

今月の写真：中山峠のカラマツ（下郷町）

2月は「なかやま雪月火」「只見ふるさとの雪まつり」など各地で冬のイベントが開催されます。受け入れ側の地域が主体となる、「着地型観光」で地域の活性化を期待しています。戦後植えられたカラマツは、炭坑用坑木需要の減少、ねじれやヤニの問題で価格も低迷していましたが、近年は合板材として脚光を浴びています。禍福はあざなえる縄の如く、時には辛抱が必要なのかもしれません。

今月の内容：

- 今月のトピックス
 - ・ 斎藤明さんが、
リンドウで東北農政局長賞を受賞！
 - ・ 先輩に聴く 農業のおもしろさ！
 - ・ 南郷トマト講座始まりました！
 - ・ ～割り箸で間伐の推進～
- お知らせ
 - ・ 農商工連携推進のための事業シーズ発掘・開拓事業報告会
 - ・ 米トレーサビリティ説明会を開催します！
- 特集
 - ・ 地域産業の6次化を目指した取り組み
- 今月のコラム
 - ・ 定番料理

平成23年2月21日発行 福島県南会津農林事務所

今月のトピックス

斎藤明さんが、
リンドウで東北農政局長賞を受賞！



表彰を受ける斎藤さん

南 会津町界の斎藤明さんが、平成22年8月27日に開催された第37回福島県花き品評会において、金賞となる「東北農政局長賞」を受賞され、1月28日に県農業総合センター（郡山市）で表彰式が行われました。

この品評会は、県内の花き生産者の生産技術の向上と、県民の皆さまに花への関心をより一層深めていただくことを目的に開催されており、今回は、県内各産地から品質の優れた切り花135点が出品された中での受賞となりました。

斎藤さんは、リンドウの栽培とともに、新しい品種の育成にも取り組まれており、今回受賞した品種もご自身で育成されたリンドウ「かせん」で、鮮やかな紫色の花色や、揃った開花とバランスのとれた草姿などが高く評価されたものです。

今年の夏はこれまでにない猛暑となり、リンドウをはじめとした花き栽培においても厳しい気象条件となりましたが、斎藤さんは細やかな栽培管理により、高品質な切り花を出品されました。

これまでに斎藤さんは、3つある金賞のうち、「農林水産大臣賞」、「福島県知事賞」を受賞されており、今回の受賞で金賞全てを受賞したことになり、リンドウ生産者として初めての快挙となります。

表彰式に出席された斎藤さんは、「これからも皆さんに喜んでいただけるリンドウを生産していきたい」と抱負を述べられていました。

今後益々のご活躍を期待いたします。

(農業振興普及部)

先輩に聴く 農業のおもしろさ！

平成22年12月16日に県立田島高等学校環境科学コース1年生40名を対象として「フレッシュ農業ガイド講座」を開催しました。

この講座は、青年農業者等との意見交換等を通じ、1人でも多くの若い人達に就農への意欲をもっていただくことを目的としています。

酪農家の金子政委さんは教育ファームも行って



先輩の話に聴き入る高校生達

おり、酪農を少しでも実感してもらえればという思いから、高校生と一緒にバター作り体験を行いながら、農業に携わるおもしろさをお話しされました。また、花き農家の室井崇さんは、消費者とふれあひながらの販売活動の面白さ等についてお話しされました。

同高校の卒業生でもあるお二人の農業の取組みや、何ごとにも意欲的に挑戦していく姿に、参加した高校生も感銘を受けたようです。

(農業振興普及部)

南郷トマト講座始まりました！

今年度の南郷トマトは、春先の低温、夏の猛暑といった異常天候の中での栽培となりました。そのような中、皆さんの徹底した管理のもと、他産地が大きく落ち込む中、南郷トマトは収量の落ち込みも少なく、過去2番目の販売額となりました。

今年の栽培で生じた問題点の解決や、新技術の紹介などを内容として、冬期間に3回のトマト講座を予定しています。



研究部からの研修報告

1回目のトマト講座は、12月17日、南郷開発総合センターにおいて、次の3つの内容で開催しました。

①「実態調査に基づく22年トマト栽培の課題整理と次年度対策について」では、南郷トマト指導班より、平成22年の生産状況と課題、対策が説明されました。栽培者によって対策は異なっ

