地方総合

各地の話題

雑穀で地域農業の活性化を

生産者の増産や新メニュー開発を支援

愛媛・久万高原町

【愛媛】県中予地方局久万高原農業指導班は、地域食材・雑穀の生産と消費を拡大するため、本年度から「雑穀生産ステップアップ支援事業」（県事業）に取り組んでいる。

久万高原町では「地とうきび」「たかきび」「こきび」などの雑穀が2・5㌶（生産者23人）で栽培されており、雑穀を用いた郷土料理の伝承のほか、クッキー、雑穀カレーの具材セットなどの新商品や飲食施設でのメニュー化に取り組んできた。

本事業では、生産量を確保するため、生産者の組織化や増産、新たな雑穀商品やメニューによる需要の創出、それらを活用して町外から人を呼び込むPR活動に取り組む。

5月23日に開かれた久万高原ブランドづくり推進会議（町、JA、生産者、農業指導班らで構成）では、本年度から参画した（一社）日本雑穀協会の専門家が全国の栽培事例や雑穀料理を紹介。また、地元の上浮穴高校生が雑穀の継承と商品開発に関するプロジェクト活動を報告し、今後の推進方針を協議した。

同指導班は「雑穀を久万高原ブランドとして育成し、農地の有効活用や交流人口の拡大による地域農業の活性化につなげたい」としており、地元高校とも連携した取り組みにも期待される。

上町内で栽培される雑穀「たかきび」（久万高原農業指導班提供）、下推進会議で商品開発について報告する高校生

ブルーベリー栽培で33年

宮城・富谷市　髙橋敏雄さん

人気の摘み取り園、7月から開園へ

【宮城】富谷市明石地区の髙橋敏雄さん（75）は、1992年からブルーベリーの栽培を始め、2003年から摘み取り園を営んでいる。7月から開園に向けて準備に余念がない。

髙橋さんは兼業農家で、老後でも栽培できる作物を探したところ、果実が軽く同市で栽培が盛んなブルーベリーを選んだ。「過湿に弱いことを失念し、減反圃場に定植してしまった。高畝や明渠で徐々に改善していった」と当時を振り返る。

現在は60㌃に1500本を定植。寒冷地に適したノーザンハイブッシュ系統を主に、果実が500円硬貨ほどになるチャンドラーを目玉として約20品種を栽培している。「収穫時期のほか、摘み取り園用と出荷向きの品種を満遍なく選ぶのが大事」と話す。

日当たりが良く、収穫が容易な開心自然形と呼ばれる樹形に仕上げている。「当初に比べて収穫期が高温になった。効率よく収穫しないと過熟果でロスが増えるため、剪定から収穫が始まっている」とコツを語る。

髙橋さんには後継者がいない。「体が続く限り栽培は続けていきたい。今年も来園する人々の笑顔を心待ちにしている」と話す。

生育状況を確認する髙橋さん

県産米でスイーツコンテスト

茨城県庁で「スイートフェア2025」

【茨城】「いばらきの食の安全安心」「地産地消」をテーマに地場産食材のイメージアップと消費拡大を図るイベントとして、5月23～25日に県庁2階県民ホールで「いばらきスイートフェア2025」が開かれ、地元のスイーツを味わおうと多くの来場者が訪れた。

記念すべき第10回となる今年は、「県産米」をテーマにしたスイーツコンテストを実施。和洋菓子・焼き菓子・パン部門あわせて40作品が出品され、グランプリ作品を含む全作品が会場で販売された。

さらに、10周年特別企画として、これまでの歴代グランプリ作品が一堂に集結する初の「いばらきスイーツグランドグランプリ」も開催。来場者の試食・投票により過去王者の中から“真の頂点”としてラ・メゾン・ド・ガトー・マサキ（神栖市）の「リィーゼルナッツショコラ」に決定した。

フェアに出店し、自分たちで製造した菓子・パンを販売した県立鉾田第二高等学校食品化学科の3年生・山下結芽さんは「鉾田市産のサツマイモでつくったお芋のスコーンが特にお勧め」とPRしていた。

菓子・パンを実習で販売した県立鉾田第二高等学校食品化学科の3年生たち

自家産野菜で「ソースの素」

北海道・浦臼町　べじらいぶ　ニンニクとハーブオリーブ

【北海道】浦臼町の若手農業者グループ「べじらいぶ」は、乾燥野菜を使ったソースの素「sosogu」の販売を始めた。「にんにく醤油の素」と「ハーブオリーブ油の素」の2種類。

原料となるニンニク、ミニトマト、ハーブ類はグループのメンバーの畑で収穫されたもの。開発のきっかけは「自分たちの生産物を使った、通年で提供できる品を作りたい」というメンバーの声だった。8カ月かけて素材の配合を決め、容器をハーバリウムのようなデザインにし、ギフトとしても手に取ってもらえる商品をめざしたという。

