

婦恋の農業青年がドライキャベツを商品化！都内で試食販売を実施

吾妻郡の農業青年を中心に構成している農業青年グループ「GREENPAL」では、婦恋村で生産されたキャベツを県農業技術センターで開発した熱風乾燥加工技術を利用して開発した「婦恋ドライキャベツ」を商品化しています。

今回、農業青年自らが東京都内2か所で本商品の試食販売を実施し、売り込みを行うとともに試食を通じて多くのお客から感想や意見を聞き取り、今後の改善につなげようと取り組みました。

「婦恋ドライキャベツ」の試食販売

- 日時・場所／1月6日(土)10:00～16:00
・ぐんまちゃん家（東京銀座）
1月20日(土)～21日(日)10:00～16:00
・神田小川町雪だるまフェア（東京神田）
- 内容／婦恋村でキャベツを生産する農業青年が加工販売を手がける「婦恋ドライキャベツ」の試食を通じた販売会を都内2か所で実施。また新商品に関する消費者アンケートを実施。

婦恋産キャベツをいつでも味わえるドライキャベツの試食販売は盛況に！

「婦恋ドライキャベツ」は、14時間の熱風乾燥により生のキャベツを1/20の重さになるまで乾燥することで、栄養満点のおいしい婦恋村産キャベツを長期間食べることができます。商品ラインナップは、キャベツやレッドキャベツのほか、サボイキャベツや極甘キャベツもあり、お湯で戻してシャキシャキ歯応えのキャベツとして食べるほか、料理などの具材に手軽に使うこともできます。ぐんまちゃん家での販売では珍しさもあり足を止める方々にぎわい、予定数量を無事に完売しました。

農業青年による6次産業化の実践！ よりよい商品作りへ積極的な取り組み

この取り組みの中心となっている松本優人氏（婦恋村キャベツ生産者）は、「『婦恋村に観光に訪れた方のお土産品になれば』と考えたのがスタート。鮮やかな色を出すのに乾燥前に熱処理を加え工夫している。また、パッケージデザインをデザイナーに依頼し、手に取りやすいパッケージにしている。」とし、自ら都内での販売に取り組み、消費者の反応を肌で感じながらさらなる改善に向け積極的な姿勢が見られました。今後はキャベツ以外の品目や味付きなど、バリエーションをさらに増やしていく予定です。

本県ではぐんま農業新技術としていちごやトマト、ブルーベリーなどの熱風乾燥加工技術を普及しているほか、農福連携によるドライ枝豆などの商品化も行われ、県産農産物の有利販売、知名度向上、高付加価値化に向けたドライ加工による農産加工品の取り組みが各地で見られるようになっていきます。



婦恋ドライキャベツ（右はレッドキャベツ）



婦恋ドライキャベツのリーフレット



商品の様子(5g/15g/30gの3種類がある)



銀座ぐんまちゃん家での試食販売会の様子