

# 未来の宇和島産業への手紙



## 第1回 こんにちは！ 産業未来創造室 です

これは、未来の宇和島に宛てた手紙です。タイムカプセルにしほび込ませる手紙のように、「今」の産業未来創造室の活動や、産業の活性化につながる取り組みを『未来の宇和島産業への手紙』と題して綴って行きます。

このコーナーは、隔月の全6回掲載します。

<問合せ>産業未来創造室  
☎24-1111内線2833  
<所在地>市役所 8階  
\*次回は、広報うわじま  
7月号に掲載します。

産業未来創造室

### 産業未来創造室が設置されました

産業未来創造室は平成24年10月に活動を開始しました。当時は、高等教育機関と連携して6次産業化について考え、6次産業化を実行できる「人」の育成を目指すために、産業経済部と総務部の職員が兼務で活動を行っていました。

そして、平成26年4月。ついに産業未来創造室は専任の職員4人で独立した部屋を持つこととなりました。主な仕事は次の3つです。

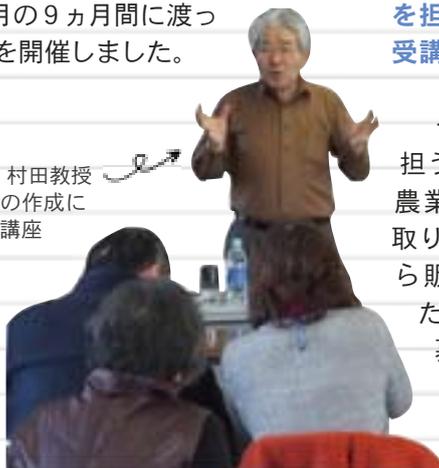
- ① 宇和島産品の販路拡大に関すること
- ② 企業誘致に関すること
- ③ 高等教育機関などとの連携に関すること

宇和島の経済活性化と雇用増大のため全力で取り組みます。

### 平成25年度は農産物の加工品を開発する講座を開設しました

農産物の加工品を開発する講座として「宇和島農業の未来を担う人材育成講座」を開催し、6～2月の9ヵ月間に渡って講座を開催しました。

愛媛大学 村田教授  
事業計画の作成に  
ついての講座



「6次産業化」という言葉はよく聞くことあると思いますが、実際はどのような活動を行っているのか。その方法を、現在6次産業化に取り組んでいる人を講師に招き、食品に関する法律や経営・販売についてお話をいただきました。また、新たな加工品を開発するための技術として、柑橘からペクチンを抽出する方法や、マーマレード作りなどを通して基本的な加工方法を学びました。



そして、愛媛県産業技術研究所では加工機械の体験実習を行いました。3種類の搾汁機を使い、同じ柑橘の果汁を搾る場合でも、搾り方が違うと果汁の色や風味が全く違うことを体験しました。

本講座は、講座カリキュラムの内容が認められ、内閣府実践キャリア・アップ戦略「キャリア段位制度「食の6次産業化プロデューサー」の「わかる」レベルの認定講座として認証されました。これは自治体としても、また県内でも初めてのことです！

### 平成26年度「宇和島農業の未来を担う人材育成講座」 受講生募集！

今年度も宇和島農業の未来を担う人材育成講座を開講します。農業を中心とした6次産業化に取り組みたい人、加工品の製造から販売までの一連の流れを知りたい人、一緒に勉強しませんか。募集要項などは広報うわじま5月号P4をご覧ください。