

Report!

2025年度 活動報告書

多古町地域おこし協力隊

産業経済課

関 紀子

Agenda

01 プロフィール

02 オーガニックヴィレッジ

宣言に伴う活動

- ・ 出店PR

- ・ 有機農業に関する勉強会

- ・ 有機農家との交流、情報収集

03 地域住民との交流

- ・ スイーツワークショップ他

04 自身の商品開発

- ・ ブランド紹介

- ・ 今後の課題

プロフィール

① 出身・背景

- ・東京・大田区生まれ
- ・築地の仲卸の家で育ち、幼少期から“食”に親しむ

② 経歴

- ・有機商材メーカーで約17年間勤務
- 商品開発・営業・販促・有機JAS格付けを担当
- ・海外有機商材（アガベ・チョコ・トマト缶・ヘンプ）など幅広く経験
- ・化粧品会社で生産管理・通販も担当し、ものづくりの基礎を習得

③ 多古町での活動の原点

- ・毎日の食卓から、健康と環境にやさしい未来を育てたい」
- ・国産オーガニックを広げるため、令和7年4月に協力隊として着任
- ・食品ブランド「みのりね」を立ち上げ
- ・生産者と消費者をつなぎ、地域の農と食を盛り上げることが使命



オーガニックヴィレッジ宣言に伴う活動

PRイベント出店



あじさい祭り



いきいき
フェスタ



多古米
グランプリ



無印良品有明
多古町マルシェ

オーガニック稲作勉強会 全3回



オーガニックヴィレッジ宣言に伴う活動

有機農家さんとの圃場見学、交流



たちばなふぁーむ様



ファーマーズリンク様



高石様



ゆうふぁーむ様



大谷農園様



大塚様



大橋農園様



わぁふぁー道本様



オーエフアイヤ様

オーガニックヴィレッジ宣言に伴う活動

学校給食視察、外部視察と情報共有



オーガニック給食視察

市場調査、展示会



地域住民との交流

スイーツワークショップ



お試しモニター
参加費無料
6名限定

卵、乳製品なしで作る
さつまいものカップケーキ
モンブラン風

2025年 9/7 日 10:00~12:00
たこらぼ調理室 試食&お持ち帰りあり
多古町多古2444番地1 持ち物:エプロン

待ちわびている秋の味覚「さつまいも」を使ったスイーツワークショップ
動物性の食材を使わず、重くならないけど食べ応えのあるスイーツです。

講師:多古町地域おこし協力隊 関
食べるもの作るもの好きなスイーツ。20代はパティシエとして働いていました。フランス菓子のこってりさが苦手になってきたお年頃。植物性だけのお菓子作りにはまっています。

お申し込みは
インスタの
DMで受け付
けています



さつまいもの
モンブランケーキを
デコってみよう!!



300円

(持ち帰り不可 限定20個)



お試しワークショップ

たこらぼ
クリスマス会

地域住民との交流

スイーツワークショップ イベントの手伝い

★
レシピ

芋ようかん 桜の香り

多古の特産品の紅はるかを使って、桜の葉の塩漬けを入れてひな祭りらしい芋ようかんです。

道具：まな板、包丁、蒸し器、裏ごし器、ボウル、小鍋、木べら、ゴムべら、はかり、オープンシート、キッチンペーパー、パウンド型（6.5×19cm）、タイマー、ラップ、泡立て器

材料（6人前）

- さつまいも（紅はるか） 500g
- 皮を剥いた状態
- 上白糖 100g
- （グラニュー糖でもOK）
- 水 170ml
- 粉寒天 4g
- 桜葉 塩漬け 3枚

手順

- 01 さつまいもの皮をむき、水にさらす
均等の厚さ2cm程度に輪切りにする。色よく仕上げるために、皮を厚めに剥き、水に5分程度さらす
- 02 さつまいもをふかす。桜の葉をみじん切りにする。型にオープンシートを引く
重ならないように並べて、強火で10分程度蒸す。その間に桜葉をざっと水洗いしキッチンペーパーでふきみじん切りにする。型にオープンシートを引いておく（16×6.5 高さ6cm）
- 03 ふかしたさつまいもに半量の砂糖を入れ、裏ごしする
ふかしたさつまいもに半量の砂糖を入れて軽く混ぜて潰し、裏ごしする。
- 04 水、半量の砂糖、粉寒天を火にかける
鍋に水、砂糖、粉寒天をいれて、弱火にかける。沸騰しないように攪拌し続けて粉寒天を溶かす。約2分
- 05 裏ごしした芋に、寒天を溶かした04を入れ、火にかける。
裏ごしした芋に寒天を溶かした液を入れてよく混ぜる。弱火にかけて焦げ付かないようになじませる。なじんだら別んだ桜の葉を入れて混ぜる
- 06 型に流し、冷蔵庫で冷やし固め、カットする
生地を型に半量流し、隅に生地がいくように掃きで寄せる。トントンと上から落とす。残りの半量を流し、上面が平らになるようにゴムべらでならす。落としたりラップをして手で平らにならす。冷蔵庫で30分冷や固めカットする。



イベントの手伝い



多古保健推進員勉強会 スイーツのワークショップ

自身の商品開発（食品）

「農家さんからの規格外にんじんを活用してくれないか？」とのお声をいただき、アップサイクル、添加物に頼らず、時短につながる加工食品のブランド「HUG畑」を作りました。



自身の商品開発（食品）

「HUG」に込めた願い



大地と農家さんが大切に育てた作物への「愛おしい」という気持ちを表したブランドです。

すべてが愛おしい「いのち」



大きい子、小さい子、少し個性的な子。どんな姿をしていても、そこに宿る「いのちの輝き」に変わりはありません。私たちは、そのすべてを愛おしく思っています。

形を変えて、美味しく楽しく



育ったものすべてを、余すことなく食すこと。それは、私たちが目指す「当たり前」の姿です。形を整え、ひと手間を加えて。素材本来の美味しさをぎゅっと閉じ込めて、使いやすい加工品へと仕立てます。

あなたの毎日に寄り添う



HUG畑がお届けしたいのは、美味しさの先にある「心のゆとりと食の楽しさ」です。忙しい日々の時短に。体を労わる安心に。「HUG畑」があなたの暮らしを癒やす存在になれますように。

社会課題	HUG畑の取り組み	未来
規格外野菜の行き場がない	アップサイクルで新たな商品に	食品ロス削減
農家の収入アップ	規格外野菜の買い取り	地域の畑を守る循環
忙しさによる食生活の乱れ	すぐ使える・すぐ食べられる・ 楽しい時短食品	新たな時間の創出
安心・安全志向の強まり	添加物に頼らない食品づくり	無理なく健康的な食生活へ

自身の商品開発（食品）



焼きおさつのなめらかクリーム



花発酵のベジピューレ

自身の商品開発（食品）



焼きおさつのなめらかクリーム



原料確保、製造

品目の少なさ
安定的な(時期、数量)調達



今後の課題

多古町近隣も
視野に入れる？

一次.二次加工のコスト
流通、保管



高単価の果物類？
付加価値のある作物？

OEM先の開拓
ロット、価格



工房の設立？

高単価でも売れる商品設計
アイテムの拡充、精査



ブランディングの構築

販路

第1フェーズ

近隣の道の駅、商業施設
インバウンド、ふるさと納税
、小口輸出、マルシェ、ネッ
ト販売、ネット卸

第2フェーズ

食品問屋への卸

Thank you!