社 いちごの里 湯本農場 〔小山市大川島〕

いちご狩りを中心とした観光農園の経営を行い、約14haという大規模な農園を生かし、観光会社等との連携を図りながら団体客の受け入れにより順調な発展を遂げている。

集客対策として、ビュッフェ形式のレストランや直売店を運営し、季節のフルーツを使用したスイーツの製造・販売にも取り組み人気を博している。

＜写真：意見交換会、苺ハウス、苺タルト、夏苺果実、レストラン「いちご一会」、直売店「マルシェ」＞



○有限会社 ECO山本 [小山市犬塚]

平成16年に農業生産活動を開始、農産物販売会社を設立して、農産物と加工食品の販売を開始。
平成25年に農業生産法人(有)ECO山本を設立して、農業生産・加工・販売の一体化を図った。

現在、水稻、古代米・もち米、さつまいも、餅きび・ひえ・もち麦などを生産している。

自社産農産物を用いた「香り黒米もちのレトルト商品」、「焼き芋パウダー」等の開発・加工・販売
に取り組み、最近は、「モリンガ」の栽培に成功し、ハーブティーとして商品化した。

<写真：意見交換会、干瓢サブレ、稲作圃場、「サラかん」と「モリンガ茶」、安納芋アイス、モリンガ若葉>

