

未利用イチジクを資源とする

P R E S E N T A T I O N

六次産業化事業

発表者： 鈴木 誠

我が家のイチジク生産の現状

栽培状況

1. 場所 愛知県幸田町で平成13年度よりイチジク栽培
2. 作付面積 促成栽培45a、無加温栽培10a、露地栽培60a。
3. 労働力:専従者3名(両親と私)とパート5名
4. 生産量は年間14t
5. 販売
 - 西三河イチジク部会から市場出荷が80%
 - 地元直売場での販売が10%
 - 未利用イチジクが10%



未利用イチジクを高付加価値商品に・・・

愛知県のイチジク生産量は約5000t。国産イチジクの約30%を生産する日本一のイチジク生産地です。

私の農園で、流通規格に合わずに捨てなければならない未利用イチジクは日々の収穫の約10%、年間約1,4t

愛知県全体では、年間約500tのイチジクが未利用だと推測できます。



未利用イチジクの約70%が・・・甘く美味しい“完熟イチジク”なのです。

ターニングポイント！



愛知県主催 コミュニティビジネスマッチング交流会
講師 (特)0563.netNPOの榊原正利氏との出会い。

本事業がスタートしました。

加工技術の開発

榊原氏の本業、(株)榊原花火との連携



★ 花火製造技術の転用により、ソフトドライ加工方法を考案 ★



◆ 未利用資源・生産技術・商品開発

◆ 三州フルーツ工房 設立

高付加価値商品化の為のアクション

■ 開発・試作と調査研究

2007/8月 花火の製造技術転用により試作。

2008/6月 ソフトドライ加工施設稼働。

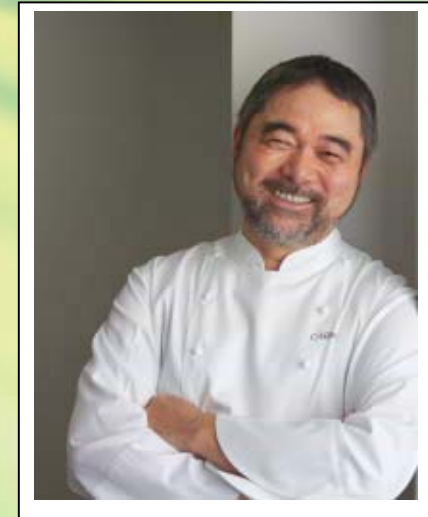
8月4日 ミクニナゴヤにて
三國清三シェフから指導・助言。

8月14日 愛知県産業技術研究所
食品工業センター

9月13日 水野道宣シェフからの指導・助言。



ル・プランタン
水野道宣シェフ



ミクニナゴヤ
三國清三シェフ

	試作段階	改善変更点
賞味期限	三國清三シェフ、愛知県産業技術研究所食品工業センター等からの指導・助言により冷凍実験を実施。	
	賞味期限4日	賞味期限一ヶ月
品質	水野道宣シェフからの加工技術の指導・助言。	
	真空パック時により形の変形	色・味・形が改善

イチジク出荷状況



農協

いちじく 出荷規格表

等級	果径	果重
S	70mm以上	120g以上
A	65mm以上	100g以上
B	60mm以上	80g以上

2. 箱の詰め方

流通規格



生産農家

負担

処理費

生産農家

愛知県未利用イチジク
年間約 500t

未利用イチジクの流通による影響



未利用イチジク資源化事業による地域メリットと効果

流通価格の維持
農家の廃棄処理費の軽減と増収

生産農家



三州フルーツ工房

高付加価値商材



適正価格で買上げ

愛知県未利用イチジク
年間約 500t

廃棄イチジク



今後の課題と目標

- ① 法人化に向けての準備
- ② イチジク新商品の開発
- ③ 他農産物の加工品開発
- ④ 国際市場への展開
- ⑤ 六次産業を取り入れた独自の農業経営を確立する。