

# 販売活動に挑戦する農業者を応援

## ～連携機関のコーディネートによる支援～

活動年次：令和2～3年

石狩農業改良普及センター本所

### 1 課題設定の背景

対象：ペポかぼちゃ栽培農家（恵庭市1戸）



農福連携の作業に向く品目として「ペポかぼちゃ」の栽培に取り組んだが・・・



- ① ペポかぼちゃの種ってそのまま売っていいの？
- ② JAに出荷できないし、どこに売ればいいの？



### 目標

- 自信を持って売れる商品づくり
- 販売先の発掘



### 2 活動の経過

#### 連携機関の協力を得ながら販売にむけた活動を支援

##### 自信を持って売れる商品づくり

- 食品加工研究センターへ協力依頼
  - ・乾燥工程技術の確立にむけた試験
  - ・薄皮とり工程技術相談他加工相談
  - ・賞味期限設定試験の実施
  - ・販売先の紹介
- 自社乾燥室の環境測定（温度・湿度）
- ノーステック財団事業へ応募
  - ・商品づくりに必要な機材の導入
- 酪農学園大学へ衛生検査依頼
  - ・一般生菌数の測定により衛生的な商品づくり
- 発明協会へ商標登録の相談依頼
  - ・弁理士の無料相談利用

##### 販売先の発掘

- 恵庭市福祉課を通して商工労働観光課へ販売先の紹介依頼
- 恵庭市農商工連携ネットワーク会員へ売り込みにむけた後方支援
  - ・事前準備として原価計算の実施
  - ・紹介リーフレット作成
  - ・企業アンケート調査内容作成
- 農商工連携企業と商品づくり
  - ・試作アンケート調査内容作成
  - ・改善点のまとめ
- 情報発信支援
  - ・クックパッドレシピ掲載
  - ・インスタグラムの紹介
  - ・デザイナー紹介
- フード塾への応募



乾燥工程の適正温度を探る



恵庭市と打ち合わせ



市内パティシエに商品紹介

### 3 活動の成果

\*\*\*\*\*

自信を持って売れる商品ができあがる

品質の詳細や賞味期限をはっきりお伝えできるようになりました

#### ■ 乾燥技術が確立

水分率の測定により適正な乾燥温度、乾燥時間の目安ができた。事業による水分計の導入で自社でデータの把握が可能になった。



乾燥室



実需者さんへ商品PR

#### ■ 賞味期限が1年に

収穫後1年間の販売計画が可能になった

#### ■ 乾燥室に前処理室を設置し衛生管理を徹底

連携商品が生まれ、販売先が増加し、情報発信に積極的に取り組む

#### ■ 飲食店や菓子店より注文が入る→かぼちゃのまち「恵庭」をPRする連携商品が生まれた



市内直売所で販売

かぼちゃのスコーン



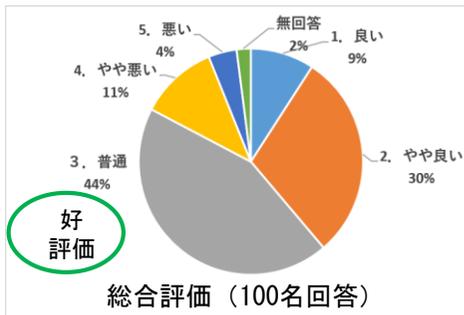
かぼちゃのシフォンケーキ



百貨店で販売

シュークリームのトッピング

■ 飲食店と試作品のアンケートを実施し改善 → 商品開発に至る



好  
評  
価



市内アンテナショップで販売

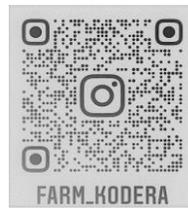
お菓子「むぎゅー」かぼちゃの種入り

#### ■ 市内直売所で一次加工品として販売

#### ■ 積極的に情報発信に取り組む



農園ロゴを作成し、顧客が買いやすいパッケージで販売



インスタグラムで農場・生産者の想いをPR

### 4 今後の活動

\*\*\*\*\*



① 商標登録の申請

② 自社商品の開発「おつまみナッツ」  
営業許可の取得・パッケージ検討

③ フード塾で作成した3カ年経営戦略の実行

販売は大変だけど楽しいです。収入につながるようじゃんじゃん売ります。

