

けんぽく

第25号[平成27年12月号]

県北地方の「食」と「ふるさと」新生運動に関する情報をお知らせします。



ふくしまから
はじめよう。

Future From Fukushima.

平成27年12月28日発行

「食」と「ふるさと」 新生運動ニュース

編集・発行 福島県県北農林事務所

◆郷土のお味噌汁ワークショップ最終回を開催！

平成27年12月9日（水）、桑折町銀栗集会場にて、郷土のお味噌汁ワークショップが開催されました。これは、福島県過疎・中山間事業「あぶくま里山の恵み・地域元気づくり事業」を活用して実施されたもので、県産農林水産物を用いた郷土の味噌汁づくり等の取組等を通じ、地域内外の多世代にわたる住民が交流し、地域活力の再生や農産物の安全・安心への理解向上などを図る目的で、「桑折御蔵」を運営している「元気こおり本舗有限責任事業組合」が主催したものです。

今回は、最終回となる第4回目のワークショップで、半田地区の住民等18名が参加しました。



説明をする島腹桂子理事長

当日は、元気こおり本舗有限責任事業組合 島腹桂子理事長から、お味噌汁で野菜不足を補えることや、減塩の重要性についての説明の後、元気こおり本舗有限責任事業組合メンバーが作成した酒粕入り「桑折さんちのだんご汁」や、じゃがいもの味噌炒めなどが参加者に振る舞われました。今回提供されただんご汁には、平成25年に開発された桑折町のオリジナル日本酒「純米吟醸 辛口桑折」に使用されている酒粕が入っており、ほんのり上品



酒粕入りだんご汁

な酒粕の香りと甘みが感じられます。いつもとまたひと味違うだんご汁は、参加者に「とてもおいしい！」と大好評でした。

試食しながら、地域の郷土食や祭り、町内の昔の行事など話題は多岐にわたり、最後は、参加者の皆さんに「銀栗町内会の歌」を披露いただくなど、大いに盛り上がりました。

今後、主催した元気こおり本舗有限責任事業組合では、お味噌汁の作り方を記載したパンフレットを作成する予定です。



試食する参加者の皆様

(企画部)

◆イノシシ「皮」を活用して地域の振興と活性化！

伊達市農林業振興公社では、現在、有害鳥獣として捕獲したイノシシの皮を活用した「猪革プロジェクト事業」を進めています。

昨年度は、試作品としてキーホルダー等を作成し販売をしてきましたが、今年度に入り、販売面で一定のめどが立ったことから、より高品質な革製品を開発するため、桑折町にある「株式会社鞆工作社いたがき」の技術協力の下、ネームホルダー（色は全9種類、1



新商品のネームホルダー

個 3,000 円) を作成しました。これらのイノシシの革製品は、ミモザアカシア樹皮を原料にするなど、環境や資源循環に配慮したラセッテイ^{なめ}製法で鞣したものを使用しており、「日本エコレザー基準」の認定を受けるための申請をしているところだそうです。

今後振興公社では、ロゴマークの決定や、商品のブランド化を進めるとともに、付加価値の高い製品を開発し、安定した商品生産を目指しています。

また、これからも有害鳥獣であるイノシシの「皮」から「革」へ、地域の資源を活用し、新たな特産品に変え、農作物の被害を抑え、地域に産業を興して雇用を生み出すことにより、地域の活性化と地域振興につなげていきたいとのことです。

なお、これらの革製品は、伊達市役所霊山総合支所 2 階にある伊達市農林業振興公社、阿武隈急行・保原駅構内にある伊達市観光物産協会、伊達市霊山にある「りょうぜん紅彩館」で購入できます。

※問合せ先：一般社団法人伊達市農林業振興公社
(TEL:024-564-2301)

(企画部)

◆農都交流「モニターツアー」が開催されました！

NPO 法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会では、企業と農村の交流を深める「農都交流」事業に取り組んでいます。この事業は、農村で企業の CSR 活動や社員研修を受け入れることで、企業と農村が連携し、農業・農村の活性化を図ることを目的としています。今年度は、企業受入の方法を検討するモニターツアーを 2 回開催しました。各ツアーには首都圏や県内の企業から 8 名の参加がありました。

