

# 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

格納庫

育苗・接木ハウス

車庫作業棟

管理研修棟

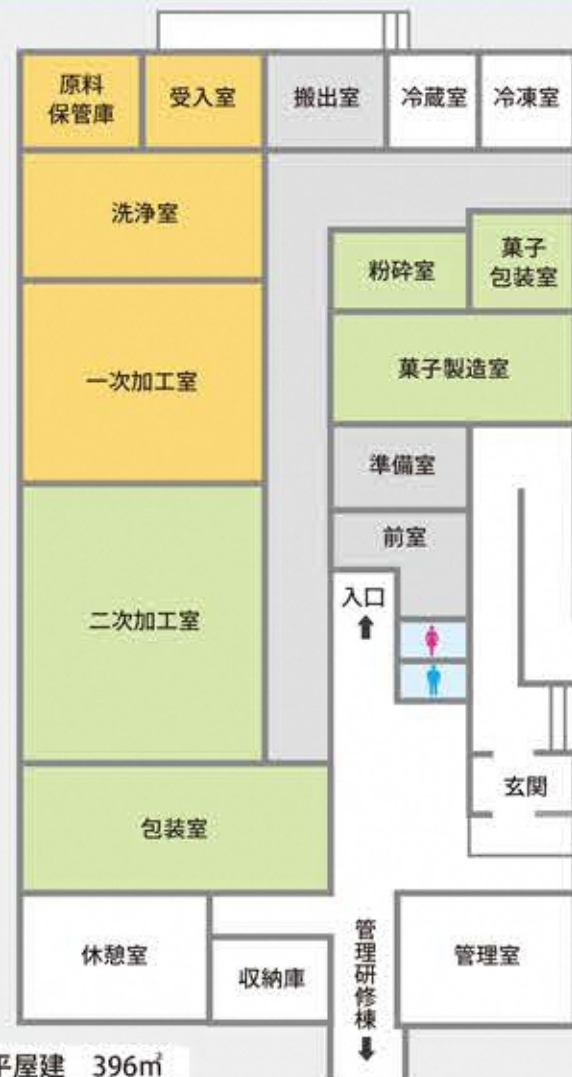
大雄コミュニティ  
交流センター(体育館)

6次産業化支援施設棟

## 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)  
・プラスチック＆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(パンや菓子の生地を攪拌やクリームを泡立て)  
・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)

### 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

