

"七変化"

あっと驚く



耕作放棄地などを活用した農産物を基に、乾燥野菜と漬物、こ
んなにやくの7種類を販売する

季節の漬物とこんにゃくを
加え、日量100ヶ供給して
いる。今後、同認定事業を活
用して製造ラインを整備し、
新たな商品開発と販路拡大に
付けていく。

「二一ズに合わせ、1回で使
える少量サイズで、安定供給
している」と話す。ダイコン
やニンニク、ニンジン、ゴボ
ウの乾燥野菜は、1ヶ10~40
円、150~250円で販売
する。手作業で手間は掛かる
が、「使い勝手が良い」と評
判だ。

新潟県長岡市の農業生産法
人(株)たべたがりは、耕作放棄
地などを借りて栽培した野菜を加
工し、販売している。商品の一
つ乾燥野菜は、調理のしやすさから需要

が伸びている。2012年5月に農水省の6次化法事業計

画の認定を受けており、事業
の拡大を目指す。

野菜→乾燥野菜、漬物 原料自ら確保

少量パック詰め好評

新潟県長岡市

同法人は、商
品開発を通じ、地域を活性化させたいと、52アル
で野菜栽培し、不足分は地元農
家からも供給してもらう。旧
縫製工場を加工施設に改築
し、野菜専用乾燥機3台と調
理場を整備している。

販売品目は乾燥野菜、漬
物・加工品で、季節ごとに品
目や種類を変えながら常時3
人で製造。市内スーパー2店
舗と飲食店に届けている。

同社の鶴頭政展工場長は
「二一ズに合わせ、1回で使
える少量サイズで、安定供給
している」と話す。ダイコン
やニンニク、ニンジン、ゴボ
ウの乾燥野菜は、1ヶ10~40
円、150~250円で販売
する。手作業で手間は掛かる
が、「使い勝手が良い」と評
判だ。

新潟県の木「ユキツバキ」のオイルから

大学と商品化
泡立ちの良さで、
新潟県阿賀野市の(株)パーマ部と共同で、
カルチャードラマは、新潟大学工学部「バキ」の種か

ユキツバキ→せっけん

