

令和2年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	花とハーブの里のにんにく加工品開発プロジェクト事業
事業主体 (連絡先)	花とハーブの里のにんにく生産組合 090-8326-4375
事業区分	⑥イ農業の振興と農山村づくり
事業タイプ	ソフト
総事業費	1,168,420 円 (うち支援金: 933,000 円)

事業内容

にんにく加工品開発プロジェクト事業

- 商品訴求力を高めるため、にんにくが有する特定栄養成分(ポリフェノール、S-アピルシステイン等)について、生の小谷にんにくと黒にんにく加工品について含有分析を行った。
- 小谷村「赤にんにく」とにんにくの一般種「ホワイト6片」の成分比較調査を行った。
- 商品化に向けた商品形態や売価、パッケージデザイン等の研究を行った。
- 原料にんにくの栽培力アップの研修会を実施した。



【講習会の様子】

13名が参加

【目標・ねらい】

- ①本場の生産地である青森県の気候に似ている安曇野・大北地域で、農家の所得向上の為、新たな特産品として、にんにく加工品の商品開発販売に取り組む。特に消費期限が長く栄養成分の高い黒にんにくに力を入れている。

事業効果

- ・製品化に当たり、地元の伝承野菜である「小谷にんにく」と「ホワイト6片」のにんにく特有成分を比較した結果、小谷にんにくはホワイト6片より多いという結果が得られ、栄養面において魅力ある製品として通用する事が証明された。
- ・賞味期限調査においては、2019年10月に袋詰めしたサンプルにおいても、一般雑菌や黄色ブドウ球菌は検出されなかったため、賞味期限を1年とする事も可能であることが証明された。
- ・商品化に向けた商品形態・内容量・売価・ラベルデザインについて、県北アルプス地域振興局農業農村支援センターや県工業技術総合センターと会議を重ね、まとめ上げる事ができた。
- ・組合員との生産地にんにく圃場視察と加工施設の視察を行い、初参加の組合員が、黒にんにく加工についての工程作業を確認した事で、さらなる生産意欲を増す事ができた。

※自己評価【 A 】

【理由】

令和2年6月収穫のにんにくを加工した試作品は順調に黒にんにく加工化する事ができた。にんにく特有成分調査・賞味期限調査も小谷にんにくは、生・加工後とも良い結果が出た。新パッケージも完成し、研修も行き、伝承の小谷にんにくは、黒にんにく加工に大変適していると証明する事ができ、価値ある事業ができた。

今後の取り組み

令和3年度は、1.黒にんにく加工品のテスト販売の実施(ふるさと納税の返礼品や道の駅を検討)、2.製品に漏れた二級品の二次加工による新たな製品開発(加工業者や他地区の生産グループ、県工業技術総合支援センター等と連携)3.ネット販売への対応と情報発信(ホームページを専門業者に依頼し作成、ネット販売も試みる。)に力を入れていく。