

中予地方局産業振興課『普及だより』



平成 28 年 3 月発行	中予地方局産業振興課	〒790-8502	松山市北持田町 132 番地	TEL(089)909-8761
	伊予農業指導班	〒799-3122	伊予市市場 127 番地 1	TEL(089)982-0477
	久万高原農業指導班	〒791-1202	上浮穴郡久万高原町入野 263	TEL(0892)21-0314

【地域農業情報-1】

女性農業者と高校生がコラボし、特産品開発に挑戦！ ～女子力発揮地域農業活性化モデル事業の取り組み～

伊予地区(伊予市・松前町・砥部町)の女性農業者が、伊予農業高校生とコラボし、女子力を発揮しながら、特徴ある地域資源の「びわ」、「そらまめ」、「柑橘」を活用して、新たな特産品の開発や地域農業の魅力発信等の活動に取り組む「女子力発揮プロジェクト」チームを立ち上げ、地域農業の活性化を目指しています。

◆特産品開発のスキルアップ

消費者動向を把握し売れる商品企画のノウハウ、食品衛生管理、人気商品を手掛けている企業の先進事例視察を行い、新たな特産品開発に必要なスキルを習得しました。



6次産業化プランナーから学ぶ

◆地域資源を活用した特産品づくり

プロジェクトチームは、びわ・そらまめ・柑橘の各班を編成し、地域特産品候補(試作品)を作製するために実践活動を行いました。

まずは、各班で、特産品として作りたいもの、どこで、どんな人に売りたいかなど話し合った後、試作しながら、試食、レシピづくりを繰り返し、特産品の試作品づくりを行いました。また、パティシエや料理人からは、お菓子づくりの基本や食材の活かし方などプロのノウハウを学びました。



試行錯誤の試作品づくり



試食、評価、レシピの検討



プロの技を学ぶ



そらまめ、びわ、柑橘を使った試作品

◆試食PRイベントの開催



試食会の様子

平成 27 年 11 月 3 日、松前町の商業施設「エミフル MASAKI」で、これまで試作した特産品を一般消費者に紹介し、試食アンケートを実施しました。また、プロジェクト活動や農業のパネルなどを展示し、買い物客に幅広く農業の魅力をPRしました。

今後は、試作品の改良を重ね、商品化に向けた活動を行っていく予定です。

【地域農業情報－2】

人生の楽園は久万高原町にあり！？ ～農家女性が「高原茶屋 みょうじん亭」をオープン～

平成 27 年 7 月 10 日、久万高原町東明神に農家カフェ「高原茶屋 みょうじん亭」がオープンしました。

これは、伊予郡松前町に在住し、久万高原町で農業を営む河上たずみさん（66 歳）が、自分で栽培した米や野菜、果樹を中心に、地元産食材にこだわったランチやスイーツを提供しているお店です。

◆「農業をやりたい」という夢から「スイーツのお店オープン」という夢も実現！

河上さんは、若い頃からの「農業をやりたい」という夢を、5 年前の 61 歳の時にかなえ、今度はカフェの開業も実現したパワフルなお母さんです。

農業の経験がなく、長年、ピアノ教師をしていた河上さんでしたが、夫の退職を機に農業への思いが再び強くなり、昔から久万高原町の自然と環境が気に入っていたので、何度も町内に足を運んで情報を収集し、やっと希望に見合う農地が見つかりました。

そこで、ピーマン、トマト、水稲、ブルーベリー等を作付け、慣れない農作業に悪戦苦闘しながら、体を休める場所として農地近くの民家を手に入れ、また新しい夢を描いていました。

「自分が作った農産物を使って、おいしいスイーツのお店をここでオープンさせたい！」

そして、夫と 3 人の娘の協力のもと、この夢も実現。

自家農産物を用いたスイーツやランチは大評判で、店内の 18 席が満席になることもしばしばです。

河上さんは、「夢が実現して嬉しい。農業と両立させ、自分が作ったおいしい農産物を多くの人に食べてもらいたい」とはりきっています。

◆「高原茶屋 みょうじん亭」に行ってみませんか！？

「高原茶屋 みょうじん亭」の営業日は 4～11 月の木～日曜日、営業時間は 11～15 時で、ランチは予約優先です。

松山 I C からは、約 30 分で到着できますので、ランチやお茶に久万高原町まで足を伸ばしてみませんか。美味しい手料理と河上さんのあふれるパワーが、あなたを元気にしてくれること請け合いです。

