

## 試作品づくり体験を通した 6次化に関するノウハウ研修を行いました！！

当事業は、「一般社団法人 F's Kitchen」のサポートのもと実施しました。



参加者が自身の牧場で搾った牛乳を使ったホワイトソースを作っています！！



F's Kitchen 代表の萩シェフが乾燥ホンシメジを使ったスープの試作品作りを実演しています！！



参加者の畑で収穫したえごまを使った団子を参加者が作っています！！

このような活動を通して参加者からは「新しい6次化商品のアイデアが浮かんだ。」「他の生産者の意見が聞けて視野が広がった」など高評価を得られました。

また、平成29年度より実施している本事業の試作品の中から実際に商品化されたものや、商品化のための設備導入について、県の補助事業に採択される等、6次化に向けての動きが加速しています。