1 回目は、平成 27 年 11 月 26 日 (木) ~ 27 日 (金) に、りんごの総取り (木に残った最後



りんごの総取り体験

のりんごを収穫) や農村における鳥獣被害、米の放

射性物質全量・全袋検査、地元農家が立ち上げたワイナリー視察などの内容で開催しました。2 回目は、12 月 5 日 (土) ~ 6 日 (日) に、日本三大幡祭りのひとつ



祭りの幡の準備、幡縫い

である「木幡の幡祭り」に合わせて、竹竿の準備や幡縫いを行う「幡作り」、水を被って身を清める「みずごり」、祭り当日の幡行列での「幡担ぎ」などの内容で開催しました。

いずれのツアーも地元の農家民宿に宿泊し、農家の皆さんの地元農業に対する熱い思いを聞きながら交流を深めました。また、振り返りの意見交換会では、ツアーの感想や今後の受入れに関する意見・要望等などをお聞きしました。



意見交換会の様子

今後、当協議会では、モニターツアーに参加した企業の皆様の意見を参考に見直しを行い、本格的な企業との農都交流に取り組む予定です。

企業の農村受入れについて興味をお持ちの方は、お気軽に NPO 法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会にお問い合わせください！

※問合せ先：

NPO 法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会
(道の駅ふくしま東和内)

TEL: 0243-46-2113

H P : <http://www.touwanosato.net/kyougikai.html>
<http://www.touwanosato.net/minsyuku.html>

(企画部)

◆人と自然をつなぐ体験を提供！若手女性農業者の挑戦！

当農林事務所管内で、東日本大震災及び原発事故からの農業復興に取り組む「がんばる農林業者」を御紹介します。

今回は、二本松市東和地域の若手女性農業者菅野瑞穂^{すげのみずほ}さんです。菅野さんは、平成 25 年に「き

ぼうのたねカンパニー株式会社」を設立し、トマト、いちご、水稲などの栽培や、もち



菅野瑞穂さん

の加工などに取り組んでいます。

また、農作業のみでなく、福島第一原発事故後の地元の農業再生や、放射能に関する知識と食の安全・安心を守る取組など、食と農の現場を多くの消費者に知ってもらうため、旅行会社と連携した農業体験ツアーを企画・実施しています。

菅野さんは、「農業の現場に足を運ぶことを大事にして、放射能のことだけでなく、農作物がどのように作られているのかもっと知ってもらいたい。そのためには、自分たちが食べているものの生産の場を見て、体験して、理解を深めてもらいたいので、きぼうのたねカンパニーの企画するツアーに参加してほしい」と話してくださいました。

※きぼうのたねカンパニー株式会社ホームページ

<http://kibounotane.jp/>

(安達農業普及所)

◆福島の「あんぽ柿」、全国へ向けて出荷開始！

平成 27 年 12 月 8 日（火）、伊達みらい農業協同組合梁川選果場において「平成 27 年産福島県あんぽ柿出発式」（主催：福島県あんぽ柿産地振興協会）が開催されました。

当農林事務所管内のあんぽ柿生産者や市場関係

者、関係機関など約 150 人が出席する中、福島県あんぽ柿産地振興協会半澤正志会長や伊達みらい農業協同組合安彦慶一代



伊達みらい農業協同組合安彦慶一代代表理事組合長の挨拶

代表理事組合長等が挨拶し、その後、あんぽ柿を載せたトラックの前でテープカットを行い、本年産の本格的な出荷がスタートしました。また、あんぽ柿非破壊検査の概要説明が行われ、あんぽ柿 8 トレーを詰めた箱を所定の位置に配置し、バーコードシールの読み込みから、放射性物質の測定、検査済シールの貼付という一連の作業が実演されました。

会場内のテーブルでは、「平核無（ひらたねなし）」と「蜂屋（はちや）」の試食が行われ、「今年は原料柿の着色に優れ、製品の品質も高く、非常においしい」といった感想が数多く聞かれました。



平核無の試食の様子

出荷再開 3 年目となる今年は、福島市にも加工再開モデル地区の取組を拡大し、伊達地域の加工再開モデル地区（一部の小字を除く）については全域にまで拡大することができました。さらに、原料柿の移動（売買）制限が条件付きで解除されたことから、出荷量の増加が見込まれています。そのため、非破壊検査機器の台数を昨年の 26 台から 33 台に増設して検査体制を強化しています。