ブログ「高原茶屋 みょうじん亭」(<http://kawakamian.blog.fc2.com/>)も御覧ください。



夢を実現した河上たずみさん



自家農産物を使った週替わりランチ



「高原茶屋 みょうじん亭」全景

【地域農業情報－3】

雑穀等を活用した地域活性化への取り組み！ ～高原地域固有農産物発掘活用モデル事業～

久万高原農業指導班では、古くから地域で受け継がれている「地とうもろこし」や「雑穀」等の地域固有農産物を発掘・活用し、新たな商品の開発を行うことにより、地域の活性化を図ろうと、平成26年度より「高原地域固有農産物発掘活用モデル事業」に取り組んでいます。

本年度は、地域固有農産物の発掘や普及啓発、新たな商品の開発を目的とした活動を展開しました。

◆ 地域固有農産物の発掘

昨年度より発掘活動に取り組んだ結果、75系統の農産物を収集することができました。

種 類	収集数	主な品目
とうもろこし類	15	地とうもろこし、黒もちとうもろこし等
雑穀類	13	赤たかきび、こきび、あわ等
大豆類	13	久万大豆、青大豆、黒大豆等
その他豆類	21	はなまめ、にしきまめ等
落花生	5	おごろ落花生等
その他	8	地きゅうり、地ばれいしょ等



◆ 普及啓発

収集した農産物のうち、商品の原材料として期待できる「地とうもろこし」「赤たかきび」「こきび」等15系統を指導班の圃場で実証展示したほか、現地での栽培講習、雑穀の機能性や料理方法を学ぶ講演会を開催するなど普及啓発に努めた結果、直売所への雑穀や豆類等（1次加工品を含む）の出荷数量は約4,800袋（昨年度比164%）となりました。



赤たかきびの実証展示



仕七川地区での栽培講習



直売所の雑穀コーナー

◆ 新たな商品の開発

生産者や実需者、学識経験者、JA、町、県の関係機関で組織する「久万高原地域固有農産物発掘・活用検討委員会」において、新商品の開発に向け商品サンプルの作成に組み込み、検討・評価を重ねた結果、町内の直売所及び飲食店2店舗で雑穀や豆類を活用した商品が販売される見込みとなりました。



新商品開発に向けての検討

◆ 今後の対応

来年度は、地域固有農産物の安定生産技術及び供給体系の確立に向けた活動を展開し、直売所等が行う地域の特性を生かした特産品開発を支援します。

【地域農業情報－4】

集落営農が畦畔雑草の省力管理に取り組む！ ～センチピードグラス吹付け装置の導入(東温市PAC下林)～

東温市下林地区の集落営農組織「PAC下林(代表:越智栄一)」は、県内で初めてセンチピードグラス吹付け装置を「平成26年度愛媛県集落営農育成強化対策事業」により導入し、畦畔雑草の省力管理に取り組んでいます。

平成27年度は6月16日～22日の間に、7.9haの農地に係る畦畔等に吹き付け作業を実施しました。30年度までには下林地区内の基盤整備水田の大部分の農地49.2haに係る畦畔等に吹き付ける予定となっています。

◆ センチピードグラスの効果とは？

センチピードグラスは、従来、牛の放牧場に利用されるシバの一種、生育旺盛で定着すると、他の雑草を抑制し草刈作業の回数の減少が期待出来るため、水田畦畔のグランドカバー作物として注目されています。

「PAC下林」では、センチピードグラスが上手く定着すれば、「年間4～5回必要であった畦畔の草刈作業が、1～2回で済むようになる。」と、その効果に期待を寄せています。



吹付け作業の前の苔除去作業



センチピードグラスの吹付け作業

◆ センチピードグラスの繁茂は概ね良好で、県内外から注目！

吹付け作業後のセンチピードグラスは、一部で出芽が少ない所や多年生雑草が残っている所もあるものの全般的には概ね順調に出芽、繁茂している状況です。

今後は、吹付け作業前の苔や多年生雑草の除去等の事前対策の徹底、及び定着までの草の高刈り等の適切な管理をしていくことが重要と考えております。

また、この取組みは県内外から注目されており、多くの方が視察に訪れています。



センチピードの繁茂状況(10月13日)



熊本県からの視察受入(12月15日)