

このニューズレターは、「ふくしまからはじめよう。『食』と『ふるさと』新生運動」の「生産再生運動」の一環として発行しています。福島県の農林水産業の復興・再生に向けて先進的な取組をされている方々を紹介していきます。

## 「ナチュラルビューティー」を引き出す 農業を目指して

ストウ ボンド アキ

### 須藤 Bond 亜貴 さん (会津若松市)

須藤Bond亜貴さんは、2年前、13年間日本語教師を勤めたポーランドから帰国したことを契機に実家（有限会社すとう農産）へ就農。原発事故後、父が農業経営に奮闘する姿を見たこと、「食」の大切さを改めて痛感したことが就農のきっかけでした。

原発事故前の顧客は、首都圏の方が9割でしたが、事故後はその大半が離れ、3割ほどになってしまいました。

売り上げの激減により厳しい経営状態が続いており、特に安全・安心を売りとする有機栽培米は未だに販売は回復していない状況ですが、カレー、リゾット、寿司等の用途別に米を作り、少量のパッケージで使いやすい形で販売するなどの工夫をしています。

また、味噌、玄米珈琲等農産物の6次化にも積極的に取り組んでいます。米ピ阿斯等工芸品も作製し、道の駅や旅館で販売するほか、米を本屋で販売するなど、新たな販路開拓にも意欲的に取り組んでいます。

アイガモ農法でも米を作っており、アイガモを水田へ放す際は、近所の幼稚園の園児に放鳥を体験させるなど、子供が農業に触れあう機会を作って、地域に貢献しています。



市場に求められているものを農業者が生産・販売し、適正な利益を産み出せるものとして6次化商品が最適であると考えているので、6次化のレベルを向上させ、洗練された商品を作るのが目標です。

最後に亜貴さんは「料理を作る際には、ただ食べるために作るのではなく、楽しくワクワクしながら料理をしてほしい。それに見合った食材（農産物）を提供していきたい」と語ってくれました。

すとう農産ホームページ  
<http://sutou-nousan.com/>



# 福島県ブランド認証産品「川俣シャモ」が 福島の復興を牽引する！！

有限会社川俣シャモファーム

サイトウ マサヒロ

代表取締役 齋藤 正博さん（川俣町）



右から2番目が齋藤さん

有限会社川俣シャモファームは、福島県農業総合センター畜産研究所から父系、母系2つの種鶏を受け入れ、川俣町内13戸の飼育農家に川俣シャモの雛を供給するとともに、自ら雛の肥育、出荷を行っています。

川俣シャモの生産の特徴は、有限会社川俣シャモファームを中心に、町内で一貫する

体制を確立しているところです。川俣シャモファームの定めた飼育マニュアルにより、種鶏管理、ふ化、専用飼料の給与、乳酸菌等有用菌の添加等に加え、飼育密度を少なくして、ストレスのない環境で育てるなど、飼育方法が町内で一元管理されており、常に高品質な鶏肉を均一に出荷できるようにしています。その結果、平成20年に福島県ブランド認証（鶏肉の部）の認定を受け、本県を代表する特産品となりました。

また、株式会社川俣町農業振興公社が加工・販売部門を担っており、生産から加工、販売までを川俣町内で完結させる、地域産業6次化をいち早く実現しています。

平成23年の出荷羽数は、東日本大震災と原子力災害により前年比55%と大きく減産しましたが、川俣シャモファームを始め、関係機関一丸となって平成27年には震災前の出荷羽数に回復させました。さらに、施設の拡充により、川俣シャモ雛の出荷体制が整ったところであり、今後は販路拡大を図り、年間80,000羽の生産を実現させるのが目標です。

最後に齋藤さんから「川俣シャモの一番の売りは『健康的なおいしさ』と考えています。おいしい地鶏肉を安心して食していただけるよう努力してまいりますので、今後とも、川俣シャモをよろしく願います」とメッセージをいただきました。



がんばる農林漁業者は、「ふくしまからはじめよう。『食』と『ふるさと』新生運動」のホームページでも紹介しています。

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/site/fff-syoku-furusato/>

食とふるさと

検索



取材に御協力いただいた皆様に感謝申し上げます。