てくる面もありますが、次作の収量の増加につながればと思います。

②「岐阜(加子母)のトマト栽培について」では、標高600~700mといった高冷地で、10a当たり収量が11.4t(平成20年実績)と栽培技術の高い加子母地域において、7月8~9日に現地研修した南郷トマト生産組合研究部より報告がありました。

③「ヌードメイク苗を利用した育苗管理について」では、ベルグアース株式会社より、ヌードメイク苗は断根接ぎ木苗で、断根接ぎ木直後に輸送されるため、到着後の養生に注意が必要だが、輸送コストが低く抑えられる利点があるとの説明がありました。

南郷トマトのさらなる飛躍のため、トマト講座は、これから、2回目、3回目と開催されます。(農業振興普及部)

～割り箸で間伐の推進～

あ たご共同作業所は、南会津町中荒井地区にある障害者福祉サービス事業所で、障がい者の自立と社会参加を目指しています。これまでお菓子の製造や農業などを営んできましたが、平成22年9月9日に木製品加工所が完成し、割り箸の製造・販売を始めました。

この木製品加工所は、町の補助を受けて製材機から横切り機、小割機、製造機などを整備し、職員が通所者に指導しながら作業に取り組んでいます。

割り箸については、年間50万膳程度の生産を見込んでおり、主に大学生協ネットワークを通じて大学の食堂などでの使用を見込んでいます。

主な商品は、元禄と天削という種類の裸箸ですが、箸袋等についても検討しており、さらに付加価値を付けて販売していきたいと考えておられます。

割り箸の材料に地元のスギ間伐材を使用することは、地域の森林整備等間伐の推進につながるものであり、材料調達等を支援していきたいと思えます。(森林林業部)



割り箸加工所

「じゅうねん」による地域づくり

県では、第1次産業である農林水産業と、第2次産業である製造業、さらには第3次産業である流通・販売業等が連携することにより、高付加価値化を創造する「地域産業の6次化」を推進しています。

今回御紹介する「企業組合十念しもごう」（下郷町商工会）では、地域の特産品である「じゅうねん（エゴマ）」に着目し、様々なものに加工することにより付加価値を上げ、地域産業の6次化を実践しています。

「じゅうねん」は、昔から「じゅうねんを食べると10年長生きできる」と言われるほどの健康食品とされ、重宝されてきました。特に、下郷町には在来種が残っており、「しんごろう」を始めとした郷土料理への利用など、地域に根付いた作物として振興されてきました。加工性も高く、県内外でも様々なものに加工されています。「企業組合十念しもごう」では「油」はもちろんのこと、「かりんとう」や「うどん」、「焼酎」、「クッキー」、「大福」など、ラインナップは多岐に渡り、「じゅうねん」の加工性の高さを物語っています。

これらの生産から販売に至るまで、現在、下郷町商工会の星勝一事務局長や、小松弘幸経営

指導員を中心に行われています。順風満帆に見える本事業もやはり御苦労は多いようです。特にPRは、積極的に首都圏に赴くなどの取り組みを行っていますが、取引先の開拓は容易ではありません。それでも、「商品を美味しいと言ってくれる生の声」や「リピーターの存在」が原動力となっており、「じゅうねんをとおして“まちづくり”への参画意識」と絆ができあがりつつあるとのこと。

今後も、「企業組合十念しもごう」は、「高品質の“南会津ブランド”や“ビジネスモデル”を構築し、常に挑戦し続けていきたい」と

の抱負のもと、更なるステージを目指して取り組んでいかれるとのこと。

皆さんも、南会津型「地域産業の6次化」を目指し、一緒に知恵と工夫を出し合って取り組んでいきませんか!!会津地域・南会津地域合同で組織している「あいづ“まるごと”ネット」では、生産者や加工者等とのマッチングや最新の情報を提供する仕組みも御用意しております。

6次化についての御意見・御質問等ございましたら、南会津農林事務所企画部、又は南会津地方振興局企画商工部へ、どしどしお寄せください!!
(企画部)



「じゅうねん」製品を手にする
星事務局長（右）と小松経営指導員（左）

農林事務所からお知らせ

農商工連携推進のための事業シーズ発掘・開拓事業

報告会

農・商・工連携による新しい食品開発について、県の委託を受け県中小企業団体中央会で調査した結果について、農商工連携に取り組まれる皆様に広く情報提供を行うため、県内5会場で報告会を開催します。

