

大山町の豊かな恵みに
付加価値を生む!!

誕生します!!

農産物処理加工施設

旧中山中学校跡地に農産物処理加工施設の建設計画を進めています。

この施設は、合併時の新町まちづくりプラン、そしてこのプランに基づいて策定された大山町総合計画の基本構想のなかで「特産品加工施設の拠点整備とネットワーク化」として示されたものです。総合計画を具現化するための行動計画である「大山恵みの里づくり計画」の「町活性化のグランドデザイン」のなかに「特産品振興拠点（加工施設）」として表現されています。

品質は高いが市中の市場な

どに常時出荷することができない農畜水産物をはじめ、町内で生産される生産物を集荷し、加工処理を加えることにより付加価値を高めたり出荷時期の調整を行ない、生産者所得の向上を図ることを目的としています。また、将来的には安心安全な町内産品の食料を一次加工し、学校や福祉施設の給食用食材として地元提供していくことも大きな目的のひとつです。大山町内産品の価値をより高め、広めていくための生産者支援施設です。



〈完成イメージ図〉

◆加工品目

- ・レトルトカレー
- ・レトルト丼
- ・冷凍コロッケ
- ・肉の燻製
- ・冷凍餃子
- ・野菜の一次加工品
- など

② 入出荷機能

- プラットフォーム
- ホーム、荷受検収室、泥落とし室、冷蔵庫・冷凍庫
- 食品庫、製品保管庫、発送室
- ③ 管理機能 事務室・休憩室、更衣室、トイレ、手洗い所

洗い所

◆事業費

約2億1,250万円

(財源内訳…国補助

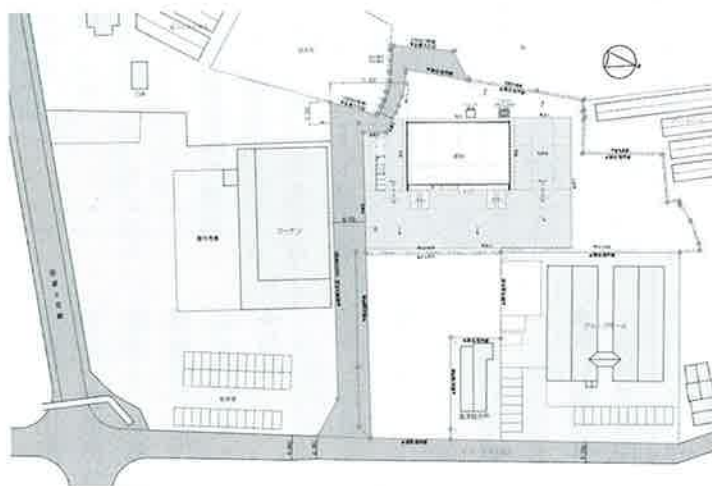
1億580万円、起債(合併

特別債)9,790万円、

一般財源880万円)

【機 能】

- ① 加工生産機能 下処理室、調味料調合室、洗浄・消毒室、切断・脱水室、加熱調理室、調合成型室、検査・梱包室



〈配置予定図〉