

# JAあいち尾東 自己改革の取り組み

## ～農産物の加工など6次産業化～

### 取り組み背景

形や大きさなどが出荷規格に合わなかった農産物を商品化する6次産業へのニーズは高いが、生産者自身が6次産業に取り組むには費用的、施設のにもハードルが高いという問題がありました。

### 加工所の設置

平成30年8月より瀬戸地域にある旧Aコープ山口店をJAあいち尾東農産物加工所に改装し、JAで規格外品等を買取り、ドライ製品や米粉、プチヴェール粉末等の加工品の製造に取り組みました。

規格外品買取額 1,164千円(平成29・30年度実績)

ドライ製品販売高 1,607千円(平成30年度実績)

### 生産者から加工作業を受付

生産者から加工依頼を受け加工品に製造して納品し、生産者がオリジナルブランドとして販売する加工委託作業にも取り組んでいます。

#### 【平成30年度に受託した加工作業】

★いちじく・桃農家 石川 悟さん  
ドライいちじく、いちじくジャム、ジャバラジャム

★東郷園芸部会イチジク分科会  
ドライいちじく

★いちご園ブルーノ  
ドライいちご、いちごジャム



### 愛知いしかわ菜園で ドライミニトマト販売中!



生産者の石川さん

豊明市でミニトマトを栽培する「愛知いしかわ菜園」の石川清志さんがドライミニトマトの販売を開始しました。生のミニトマトだけではなく違う形でミニトマトを味わってほしいという石川さんの思いから実現しました。石川さんは「今後もJAと連携し、ジャムやジュースなどの加工品開発に取り組むとともに販路拡大を図っていきたい」と話していました。ドライミニトマトはハウス内直売所で1袋(20g)400円で販売中です。



黄色と赤色の2品種使用し  
彩りも鮮やか



愛知いしかわ菜園

〒470-1101 愛知県豊明市沓掛町池ノ内  
問い合わせ先：090-6610-3581

JAあいち尾東 × 日進市イエローパンプキン 共同開発!!

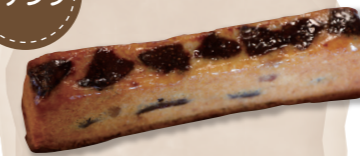
## スリムパウンドケーキが完成!!

当JAでは形や大きさなどが出荷規格に合わなかった農産物を商品化したいという生産者の思いから、6次産業として加工品の開発に取り組んでいます。

今回イエローパンプキンさんの協力のもと当JAで加工したイチジク、みかん、いちごのドライフルーツやジャムを使用した焼き菓子が完成しました。



### イチジク



そのままでも美味しいドライイチジクを自家製コンパクトに仕立てました。柔らかなプチプチ感がアクセント!

### みかん



旨み、甘み、香り3拍子揃ったみかんの輪切りとジャムをたっぷり使用。みかん本来の味が楽しめます!

### いちご



いちごの旨みをぎゅっと凝縮したドライいちごを贅沢に使用し、食べた瞬間いちごの香りが口いっぱいに広がります。いちご好きにはたまりません!

各1,620円(税込み)

インターネットでも、販売しています!

イエローパンプキンHP

<http://www.yellowpumpkin.co.jp/>



特産品プチヴェールの粉末を使ったウリポーも販売中!



### イエローパンプキン



1980年に日本で最初のかぼちゃケーキ専門店として創業し来年で40年を迎える人気洋菓子店。国産小麦、地元の卵と牛乳、果物、野菜を使ったケーキ等、こだわりのお菓子作りを目指しています。店内にはカフェコーナーも併設しており気軽に立ち寄れます。

#### 店舗情報

〒470-0101  
愛知県日進市三本木町大池下15  
[TEL/FAX] 0561-73-7730  
[営業時間]  
8:00~18:00 (喫茶 10:00~17:00)  
●モーニング 8:00~11:00  
●ランチ 11:00~15:00  
●定休日 なし

本来の果物の良さを100%活かしたいと何度も試行錯誤を繰り返してやっとの思いで完成しました。JAあいち尾東管内の生産者さんが農産物にかける思いをそのままケーキに詰め込みました。安全安心な地元の果物の美味しさを是非ご賞味ください!

社長の  
にいざわてつお  
新澤啓雄さん

