

食品乾燥施設 利用案内

1. 施設概要

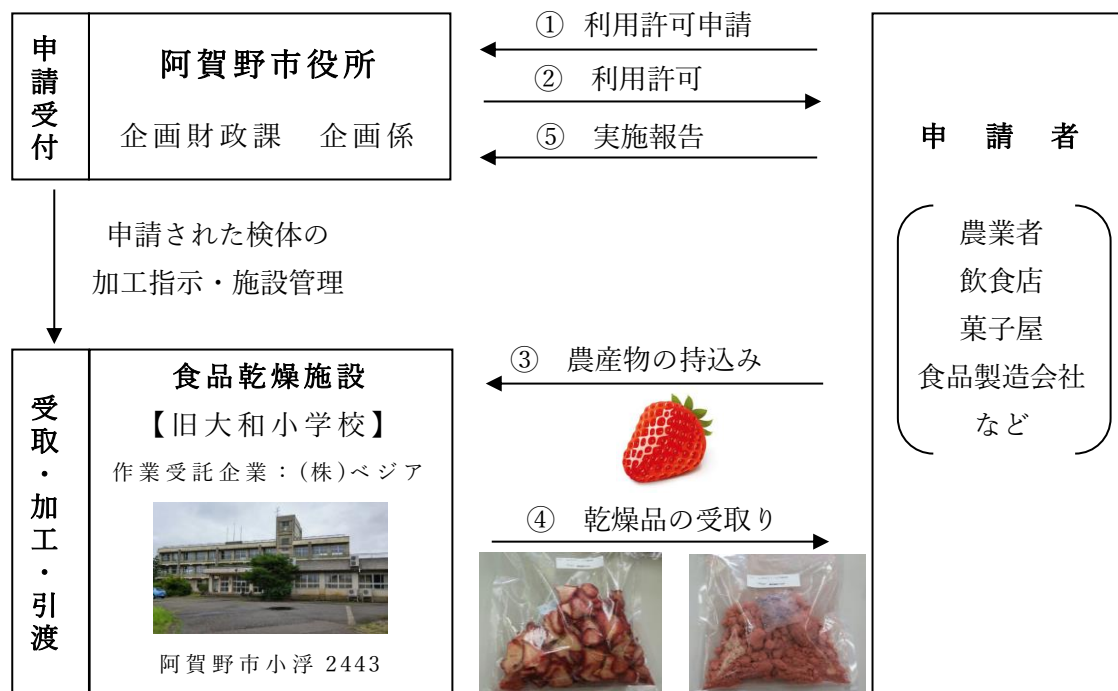
1) 実施内容

食品乾燥機：1台 / 1日の処理検体数：1検体
 検体（農産物等）の洗浄・カット・乾燥加工を当施設で行います。
 簡易の菌検査・金属検査も実施します。



2. 利用条件

- 1) 対象者 阿賀野市在住の者、阿賀野市で事業を営んでいる者（ただし、事業目的に合致する者）
- 2) 対象品目 阿賀野市で生産された農産物
- 3) 利用料 無料となります。加工したい農産物等は申請者が調達してください。
- 4) 提供するサービス内容
 - ・農作物等を加工した乾燥品、粉末品及び加工データをお渡しします。
- 5) 利用の流れ



3. 施設利用上の留意点

- 1) 実施報告 乾燥品をどのように利用したかなど、後日簡単に報告してもらいます。
- 2) 乾燥データの公表 乾燥加工したデータは、申請者が特定できないように加工して、市のホームページに随時公表します。

4. 相談・問い合わせ

- 1) 相談 「食品乾燥技術でできることは何か」「ある程度の量を乾燥加工してほしい」などご相談があれば、問い合わせ先までご連絡ください。
- 2) 問い合わせ先 阿賀野市役所 総務部 企画財政課 企画係 古田島 ☎0250-61-2482
 E-mail: kikaku@city.agano.niigata.jp

裏面もご覧ください。

24品目の農産物を乾燥・粉末加工

いちご、そらまめ、大根、玉ねぎ、じゃがいも、ズッキーニ、トマト（中玉、ミニ）、枝豆、とうもろこし、マイタケ、かぼちゃ、パターナツかぼちゃ、いちじく、黒いちじく、いちじくの葉、アスパラフラワー、パッションフルーツ、ブロッコリー、カラフラワー、ピーズ、自然薯、キャベツ、長ねぎ



じゃがいも（乾燥）



トマト（粉末）

利用は無料



乾燥加工の様子=旧大和小学校

市は旧大和小学校に農産物を手軽に乾燥加工できる施設を設けました。平成二十九年五月に稼働しその後、二十四品目の農産物を乾燥・粉末加工し、商品化にこぎつける事業者も現れてきました。

平成30年度 利用申請受付中

昨年度と同様の試作品原材料として使用する場合、乾燥加工重量は今まで通り、5kgまでとしています。一方、販売用原材料として使用する場合、乾燥加工重量を15kgまでに引き上げます。



例：菓子店への販売を目指す
(果実・野菜の粉末を菓子の原材料に)

地元産農産物を原材料に！

販売目的の乾燥加工を試験的に開始

昨年度と同様、試作品原材料として使用することを目的とした乾燥加工は引き続き受け付けます。さらに、今年度からは、販売目的の乾燥加工の受付を試験的に始めます。

1回の乾燥加工量を 最大15kg に拡大

食品乾燥ビジネスを創出し、市産農産物の利用を拡大させるには、農作物の乾燥・粉末品を原材料に使用する事業者が求められます。そこで、市の食品乾燥施設の作業受託者である山形大学発ベンチャー企業（株）ベジアの新たな生産施設（米沢市）を活用して、試験的に500kg程度の農産物を乾燥加工します。また、民間企業間の取引が創出されるように、（株）ベジアで仕入れるといったマッチングにも取組みます。（株）ベジアは新生産施設で乾燥させた農産物を使用したジェラートも製造しています。



大型食品乾燥機

500kg程度の乾燥加工も

■利用条件

Q1 誰が利用できますか？

A1 施設利用目的に合致する者のうち、阿賀野市在住の者、あるいは、阿賀野市で事業を営んでいる者とします。

Q2 農産物はどのようなものでもよいですか？

A2 阿賀野市で生産された農産物に限られます。申請者が農産物をご用意ください。

■利用手続き

Q1 利用するには？

A1 「食品乾燥施設利用許可申請書」を提出し、市の許可を受けてください。持参でも郵送でも結構です。

Q2 利用申請書はどこにありますか？

A2 市ホームページから取得できます。担当課にお越しただけであればその場で記入・申請もできます。その際、印鑑をお持ちください。

【担当・申請・問い合わせ先】

〒959-2092 阿賀野市岡山町10番15号 阿賀野市役所 総務部 企画財政課 TEL 0250-61-2482