今年の出荷目標は、震災以前の約 75%に相当する 1,157t を目指していますが、湿度が高い状態が続き乾燥が進まない状況となっており、衛生管理に留意していただくようお願いしているところです。12 月

中旬に「平核無」の出荷がピークを迎え、年末年始にかけては「蜂屋」が主流となりますが、今後も高品質なあんぽ柿の安定出荷等、全国の消費者の皆様の期待に応えていきます。

(伊達農業普及所)

◆牛乳・乳製品利用料理講習会が開催されました！

平成 27 年 12 月 8 日（火）、福島市松川町の福島県学校給食会料理実習室において、県産牛乳・乳製品の需要拡大を図ることを目的として、当農林事務所管内の福島地区生活研究グループ連絡協議会主催の牛乳・乳製品利用料理講習会が開催されました。

当日は、当連絡協議会会員のほか、達南生活研究グループ協議会会員合わせて 40 名が参加しました。講師には農山漁村女性・生活活動支援協会の交流サ

ポーター渡辺安子氏をお招きし、牛乳四川鍋、クリーミーコロケ、マヨサラダ、バナナのフリッターの 4 品の料理を調理しました。



調理実習でアドバイスをする渡辺安子講師(左から2人目)

日頃から調理をすることは慣れているお母さん達ですが、計量カップや計量スプーンの使用には不慣れなようで、レシピを見ながら奮闘していました。

2 時間の料理実習時間はすぐに過ぎ、完成した料理を参加者全員で試食しました。



講師を交えての試食会

(農業振興普及部)

◆農村女性起業家資質向上研修会を開催！

平成 27 年 12 月 8 日（火）、福島市松川町の福島県学校給食会会議室において、農産物加工品の生産・販売・流通の促進に資することを目的として、当農林事務所農業振興普及部主催の農村女性起業家資質向上研修会を開催しました。

午前の牛乳料理講習会に引き続き開催されたもので、各生活研究グループ員のほか、女性起業家など総勢 40 名が参集しました。

当日は、普及指導協力員で、白河市の明陽食品工業有限会社取締役井上美由紀氏を講師



講師の井上美由紀氏

にお迎えし、「農産物加工品の流通・販売戦略」について講演をいただきました。井上氏は、地元農家から農産物として販売できない傷や虫のついた農産物などを加工して販売できないか相談を受けたことをきっかけに加工食品会社を立ち上げました。「缶詰又は瓶詰食品製造業」や「ソース類製造業」、「そうざい製造業」など 5 つの製造業許可を取得し、現在は、ジャム、ジュース、ゼリーなど 50 種類の商品を加工・販売しているとのことでした。

受講者からは、直売所での売するためのディスプレイの方法、ジュースの作成方法など質問が相次ぎ、有意義な研修会になりました。



加工品を手に取りながらの質疑応答

(農業振興普及部)

◆平成 27 年度「けんぽく6次化ミーティング」 第1回交流会を開催！

平成 27 年 12 月 3 日（木）、福島市のウィル福島において、平成 27 年度「けんぽく 6 次化ミーティング」第 1 回交流会を開催しました。当日は「加工機器の活用で新たな 6 次化商品開発」をテーマに、当農林事務所管内の農家や加工事業者、自治体職員など約 50 名が参加しました。



佐瀬正晃氏の講演

始めに、ホシザキ東北株式会社コンサル室佐瀬正晃^{させまさあき}室長より、加工機器の設置の留意点、加工機器の紹介、真空低温調理法などについて講義がありました。汎用性のある加工機器を設置することで、加工所開設のコストを下げることが可能なことや、機器を活用した殺菌、滅菌方法についても説明があり、参加者は興味深く話を聞いていました。

続いて、株式会社山際食彩工房山際博美^{やまぎわひろみ}代表取締役より、加工機器を使用した 6 次化商品製作の実演がありました。

実演では、「五目豆」、「白菜とりんごの漬物」、「ピーマンの佃煮」、「細切り胡瓜のニンク油風味」の 5 品が、設置された加工機器を使用して製作され、実演に合わせて試食品も提供されました。スチームコンベクションオーブンを使用した加工では、具体的な温度設定や処理時間をプログラムすることで、製品の品質が均一に保てること、真空包装後に加熱殺菌処理することで、食品の保存期間が延びることなど、6 次化商品開発に役立つノウハウが説明されました。



