

## 令和6年度「そうそう・6次化ラボ」を実施しました！

令和6年11月から令和7年3月にかけて、一般社団法人 F's Kitchen 代表理事の萩春朋氏ご協力のもと、「そうそう・6次化ラボ」を実施しました。この事業は、生産者様が6次化に取り組むために必要な知識や技術を学び、実践することにより、相双地方の6次化を牽引する人材を育成することを目的としております。令和6年度は、南相馬市と浪江町から2業者様にご参加いただきました。

12月には、参加事業者様から理想の商品化に向けて、試作の方向性や具体的な商品像を明確とするための課題や要望を伺い、それらに沿った内容で1月に加工実習を実施しました。加工実習では、各々が生産している農産物を使い、小高工房様は、「サルサソース」と「サルサドレッシング」。石井農園様は、「いちじくカレー」の加工について萩氏からご指導いただきました。3月12日（水）には、「そうそう・6次化ラボ 取組報告会」を開催し、萩氏からラボの取組について報告をいただいた後、参加者の皆様に制作したサルサソース、サルサドレッシング、いちじくカレーを試食して、アンケートに協力いただきました。アンケートでは、「早く商品化してほしい。」、「まるやかで美味しい。」などのご意見をいただきました。

当事業に参加した事業者様からは、「萩シェフからご指導ただけて嬉しい。」、「理想の味に近づいた。」などの感想が寄せられました。

当所では引き続き、相双地方における6次化の推進と、魅力ある商品づくりを支援してまいります。



加工実習の様子



取組報告会の様子