

# 身近な農産物で 「安全・安心な食づくり」 と「地産地消」!!



**国** 道 234 号から川端方面に向かう道道を 300 m ほど行くと、左側に 2 つの建物があります。農村文化センターとその斜め前方にあるのが「農産物加工研究センター」です。この施設は、地元で収穫された農畜産物などを活用して特産品の開発を目的に建てられました。

**近** 年の外食等の利用増加や食の安全・安心を揺るがす事件を背景に、地元で採れる農畜産物を利用した地産地消による特産加工品づくりの取り組みは、身体と地域を元気にし、食の安全・安心も確保できることから、その重要性が高まっています。

**農** 産物加工研究センターは様々な機械設備を整えており、地元産の白大豆や黒大豆を利用した豆腐に味噌、畑で育てたイチゴやブルーベリーに生乳を混ぜあわせたアイスクリーム、大型オーブンによる本格的なパン等々といった加工品づくりが可能です。当センターは、農家の方に限らず誰でも使うことができる施設です。お気軽にご利用ください。

詳しくは、農林課までお問合せください。☎2515

## 主な機械設備の状況

- 豆腐づくり用  
ガス回転釜、豆すり機、寸胴鍋、搾り袋ほか
- 味噌づくり・ソーセージづくり用  
チョッパー(豆用プレート・ミート用プレート)ほか
- アイスクリーム用  
小型フリーザー(1.5 ℓ)、パステライザー(2 ~ 6 ℓ)ほか
- 手作りパンづくり用  
ベーカリーオーブン、加湿用ホイロ、ケーキミキサーほか
- その他  
ドライフラワー乾燥機、真空包装機、カッターミキサーほか



調理室での実習風景

## 安平町農産物加工研究センター使用料

区 分		午前	午後	夜間	全日	備 考
加工研究室	夏期	500 円	600 円	700 円	—	使用者 1 人につき 100 円加算
	冬期	700 円	800 円	900 円	—	使用者 1 人につき 100 円加算
研 修 室	夏期	600 円	1,000 円	1,200 円	—	
	冬期	1,000 円	1,400 円	1,400 円	—	
貯 蔵 庫	夏期	—	—	—	3 円	加工原料 1 kg につき



左手前が農産物加工研究センター  
右奥の建物は農村文化センター