

横手市園芸振興拠点センター

横手市園芸振興拠点センターは、収益性の高い園芸作物の取組みを推進することで、農家所得の向上と担い手の確保・育成に寄与することを目的としています。

栽培実証圃場

栽培実証ハウス(無加温)

食農体験ハウス

栽培実証ハウス(加温)

栽培実証圃場

育苗・接木ハウス

格納庫

車庫作業棟

管理研修棟

6次産業化支援施設棟

大雄コミュニティ交流センター(体育館)

管理研修棟

校舎棟の再利用
鉄筋コンクリート造
(656㎡)

3階(220㎡)

大会議室(60名規模)
食材提案室

2階(220㎡)

中会議室(20名規模)
研修室・研修生控室

1階(216㎡)

事務室・談話室
作業員休憩室



食材提案室



大会議室

栽培実証施設

育苗・接木ハウス

軽量鉄骨 9m×27m
育苗部18m 接木部9m
環境制御(遠隔操作・モニタリング)
プールベンチシステム、苗テラス



食農体験ハウス

軽量鉄骨 10m×27m
立体5段イチゴ栽培棚
環境制御(遠隔操作・モニタリング)



栽培実証ハウス

●パイプハウス 7.2m×10.8m
【加温2棟・無加温2棟】
●パイプハウス 7.2m×27m
【加温3棟・無加温5棟】
※うち1棟は隔離養液栽培(トマト)



車庫作業棟

鉄骨造平屋建 324㎡
出荷調整室・資材置場

格納庫

木造平屋建 185㎡
農機具、肥料、農薬等の格納

栽培実証圃場 80 a



6次産業化支援施設棟

【開所時間】午前9時～午後5時
【休所日】土曜日、日曜日、祝日、12月29日～1月3日

施設見取図



6次産業化に取り組む農業者、農業団体、農業者等と連携する食品事業者等の方々が、地元の農産物を活用した加工品の試作・開発などを行うことができます。
また、食品加工に関する基礎を習得するための講座等を開催します。

洗浄室

原料の泥落とし、皮むき・洗浄を行います



・皮むき機(根菜類の皮むき)
・洗浄機(強力な水泡による野菜・果物の洗浄)

一次加工室

野菜、根菜等のカットを行います。



・野菜スライサー(0～13mmまでのスライス)
・マルチ野菜スライサー(野菜スライサーの簡易版)
・サイノ目切り機(根菜類のサイノ目切り)
・脱水機(洗浄・スライスした野菜などの水切り)

二次加工室

食品を調理、急速冷却加熱殺菌を行います。



・スチームコンベクションオープン(焼く、煮る、蒸す等の調理)
・プラストチラー＆ショックフリーザー(食品を急速冷却、冷凍)
・電気回転釜(煮物など大量調理)
・ポイル槽(真空パックした製品等の加熱殺菌)
・フードプロセッサー(刻む、混ぜるなどの下ごしらえ)

粉碎室

野菜、果物の乾燥や乾燥素材の製粉を行います。



・乾燥物製粉機(乾燥したものを粉末に)
・電気乾燥機(野菜や果物等の乾燥)

菓子製造室

菓子製造、パン製造を行います。



・ミキサー(パンや菓子の生地の攪拌やクリーム等の泡立て)
・卓上ミキサー(ミキサーの簡易版)
・デッキオープン(パン等の焼き上げや、ホイロで生地の発酵)

包装室

商品の包装、異物混入等の最終点検を行います。



・真空包装機(長いもの、大きいもの、ホットパック)
・金属検出機(製品中の異物【金属】を検知)

使用料金

(1時間あたり)

区分	使用料(消費税含む)	
	市内	市外
洗浄室	200円	400円
一次加工室	450円	900円
二次加工室	550円	1,100円
包装室	300円	600円
粉碎室	300円	600円
菓子製造室	550円	1,100円

使用許可申請書等は
こちらから
横手市のHPへ
移動します。



6次産業化支援施設に関する
お問合わせ・申し込み
TEL.0182-35-2267
食農推進課まで

※この情報は令和6年9月現在のものです。