



【上】山際博美さん
 【右】工房内の機械設備



福島県会津若松市 山際食彩工房



● **金丸弘美**

かなまる・ひろみ 食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか、食のアドバイザー事業を手がける。著書に「幸福な田舎のつくりかた」地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす（学芸出版）「宝鏡」田舎力、小さくても経済が回る（51の法則）（NHK出版新書）など多数。

態勢も作った。

加工品製造工程の中で最も必要になる道具が三つある。

① スチームコンベクション（電気で作るオーブン。焼く、蒸すなどの調理ができ、温度調整も簡単にできる）

② 食品用真空包装機（食品を真空パックにする）

③ 瞬間冷凍機、シヨックフリーザー（食品を瞬間で冷凍する）

トマトやホウレンソウなど、農産物がたくさんできた場合、これらの機械を使えば、食材をあらかじめ処理しておき、調理時に温めて、そのまま使うことができる。一次加工

品・料理素材としての販売もできる。餃子、コロッケのような商品を作り、真空冷凍して販売することも可能だ。

また加工品を販売するにあたっての基本事項もアドバイスする。

① 賞味期限
 販売するとなると賞味期限の設定が必要。専門の機関に依頼して、大腸菌やカビなどの検査を受け、承認をもらう。

② 名前
 製造者、販売所など名前を入れる。

③ 食べ方

お湯に入れるなど、食べ方を記入する。

④ 仕様書
 大手のスーパーなどに販売する場合、商品カルテが必要。生産団体名あるいは生産者企業名、担当者、住所、連絡先、商品名、規格（重量）、商品サイズ、希望小売価格、値入率（仕入れ時の値段）、最低納品数、一箱の入り姿、荷姿、原材料、アレルギーの表示、商品の特徴、食べ方など。

⑤ バーコード
 直売所でもバーコードが必要なところが多い。

⑥ 販売方法
 地元の直売所、道の駅で販売する場合と、デパート、スーパー、通販会社に委託で売るケースでは、仕入れ値が異なる。利益率が低いと業者委託を引き受けてはもらえない。

こういった基本的な事項について生産農家は、ほとんど知識がない。加工し販売するとなると、当然ながら商品の管理と販売知識が最低でも必要となる。

「加工・販売を継続していくには、定番の商品と新商品の開発とが必要になる。新商品開発もアドバイスします」と山際さんは話す。

山際さんは地元のホテルの総料理長を務めた後、現在の店舗を2013年12月20日に開業した。店舗は130坪で、従業員10人（正社員5人、パート5人）。地元信用金庫の支援も受けた。加工設備、講習会場、飲食ショップを備え、参加者が学べる

福 島県会津若松市で山際博美さんが主宰する「山際食彩工房」は、食品の加工を農家や業者からの依頼を受けて行っている。農家が野菜を加工して販売するといっても、基本的なノウハウを持っていない人がほとんどだ。そこで技術や機械を公開し、農産物加工の研修会、調理実習なども行い、使い方から売り方までを指導する。