

綾部隊員

廣田隊員

## 1. 自己紹介

綾部

- ・協力隊以前は、東京都西東京市で SE の業務に従事。
- ・何か形になる農業等の生産業に携わりたいと思い協力隊に応募。
- ・趣味は、筋トレ、釣り、スポーツ全般。

清水

- ・協力隊以前は、群馬県高崎市では農業を営む。
- ・海沿いの町に住みたいと思い移住。

廣田

- ・協力隊以前は、大阪でパティシエの仕事をしており縁があつて檜葉町に移住。
- ・令和 6 年 4 月から米粉を使った商品開発を行っている。
- ・3 月に新商品（ならはのひとくち焼き芋：スイートポテト）のお披露目会がある。  
→干し芋の余剰分を利用。

## 2. 令和 6 年度の活動の振り返り

(背景・目的)

- ・特産品開発センターは、町の特産品を用いて 6 次産業化（1 次～3 次産業）業務を行っており、特産品開発・加工および販売（道の駅、ネモト、マルト）を行う。
- ・取扱商品は干し芋、ゆずドレッシング（収穫時期の 11 月にゆずの搾汁）、米粉サブレ（J-ヴィレッジ取扱商品）

(活動の成果)

- ・干し芋製造は選別、洗浄、蒸し、皮むき、スライス等の工程がある。  
→白はとファームの貯蔵庫があるため年中生産可能。  
→乾燥は冬 18 時間、夏 20 時間。  
→選別、洗浄、皮むき、スライス、剥がし、軽量、整形等の工程の大半が手作業。  
→乾燥だけでは口触りが悪く冷凍し寝かせることでやわらかくなる。

## 3. 今後の活動方針

- ・干し芋製造の課題としては①歩留まりの改善②品質の安定③生産量の増加。
  - ① 干し芋の歩留まりは 10～15%と非常に悪い。皮むきの手法、手順の改良が必要。
  - ② 多くの工程が手作業で行われており選別や整形で品質の基準を明確にすることと作業員への教育を行う。
  - ③ 作業工程の効率化。芋を洗ったらすぐに皮をむいて乾燥させなくてはいけない。しかし、乾燥機は 1 台しかない。そのため、効率のいい工程を確立する。
- ・生芋の品質についてもばらつきがあるため、農家や JA とともに改良を重ねていく。