

# 農業共済新聞



公益社団法人  
全国農業共済協会

〒102-8411  
東京都千代田区一番町19番地  
購読 ☎ 03-3263-6413  
編集 ☎ 03-3263-6727  
月4回・水曜日発行  
©全国農業共済協会2018  
<http://www.nosai.or.jp/>

## ズバリ直言

金丸 弘美

6次産業が推進されているが、加工場をつくる前に、まず実際に作って食べる、提供する、リサーチをする、ニーズがあるかを小さく、小さいから試みることを必ずしてほしい。典型的なのが、果物が余るからジュース、ジャムにするというもの。簡単につくれそうで、どこでも売れていると思いがちだが、スーパーに並ぶようなものは、流通と売り場があつて成り立ち、しかも廉価で提

## 加工場をつくる前にすべきこと

供されている。当然、価格競争にさらされ、差別化しにくい。大きな売り場で売るには、規格と定期的・安定的な量の出荷も求められる。おまけに補助金をもらって加工場をつくと用途変更も困難になる。最初は身近な中品からス

訴求力が高い商品もある。最初は50個程度で、売れたら増やせばいいし、売れなかつたら次を試みる。人気があれば、食べに来てもらう方が利益率が高いものもある。逆に周辺のレストランがほしいものを作ったほうが、加工品を作るよりも売れる場合もある。いきなり加工場ではな

タートすることだ。

果物であれば、ピューレやコンポートにし、タルトや焼き菓子などにして直売所や農家レストランで試みに売ってみる。手持ちの道具でいい。1次加工で用途が多彩であれば、レシピを販売した方が

く、小さな試作の積み重ねが大切だ。そして、商品開発には食べるのが好きな若い女性や料理家を必ずいれてほしい。その方が視野も広くなる。  
(食環境ジャーナリスト、食総合プロデューサー)