乾燥ニンニクなどが原料の「にんにく醤油の素」（1本950円、消費税込み）は、購入後に好みの醤油を160㍉㍑ほど注ぐことで、ニンニク風味たっぷりの醤油が出来上がる。

代表の折坂あさひさん（34）は、従来の出汁醤油の素は海産物を用いた和風のものが主流だったとした上で「手間暇をかけた料理だけではなく、茹でただけの野菜や切っただけの豆腐にかけてもおいしく食べられる味をめざした。食卓を彩るパッケージデザインも楽しんでほしい」とPRする。

町内の道の駅などでの限定販売を始めた。売れ行きは好調で、今秋以降はグループの通販サイト（二次元コード参照）でも販売する予定だ。

sosogu　にんにく醤油の素。醤油を注ぐと黒い空が広がり、浦臼町の冬の夜空が再現されるデザイン

「おいしい食材の宝庫　再発見」

兵庫県　7月7日までキャンペーン実施中

【兵庫】県は、キリンビバレッジ㈱と「ひょうごの美味し風土拡大協議会」との共催で、「兵庫県地産地消　おいしい食材の宝庫再発見キャンペーン」を実施している＝写真。

キャンペーン実施店でキリンビバレッジ対象商品1品目以上を含む合計800円以上（税込み）を購入し、レシートを添えて応募すると、抽選で景品が当たる。

特に今年は、2025年秋にデビューする県産の新品種米「コ・ノ・ホ・シ」や、農作物の収穫とピザ・パン焼き体験、県産の農畜水産物・加工食品など、魅力いっぱいの景品となっている。

県の担当者は「県産食品のPRや消費拡大、地産地消の推進など県の農林水産業の活性化につながれば」と話す。

応募期間は2025年7月7日まで。レシートの有効期間は5月19日～7月6日。

応募先は、日本郵便㈱銀座郵便局「郵便私書箱」第592号「兵庫県×キリンビバレッジ共催第5回兵庫県地産地消おいしい食材の宝庫　再発見キャンペーン」係まで。

詳細は、キャンペーンサイト（https://www.kirin.co.jp/area/hyogo_tisanntisyou/）、またはフリーダイヤル0120・685・036（土曜日、日曜日を除く午前10時～午後5時）まで。

農業の魅力、身近に感じて

福岡・大野城市「わくわく！親子農業体験」

【福岡】大野城市では、農業体験イベント「わくわく！親子農業体験」を開催している。同市は都市化が進み、農業が盛んな地域ではないため、農業が身近ではない子どもも多い。イベントでは、小学生までの子どもと親が対象で、生産者との交流や農作業を体験できる。2月にジャガイモを植え付け、6月に収穫して、ジャガイモがどう育つのかを学ぶ。

2009年に食育や地産地消推進の取り組みとして始まり、24年度までに延べ1458人が参加した。実際に土に触れ、自ら植え付けや収穫をすることで、普段食べているものがどのように育てられているのかを学び、地元農業への理解と親しみを深める貴重な機会となっている。

同イベントに協力する地元農家は「未来を担う子どもたちに、少しでも農業の魅力や食のありがたみを感じてもらえたらうれしい」と話す。

ジャガイモを定植する親子

新たな担い手育成めざす

ぎふアグリチャレンジ支援センター

フェアで就農相談、希望者を支援

【岐阜】農業者の高齢化の進展などにより担い手不足が深刻化している中、県では、2021年度から「新・担い手育成プロジェクト」に取り組み、25年度までに新たな担い手2200人・経営体の育成を目標に取り組んでいる。

そうした中、ワンストップ農業支援窓口「ぎふアグリチャレンジ支援センター（田口博康センター長）」が中心となり、年間延べ600件を超える就農相談対応を行い、新規就農者の確保に取り組んでいる。

5月31日には、岐阜市で「ぎふアグリチャレンジフェア」を開き、70人を超える就農・就業希望者が集まった。

全国的にも珍しい夏秋イチゴの生産に取り組む郡上市の桐生和実さんや、サツマイモで地域の活性化に取り組む八百津町の今井健人さんが新規就農体験を発表し、地域の魅力や農業の楽しさなどを語った。また、県が新規就農者に対する各種施策を紹介。来場者は先輩農業者の声に熱心に耳を傾けていた＝写真。

このほか、会場内には国や県、市町村、JA、新たな雇用を求める農業法人などの相談ブース、計18団体20ブースが設けられ、来場者からの個別相談に対応した。

同センターは今後も個別の就農相談業務を行うほか、年度内に2回フェアを計画しており、新規就農者の育成・確保に積極的に取り組む。