

農家の所得向上を目指す、山梨独自の6次産業化への取り組みで

# 「美味しい甲斐ブランド」が完成!



天空かぼちゃの自然甘味ペースト



甲州八珍果のわらび餅



富士山麓やさいの223マカロン



富士山麓やさいの本格キムチ



温泉ワインうなぎの蒲焼・白焼



県では、経営の安定した魅力ある農業を目指して、農業者と加工・流通業者、商工団体などが、連携して農産物加工品を開発する。6次産業化への取り組み「美味しい甲斐開発プロジェクト」を実施しています。

全国に誇る山梨ならではの農産物を生かして、山梨県農政アドバイザーの小泉武夫氏(農学博士・東京農業大学名誉教授)の指導を受けながら工夫を重ね、3年かけて開発した「美味しい甲斐ブランド」商品がこのたび完成し、「ロゴマーク」とともに都内でお披露目しました。

**農業の6次産業化**とは  
 農業者が、生産だけでなく、自ら加工(2次産業)と流通・販売(3次産業)に取り組み、また、2次・3次産業と連携して、農産物の付加価値アップと所得の向上を目指すことです。



## 小泉マークが保証する味と品質 山梨の新たな特産品 「美味しい甲斐ブランド」に注目!



**Q** 「美味しい甲斐開発プロジェクト」とは?

**A** 品質の高い山梨の農産物の特徴を最大限に生かした加工品の開発と販売に、生産者自らが携わることで、農家の収入アップを図り、山梨の農業を成長産業にしていこうというプロジェクトです。3年前から始まり、農家、加工業者など54事業者が商品開発に取り組みできました。

**Q** 開発された商品は?

**A** 山梨の地酒8種の酒粕を使ったフジクラポークの地酒粕味噌漬けや、甲斐サーモンでつくる魚醬など、今までの山梨には無かった全く新しい物もあれば、従来品に工夫を加え、個性が際立つ新たな商品に生まれ変わったケースもあります。

**Q** 小泉先生の役割は?

**A** 国内外の食文化に精通している先生から、試作品について、味はもちろん、色や香り、パッケージデザインなどに関するアドバイスや、具体的な加工法についてのご指導をいただきながらブラッシュアップしてきました。その豊かな発想力と斬新なアイデアは圧巻でした。

**Q** ロゴマークの意味は?

**A** 小泉先生の似顔絵と富士山をあしらったマークは、先生の太鼓判を意味している

**Q** 今後の展開は?

**A** 「美味しい甲斐ブランド」として認定された商品だけに使用できます。3年間で認定された商品は100品目を超え、今後も増やしていきます。

**Q** 商品の開発と販売は両輪です。引き続き開発に取り組み、農家の収入増に確実につなげるようにしていきます。原料として加工業者に卸すより、生産者自身で加工する方が収入を増やすことができます。ただ、事業化を農家が一から十まで手掛けるのは難しいことです。そこで、その手続きに関する情報を簡単に入手できたり、事業化のパートナーを見つけたりできる仕組みをつくり、6次産業化が加速するよう支援していきます。

### 「美味しい甲斐開発プロジェクト」



- ◎全国に向けた情報発信で流通・販売を強化
- ◎県産農産物の付加価値向上による農家の所得向上
- ◎6次産業化に取り組む農家などの増加と、担い手の確保・育成



甲斐サーモンの魚醬・一夜干し



フジクラポークの地酒粕味噌漬け



トマトワイン



桃・葡萄の果肉入りプリン



2月6日、東京・有楽町マリオンで開催された「美味しい甲斐開発商品内覧会」には、大手百貨店やスーパー、流通業者などから、130名を超える買い付け担当者が訪れました。

美味しい甲斐  検索