

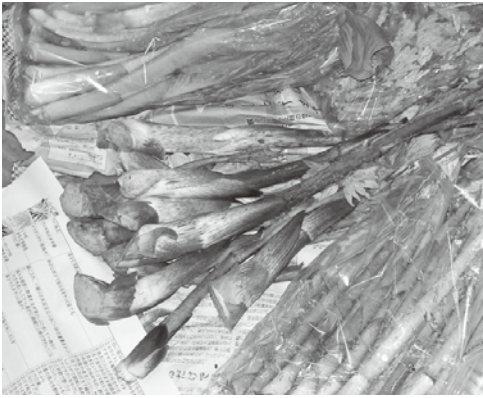
注目①
山の幸を首都圏へ

島内ではあまり食されない山菜や木の実などを首都圏の飲食店へ出荷し、新たな産業おこしを図っています。

これまで、地域グループが山菜の収穫や出荷に関する勉強会を行い、ヨモギ、ウド、水ブキなどの出荷を行いました。

この事業は、中高齢者が取り組むことにより、所得向上や健康維持を図り、地域活力の増進につなげる目的もあります。

今後、生産グループを設立し、新たな佐渡産品の開発に向けて取り組みを進めていきます。



出荷された山菜：ウド、ヨモギの新芽、シノダケ、ギボウシ（ウルイ）



山菜の取扱いなどを学ぶ勉強会

注目②
新たな果樹加工品の開発へ
規格外のおけさ柿で試作品づくり

規格外で出荷できない柿を活用し、新たな商品開発に取り組んでいます。

佐渡特産のおけさ柿を料理や菓子作りに広く使ってもらえるよう、約2センチ角のサイコロ状に切った柿を真空パックに詰め、急速冷凍した試作品をつくりました。完成した試作品は、県内のホテルや飲食店などに配り、売り込みを図っています。



真空パックされたおけさ柿

今後、消費者ニーズの調査や商品化に向けた体制づくりなどを進め、幅広い用途で通年販売できれば、農業者の所得向上にもつながります。

注目③
新分野進出に生かす
佐渡産業創造塾

島内の各種製造業の研究・技術開発を支援するため「佐渡産業創造塾」を開いています。

これは、島内各種製造業の社員を対象にしたもので、技術力の向上や新規事業開拓へのヒントとなるよう、新潟大学をはじめ県内の各研究機関から講師を招き、講演を行っています。参加企業からは、「最先端技術を積極的に学ぶようになった」、「研究者との交流を積極的に行うようになった」などの声が上がっています。

島内企業での協業、島内産業の活性化などが期待されます。



注目④
佐渡での就職を考えるきっかけに
佐渡島インターンシップ（就業体験）

島内の企業が求める人材育成を図るため、インターンシップに対する支援を推進し、企業の活性化に取り組んでいます。

12月11日から2週間、東京農業大学の学生2人が、株式会社北雪酒造で就業体験を行いました。ちようど醸造の最盛期の酒蔵で、学生たちは実践的に酒造りを体験していました。

インターンシップをおして学生は企業や仕事に対する理解が深まり、将来の進路を確認できます。受入れ側では、「若い世代の考え方に触れることで刺激を受け、従業員の意識の変化が期待できる」と、学生の受入れに積極的な企業もあります。

U・Iターン希望者には島内企業情報などを提供し、移住促進と島内労働力の循環を推進していきます。



機械から酒かすをはがす作業

就業体験をやってみて・・・

学校で学んでいることと実際の現場との違いを感じました。いろいろな方の思いがこもったお酒を消費者に届ける仕事でお酒に関わってみたいです。

実際、作業をしてみると、大学で学んだ知識が身についてないなと一番感じました。将来は、酒蔵で伝統的な酒づくりをやりたいです。



東京農業大学 醸造科学科 3年
依田 実久さん 國藤 祐加さん