

四国の民から

第4部 安心食材の宝庫へ

②

「小粒なものは商品にならないから、出荷せずに処分しています」。二〇〇七年春、イチゴ狩りに訪れた高校生の前で農家の人がそう説明した。「でしたら、私たちに使わせていただけませんか」。一つの商品アイデアが、高校生たちの頭の中で生まれた。

大粒の「ももいちご」で有名な徳島県佐那河内村の農家に協力を申し出たのは、県立小松島西高校（小松島市）が起業家教育とし

知恵と工夫で付加価値



「TOKUSHIMA雪花菜（おから）工房」では、高校生たちが食品開発に取り組み（徳島県小松島市の小松島西高校）

「同工房。ももいちご」でも、生産者が特定できる商品だけをを使った。生産量が少なく、本格的な販売にこぎつけたのは〇八年の春。一トのイチゴを仕入れて売

加工食品で輝き再び

された」（模擬会社の社長を務める森千紗さん）でなければ無農薬、そうできなくてもどの農薬を何回使ったか分かる材料だけを使

入学したのがきっかけだ。「地元の商品を使った事業ができないか」と思案した末、思い出したのが近所の精肉店で売られていた焼き豚だった。豚肉の「讃岐夢豚」をはじめ、しょうゆや砂糖など原材料はすべて地元香川県産でそろえられる。テレビや雑誌にも取り上げられ、販売は順調に伸びている。

加工食品の原料となる一次産品をできるだけ高い値段で購入することで農家を支援しているのは愛媛県内子町だ。二億四千万円を投じて〇七年十一月に設けた農産物加工場で、総菜づくりにやケチャップ、ジュース製造などを手がけている。高く買い取るには付加価値が必要。町の農村支援センターが中心となって農家を指導し、材料となる野菜を減農薬や減化学肥料で栽培させ、完成したケチャップの価値を高めている。トマトなどの生産を増やすことで、農家の現金収入を増やしている。