

地元農産品で新商品やサービス

## アイデア 農業者ら発表

### 県と県立広島大 連続講座の最終発表

県内の農業者の事業を後

押しする連続講座「ひろし

まフアーマーステーブル」

の本年度の最終発表が6日、広島市南区の県立広島大であった。受講した農業者や食品関連会社の社員たちが、地元の農産品を使った新商品やサービスの企画

を発表し合った。

12人が5グループに分か

れて発表した。生産者から

コメを直接買ったり農作業

を手伝ったりして棚田を守

る事業や、県産の豚肉やキ

ャベツを使ってお好み焼き

風に味付けしたギョーザの

開発などを紹介。マーケティングの専門家たちから販売や宣伝方法について助言を受けた。

小さく柔らかい品種のトウモロコシを子どものおやつとして売り出す提案をした安芸太田町の農業冲貴雄さん(30)は「意見を交わすことで、商品をより魅力的にする方法が分かった」と手応えを語った。

講座は県と同大が2019年度にスタート。講師を務めた同大学院の吉川成美教授(農業経済学)は「生産者も商品のPRや市場調査が求められており、支援が要る」と講座の意義を説明した。(川村正治)



県内産品を使った新商品のアイデアを披露する受講者