

東北ハイテク研究会

ニュースレター (No.35 2019.3)

(東北食農ネットワーク T-FAN)



東北食農ネットワーク” T-FAN” 第 35 号をお届けします。

第 35 号では、農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課産学連携室と当研究会が開催しました東北ハイテク研セミナー「農業ビジネスの多様な展開を支える支援資金について学ぶ」(31/3/19、於：岩手県盛岡市、参加者 36 名) について報告します。

開催目的

これからの日本農業を支える経営は常に技術・経営・マーケティングのイノベーションに挑戦していかなければなりません。こうしたイノベーションを支えるのは、ひと、もの、カネです。これまでのわが国の農業は、国による技術開発と補助金に支えられてきましたが、一面ではその事が経営のイノベーション、経営者のビジネスマインドの発展を妨げてきたと言えます。

今回は、農業ビジネスの多様な展開を、民間の資金あるいは競争的資金を獲得して実現するというテーマでお二人の講師をお招きしてセミナーを計画し、新たな農業ビジネスの展開を考えている農業法人の皆様、農産物の付加価値化を考えている企業の皆様、産学連携支援活動を実践している人々の活動の新たな支援方向を考えて見ました。

プログラム

テーマ「農業ビジネスの多様な展開を支える支援資金について学ぶ」

<講演・話題提供>

第1 報告 いわぎん農業法人ファンドについて

稲垣秀悦氏 (いわぎん事業創造キャピタル株式会社・代表取締役社長)

第2 報告 いわて希望応援ファンドの概要

工藤伸一氏 (公益財団法人いわて産業振興センター・農商工連携推進員)

<試食及び意見交換会>

農業法人となんの米粉麺（5種類）、農事組合法人 FS・クルーの「ゆきちからめん」、シライシパンの「岩手県産小麦 100%の食パン」、キートスファーム、宮守川上流組合、株式会社暮坪農場のトマトジュースを試飲・試食しました。また、この試飲・試食会では名刺交換と講演者に対する相談を十分な時間をとって行っていただきました。会場のあちこちで名刺交換・意見交換する姿が見られ、とても有意義なセミナーであったことが実感できました。

試飲したのは、ミニトマトジュース（2種類）、中玉トマトのジュース（1種類）、通常サイズのトマトジュース（2種類）の5種類で、いずれも完熟した生食用トマトを原材料としています。通常のトマトジュースとは異なり、トマトの濃厚な味と甘みを感じられるものでした。食パンについては岩手県産小麦 100%（県産のもち小麦30%入り）、輸入小麦70%+県産もち小麦30%の2種類のパンを試食しました。いずれももちりとした食感が特徴で、一般の食パンとの違いが分かる素晴らしい商品でした。

なお、「米粉麺」と「ゆきちからめん」については自宅に持ち帰って食べていただき、その評価を調査表に記入して送り返してもらい分析することにしました。



稲垣氏の講演風景

工藤氏の講演風景

農業支援の熱い思いが伝わる講演風景



トマトの美味しさを詰め込んだトマトジュース



米と麦の多様な用途を切り開く米粉めんとゆきちからめん



県産小麦の実力とモチモチ食感にビックリ