○日時：平成23年3月16日（水）13:30～15:30

○場所：〔会津方部〕会津若松ワシントンホテル（会津若松市白虎町201）

○参加費：無料

○その他の開催地：3月8日（火）福島市、3月9日（水）白河市、
3月10日（木）南相馬市、3月17日（木）いわき市

○お問い合わせ先：県中小企業団体中央会 業務推進課 電話024-536-1265

(企画部)

南 会津に来て2年目になるが、単身赴任で問題になるのは食生活である。私が料理を始めたのは、毎日外食というわけにもいかず必要に迫られたからである。慣れない包丁を握ったり、フライパンの上で食材をひっくり返すことなどは、今では少しずつ上手くなってきた。

(定番料理1) 単身生活が始まった当時、自分の料理メニューに確固たる位置を占めることになったのはカレーライスである。理由は簡単で、健康のために野菜はたくさん摂れるし、日持ちも良い。味は市販のカレールーを使うので失敗がない。一度作ると、メシを炊けば後はカレーをかけるだけである。冷たければ暖めるだけで出来る。1食分を作るわけにはいかず3〜4食分の材料になるが、その残りが朝食になり、翌日の夕食にもなる。少し工夫してカレーうどんになったりもする。味に変化は乏しいが嫌になったりはしない。そんなわけで、カレーは、

私の定番料理の一つである。

(定番料理2) この冬、家から土鍋を持参した。土鍋は暖めにくい冷めにくい。毎晩のようにこの土鍋のお世話になっている。いろんな野菜を入れて味をかえれば毎日鍋で飽きることはない。正月に料理番組を見ていたらカレー鍋が話題になっていた。「カレー鍋のつゆ」という商品が売り出され、試しに使ってみたら、これは美味なのである。何より良いのは、冷蔵庫にある食材など何を入れても大丈夫である。締め一品も、うどん、ラーメン、ご飯など何を持ってきても美味しく食べられる。翌朝など、ご飯をぶっこんで、おじやで残り汁までいただいた。冷え込みが厳しいときなどは体の芯まで暖まり、今では、カレー鍋が私の定番料理になっている。

単身生活の健康管理は、医食同源・食生活をきちんとしないと体調管理は始まらない。いつも栄養バランスを頭の片隅に置きながら、ついついこのような定番メニューになってしまうのである。

森林林業部 副部長 山田光寿

農林事務所からお知らせ

米トレーサビリティ説明会を開催します！

米 トレーサビリティ法が、平成22年10月1日から施行され、「取引等の記録の作成・保存」が必要となりました。さらに平成23年7月1日から「取引等に伴う産地情報の伝達」が必要になり、一般消費者への産地情報伝達が義務化されます。本法律に関する説明会を開催しますので、お誘い合わせの上、是非ご参加ください（会場の都合上、開催日の7日前までに福島農政事務所へ申込をお願いします）。

○日時：平成23年3月16日(水) 13:30~15:00 (開場13:00)

○場所：南会津合同庁舎 2階会議室

駐車場が狭いので、電車・バスのご利用、車の場合は相乗り等のご協力をお願いします。

○その他の開催地：2月21日(月) 福島市、2月23日(水) 会津若松市、3月7日(月) 白河市、3月8日(火) 南相馬市、3月10日(木) いわき市、3月18日(金) 郡山市

○内容：米トレーサビリティ法の概要（産地情報伝達を中心に）

○対象者：ご飯、弁当、おにぎり、寿司、米などを一般消費者へ販売・提供（出前を含む）する小売販売店、外食店、旅館、民宿等のほか、米トレーサビリティ法に関心のある方

○講師：農林水産省 東北農政局 福島農政事務所 食糧部

○受講料：無料

○お問い合わせ先：東北農政局 福島農政事務所 電話024-534-4146

又は 県農林水産部農産物安全流通課 電話024-521-7354 (企画部)

お問い合わせはこちら

福島県南会津農林事務所 企画部 地域農林企画課
 〒967-0004 福島県南会津郡南会津町田島字根小屋甲4277-1
 電話 0241-62-5252 FAX0241-62-5256
 電子メール minamiaizu.nourin@pref.fukushima.jp
 ホームページ <http://www.pref.fukushima.jp/norin-minamiaidu/>

南会津農林

みんなが主役。「絆」がつくる



“ごちそう ふくしま”

みなさんのご意見・ご感想をお寄せください。

PRINTED WITH SOY INK™ この広報誌はSOY(大豆油)インキを使用しています。