山際博美氏の加工実演

その後の交流会では、5 事業者が開発した 6 次化

商品を紹介し、試食等を通して講師や参加者との交流を深めていました。6 次化商品開発を進めていく上で、有意義な交流会となりました。

（企画部）

◆ふくしま県産木材利用県北地方連絡会議を開催！

平成 27 年 11 月 25 日（水）、福島市清水学習センター視聴覚室において、当農林事務所が事務局を担当している「ふくしま県産木材利用県北地方連絡会議」を開催しました。

この連絡会議は、国、県の出先機関と市町村の公共事業実施部局で構成され、福島県産木材の利用拡大を推進するため、毎年開催しています。

今年度は、各部局における木材利用の進捗状況等についての情報交換を行った後、公共施設の木造化及び木質化の推進を図る研修会も開催され、国見町が設置する道の駅の設計に携わられている建築家の杉本洋文氏より講演をいただきました。

講演では、木材が持つ長所や短所などの特徴を、事例を織り交ぜながら説明いただくとともに、木造建築の可能性についてお話しいただき、木造を学ぶ教育機関の充実など福島県における「木づかいを推進するための提案」をいただきました。



講師の杉本洋文氏

最後に、講演された杉本氏と聴講者とで、活発な

討論が行われ、閉会となりました。

この講演をきっかけとして、公共施設の木造化・木質化が、少しでも促進されることを期待したいと思います。

（森林林業部）

ふくしまから はじめよう。「食」と「ふるさと」新生運動県北地方推進本部の構成員活動紹介

伊達みらい農業協同組合

“みらい百彩館んめ～べ『冬の味覚と6次化商品』”

【冬の味覚を皆様へ】

ファーマーズマーケット「みらい百彩館んめ～べ」は、地産地消を軸に地場農産物・加工品の提供を行っております。現在の店内を眺めて見ると、当管内発祥の「あんぽ柿」を始め、「いちご」「にら」「春菊」など旬をむかえた青果物がところ狭しと並んでおります。

特に「あんぽ柿」は、当農業協同組合管内の梁川町五十沢地区が発祥の地であり、90年を越える生産の歴史を誇る地域産業となっており、冬の風物詩として多くの方に親しまれております。綺麗なオレンジ色と濃厚な甘さが特徴で、年末年始の御贈答用として使われる方が多くおります。あんぽ柿と人気を二分する果物、「いちご」も店内の棚を彩っております。

んめ～べ自慢の完熟いちごは、出荷される生産者が各々にこだわりを持って栽培しており、毎年6月まで出荷が続きます。野菜については、葉物野菜や大根などの重量野菜中心の品揃えになっております。当農業協同組合管内の主力野菜「にら」「春菊」は、栄養価が高い事も知られており、風邪をひきやすいこれからの季節に、ぜひ食べて頂きたい野菜です。さらには、鍋野菜としては欠かすことができない、白菜や大根なども人気があります。



【伊達の6次化商品】

「んめ～べ」では、伊達で生産された青果物を加工した6次化商品の販売にも力を入れております。店内惣菜工房では、女性部メンバーで構成される菜果好会が地元食材を使用しお弁当やお惣菜を工房内で作り、おふくろの味を提供しております。また、店内の6次化商品コーナーには、伊達の果物を使用した商品がずらりと並んでおります。一番人気は桃100%ストレートジュース「桃の恵み」で、子供からお年寄りまで幅広い人気があります。今年より販売をスタートした「黄金桃サイダー」は微炭酸と黄金桃の甘酸っぱさがマッチしており、女性を中心に人気です。また、新発売のフルーツ果汁のカレーは、水を使わず桃や柿の果汁やリンゴのピューレで、じっくり煮込み仕上げており皆様に一度食べていただきたい、こだわりの商品となっております。その他にも様々な6次化商品を取り揃えております。



この年末年始も、「みらい百彩館んめ～べ」で皆様の御来店お待ちしております。

※「みらい百彩館んめ～べ」住所：伊達市雪車町19、TEL：024-551-2223、営業時間 9:00～17:00

福島県県北農林事務所 企画部 地域農林企画課

電話 024-535-0382

FAX 024-536-9590

電子メール kikaku.af01@pref.fukushima.lg.jp

