

# 鹿追の食材でソーセージやアイスクリームを

## 作ってみませんか？自分好みの味で地産地消を

〜鹿追町ワーキングセンターを活用しよう〜

ワーキングセンターって？

鹿追町ワーキングセンターは、農畜産物の加工や試験研究などを通じて町農業の活性化を図ることも、町民相互の交流の場としてご利用いただくための施設です。

内部はソーセージやビーフジャーキーなどが製造できる畜肉加工室、アイスクリームとヨーグルトを手がける乳製品加工室、山菜やキノコをはじめ、さまざまな農畜産物を扱う農産加工室が備わっています。



乳製品加工室



畜肉加工室（ソーセージ加工研修）

格を持つ職員が常駐し、専門的な加工や試験研究を行うほか、町内の団体・有志グループ・個人が利用する際のお手伝いをしていきます。

また、平成24年3月に、大量加工が可能な畜肉加工室などを含む南棟が増築されています。南棟の利用については、食品衛生管理者有資格者が利用するなど、一定の条件を満たした事業者が利用可能です。



農産加工室



ワーキングセンター南棟

個人で加工施設を利用してみよう

「農畜産物の加工」と聞くと難しく思うに聞こえますが、例えばソーセージに入れる調味料の量や腸詰め



アイスクリーム加工

の方法がわからなくても、職員が具体的に教えますので安心して作る事ができます。個人の利用は1人から利用可能です。少量の加工から年間のストック用まで、可能な限り要望に応じた加工のお手伝いをします。



加工方法を指導します

手作り加工体験研修にチャレンジしてみませんか？

ワーキングセンターでは毎月「手作り加工体験研修」を開催しています。肉製品や乳製品だけでなく、季節や時期に合わせた食品やお菓子などを作るものです。2月はバレンタインデーに合わせてガトーショコラ（チョコレート）に挑戦しました。

町内在住の方でしたらどなたでも参加できますので、最初のステップとしてぜひ挑戦してみたい方が



ガトーショコラづくりに挑戦

しようか。

3月の手作り加工体験研修は、19日（火）にクーゼ（型詰めソーセージ）を予定しています。詳細は今月号の「広報しかおい」に折り込みのチラシをご覧ください。

※材料費（実費）が必要です  
※小学生以下のお子様は保護者同伴

食に関する相談や研修を実施しています

「肉や野菜をどう加工して良いかわからない」「どのくらい加熱したら安全？」「子どもに食べさせる食品の加工方法は？」



グループ研修では交代で子守も

など、食の加工や食品衛生法に関する疑問について相談を受け付けています。特に子どもの食品の場合などは、必要に応じて関係部署と連携して対応します。  
利用予約状況によっては対応できない場合がありますので、事前にワーキングセンターまでご連絡をお願いします。

商品開発のお手伝いや販売目的の利用もできます

平成3年3月に開設以来、さまざまな商品について開発のお手伝いをしてきました。



散水して氷室用の氷づくり

氷室で熟成したみか魅力のジャガイモや、ノンホモジナイズ（脂肪球を均質化していない）鹿追産生乳で作られたヨーグルトなどは、当初はワーキングセンターで開発支援を行い、現在は民間事業者で製造・販売しています。また、道の駅やイベントなどで販売される加工品や食品には、ここで加工・製造されている商品が多数あります。今後も特産品づくりのための試作



さまざまな商品開発をお手伝い

### 鹿追町ワーキングセンター概要

や試食評価などを行います。「鹿追の食材を使った商品を開発してみたい」「製造施設は無いが食品加工・製造してみたい」とお考えの方はお気軽にご相談ください。

■設置 平成3年3月

■所在地 柏ヶ丘2丁目58番地

■開館日 月曜日〜金曜日

午前8時30分〜午後5時30分

■休館日 土・日・祝祭日・年末年始（団体などの依頼があれば開館）

■主な加工品目

①肉製品 ソーセージ、ハム、ベーコン、ジャーキー、ハンバーグ、ソーンドビーフ

②乳製品 ヨーグルト、アイスクリーム、チーズ、バター

③農産加工品 ジャム、カボチャペースト、お菓子、ケーキ、みそ

そのほか要望に応じて対応します

■主な事業

①手づくり加工体験研修

身近な原料を中心に、食材の機能や加工法、食べ方を含め、家庭で実践できる方法を用いて研修を行なう。

②加工技術研修

加工の経験、興味のある方を対象に、高度な加工法、添加物などの情報提供を含めて実習を行なう。

③研修および施設利用

サークルや各種団体などの要請に基づく研修を行なう。また食加工を行なうための施設設備利用を受け入れる。



ワーキングセンター全景

④相談や開発などの対応

企業・個人を問わず、食の加工、食品衛生法など食にかかわる相談・開発に対応する。

これらのほか、⑤指導者向け研修、⑥教育の一環とする研修、⑦特産品を模索する研究、⑧工場としての機能、⑨普及推進、を行っております。

■お問合せ

・ワーキングセンター

☎(66) 2985

・農業振興課 農政係

☎(66) 4035