



食・農業イノベーション拠点整備事業 食品乾燥研究施設が稼働します

市の基幹産業の 1 つである「農業」「食品関連業」を“もうかる産業”にする取り組みを始めます。

稲作中心で、地域を代表する園芸農産物を持たない市の農業においては、6 次産業化に代表されるような農産物の付加価値化と収益向上が求められています。また、食品関連業においても同様に、差別化された商品づくりやサービス提供が求められています。

このため、廃校の一角に食品乾燥研究施設を設置し、新たな常温乾燥技術を持つ企業と連携することで、乾燥技術を活用したビジネスを創出し、課題解決に取り組みます。

このたび、その施設を稼働させ、市内事業者等の利用受付を始めます。

- 1 施設概要 旧大和小学校の音楽室を食品乾燥研究施設に改修



改修前

改修後

- 2 設備概要 食品乾燥機、クリーンルーム、水分活性測定装置など

- 3 稼働日 平成 29 年 5 月中旬

- 4 連携企業 株式会社ベジア（山形大学発ベンチャー企業）
（ホームページ：<http://vegea.jp/>）

- 5 その他
- ・利用条件や手続き、試験乾燥データなどは、阿賀野市ホームページ「食品乾燥研究施設利用案内」「食品・農産物の乾燥・粉末加工に関する情報提供」に掲載しています。
 - ・施設内の取材を希望する場合は、事前に連絡してください。



阿賀野市イメージキャラクター
「ごずっちょ」

【問い合わせ】

担当：企画財政課 企画係 古田島

電話：0250-61-2482

mail：kikaku@city.agano.niigata.jp