



応援します!! 農林漁業者の6次産業化!!

町では、儲かる産業の実現により町全体を活性化するため、町の特色ある様々な地域資源を活用して新たな付加価値を生み出す、農林水産業の6次産業化に積極的に取り組むこととしており、「真室川町6次産業化推進計画」を策定したところです。

事業の推進に当たっては、町内の異業種のネットワークを大切に、関係機関とも連携を図りながら、6次産業化に向けてのきめ細やかな支援を行ってまいります。

推進大会

町民の皆様は6次産業化について理解を深めてもらい、6次産業化の機運醸成を図るため、11月30日(土)に、イベントハウス遊楽館において、「農カル チャレンジ フォーラム」(6次産業化推進大会)を開催いたしました。「農カル」とは、地域の農業で儲かるという思いを込めて、「農業、ローカル、儲かる」を独自に合体させたものです。フォーラムには、100名を超える参加をいただき、基調講演やパネルディスカッション、ワークショップが行われました。当日の概要をお知らせいたします。

基調講演

「消費者の求める地域の農産物を活用した商品づくり」と題して、株式会社鈴木乃家代表取締役鈴木俊雄氏から基調講演をいただきました。鈴木氏には、これまでも真室川町の特産品づくりにおいて助言をいただいておりますが、講演では次のようなアドバイスをいただきました。



質問に熱が入る

●高齢化や家族の人数が少なくなっているため、ひとつの商品の量を少なくしたり、パン食の増加に合わせて、パンに合う商品を作ったり、お客様の变化に合わせて、お客様の商品の名称は、わかりにくいとお客様が手に取らないので、わかりやすくすることが大事。

●真室川には加工所が少ない町内に共同の加工所を設けて、加工品を販売してみてもどうか。

●原木なめこがたくさん採れるので、原木なめこラーメンを作ってみてはどうか。

講演後には、参加者から、里芋の親芋を使ったコロケやなめこ入りのこんにやくはどうかなど、積極的な質問が飛び交い、6次産業化への熱意が感じられました。

ワークショップ

県最上総合支庁農業技術普及課の本多あゆみ氏を講師として、「真室川産ねぎドレッシング」の加工体験を行いました。レシピを掲載しますので、ご家庭でチャレンジしてみたいかがでしょうか。

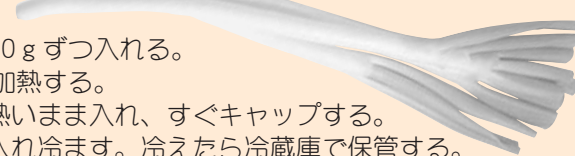
真室川産ねぎドレッシング

1. 材料(500ml分)

真室川産長ねぎ…約2本 最上赤にんにく…1/2かけ
調味液(酢150cc、しょうゆ60cc、砂糖大さじ1、みりん大さじ1)

2. 作り方

- ①長ねぎは外皮、根、青い部分を取り除き、よく洗う。にんにくも皮をむきよく洗う。
- ②長ねぎは5cm程度にカットする。
- ③カットした長ねぎを金ザルに入れ、沸騰したお湯の中に金ザルごと入れる。1分間ねぎ表面を殺菌したら取り出し、にんにくと一緒にフードプロセッサーにかける。
- ④じょうごを使って③を瓶に50gずつ入れる。
- ⑤調味液をあわせて80℃まで加熱する。
- ⑥ねぎが入った瓶に調味液を熱いまま入れ、すぐキャップする。
- ⑦水を張ったボウルに瓶ごと入れ冷ます。冷えたら冷蔵庫で保管する。



パネルディスカッション

山形大学大学院理工学研究科の野田博行氏のコーディネートのもと、基調講演の鈴木氏のほか、東京真室川会会長の高橋洵氏、同副会長の山口幸子氏、有限会社佐藤商店の佐藤和実氏、森の家の佐藤春樹氏をパネリストとして、「真室川ならではの農産資源を活かした農産加工」をテーマに、パネルディスカッションを行いました。

佐藤和実氏や佐藤春樹氏の、素材にこだわった商品づくりの紹介や、関東地方在住の消費者の視点から真室川の米を使った商品の要望、「無添加・無農薬」等をパッケージに表示してPRする提案等、示唆に富んだお話をいただきました。



鈴木 俊雄 氏



野田 博行 氏



山口 幸子 氏



高橋 洵 氏



本多あゆみ 氏



佐藤 春樹 氏



佐藤 和実 氏