『農商工連携セミナー』　開催報告！

開催日時：平成２６年１１月１２日　水曜日　第３回　午前 9:30～ 第４回　午後 13:30～

講師：森下　忠廣氏　プロデュース空

料理学校で、西洋料理・製菓製パンの主任教授を経てフランス・イタリア１・２ツ星レストランで修業後レストランオーナーシェフを約１２年開業。中国・上海にて点心（包子）研究後、フードプロデュース空を設立。以後、多数店舗のプロデュース及び開店に携わる。2013 年ＮＰＯ法人未利用資源事業法人ミリケンフーズ㈱代表に就任。地域連携を図り未利用資源素材の商品化を進める。屋久島の飛魚・燻製サバ・車えびを使い出汁シリーズを販売する。

第３回　森下氏が携わってきた加工商品をもとに、実体験で苦労された内容や安定供給できる内容を紹介して頂きました。屋久島でとれる産物をどの様な加工商品にしたらよいのかを、皆さんで意見交換しました。
森下氏が実際に販売されている、屋久島の未利用資源を実際に加工商品にした屋久島の出汁シリーズ（飛魚だし・さば出汁・車海老出汁）の試飲をしました。

第４回　森下氏は関西出身であり、関西での屋久島人気は衰えてないようです。屋久島は世界遺産というネームバリューと、自然が豊かで公害があまりありません。安心・安全に農作物は育てられています。よって商品として重宝されやすい様です。各業者が一段となり、限定個数でも良いので販路をピンポイントに絞り販売していくと需要は大いに見込める様です。生産者の方々には朗報はセミナー内容でした。

－受講生の声－

○屋久島の未利用資源を使い商品を出されていて勉強になりました。（５０代・女性）
○商品開発が楽しくできそうです。（３０代・女性）
○屋久島のネームバリューを活かし、都市部での販売が大切だとしりました。（４０代・男性）

その他、多数ご意見・ご感想を頂きありがとうございました。