

さといも

親手の周りに子守、孫守が育つため、
子孫繁栄の縁起物としてお正月料理にも
使われます。



アレッタ

アレッタは、ブロッコリーとケール（青汁の
原料として用いられている野菜）を掛け合わ
せた野菜です。つばみ部分から、くせ、葉ま
ですべて食べられるのが特徴です。

明日からできる、 “わたしらしさ”を活かす6次産業化

農業のカタチの多様な可能性
地域資源の価値は無量大

キャベツ

キャベツは1年中作られている野菜で、春キャ
ベツは葉が柔らかく、夏秋キャベツは甘みがあ
り水分が多く、冬キャベツは歯ごたえがあるの
が特徴です。



白菜

白菜は9割以上が水分であっさりとした味わ
いなので、いろいろな料理に活用できます。



ヤーコン

ヤーコンは、南アフリカ高原産のキノ
科の根菜です。見た目はサツマイモの
ようですが、シャキシャキとした食感
と甘さが特徴で、「根の梨」とも呼ばれ
ています。



日程

2024年1月17日（水）13:30～15:30

場所

瀬戸市文化センター 2階 22会議室

プログラム内容

- ① ポストコロナ時代での新たな経営手法のひとつとしての
「6次産業化」「農山漁村発イノベーション」とは？
- ② 『あれも、これも6次産業化！』...6次産業化の可能性を知る
- ③ “わたしらしさ”を活かす6次産業化を考える
- ④ 魅力を伝えるコツを知ろう！販促ツールづくりのポイント

※ぜひご自身の販促品をお持ちください。ブラッシュアップしましょう！

