

## 「そうそう・6次化ラボ」取組報告会を開催しました。

令和3年3月8日(月)に、そうそう・6次化ネットワーク会員を対象として、6次化に取り組む上で必要となる知識や技術の向上を目的として当所が実施している「そうそう6次化ラボ」の取組報告会を開催しました。

取組報告会には約30名が参加し、始めに、専門家として委託している一般社団法人 F's kitchen(エフズキッチン)の萩代表理事から、令和2年度に実施した生産者4者への訪問活動や6次化商品の加工研修などが報告されました。報告の中で、加工研修で考案された試作品を参加者全員に実際に試食してもらい、求評も行われました。米粉で作られたどら焼きや大豆のクランチ、地元で生産されたトウガラシを使用した柚胡椒が提供され、参加者は、専門化が考案した意外な食材の使われ方に興味を抱いていました。

次に、株式会社サスイチ小野水産(いわき市)小野代表取締役から、「オンラインストアを活用した販売について」と題し、コロナ禍でのオンラインを活用した商品展開などについて講演いただきました。

最後に、活動に参加された4者から、参加した感想を発表いただきました。参加者からは、「6次化に取り組むのには何から手をつけていいかわからなかったが、話を聞いてみて参考になった」、「専門家から試作品への良いアドバイスをいただけたので是非取り入れていきたい」など、有意義な活動であった旨の感想をいただきました。

当所では、引き続き6次化の取組を推進してまいります。



萩代表理事からの活動報告



小野代表取締役の講演