

ブランド米、地域で育む

長野・山ノ内町 小学生が毎年米作り

【長野】山ノ内町では、町のブランド米『雪白舞』の栽培に町内小学校（町立東小学校・南小学校・西小学校）の児童が毎年取り組んでいる。雪白舞の認定には85点以上の食味値が必要だが、昨年は高温障害により胴割れや白未熟が多発した。今年の雪白舞は、収穫時期を昨年より1週間早めて発生減少に努めたため、収量・作柄ともに昨年並みとなった。児童たちは収穫した雪白舞を5年前から米・食味分析鑑定コンクール国際大会に出展。今年は小学校2校が金賞、1校が特別優秀賞を受賞した。今冬、自分たちが作った雪白舞をふるさと納税に出品する東小学校では、「おいしい雪白舞をなぜみんな知らないのか」と子ども議会で提案したことから、雪白舞の栽培が始まった。



須賀川地区の土の良さに着目した西小学校は、米にとどまらず大豆や伝統野菜の前坂大根、ソバ、オヤマボクチなど多品目を栽培。今後も栽培品目を拡大していく。以前から米作りを行っていた南小学校では、児童からの提案により雪白舞の栽培を開始。町内のおにぎり屋とタイアップし、雪白舞に合うおにぎりの具材を考案し、実際に販売された。児童自らが問題提起し、地域が一緒になって行動することが地域農業を守ることにつながっている。

持続可能な食を発信

愛知・美浜武豊グッドローカル推進協

地元食材のフランス料理で交流

【愛知】美浜町・武豊町の有機栽培農家を中心組織する「美浜武豊グッドローカル推進協議会（杉浦大地代表）」は8日、食を通じた交流会「Farm to Table in Chita」を開催した。これは、地元有機農産物や肉・魚介類を食材に常滑市でフランス料理店「Le Coeur yu z u」を運営する渡邊大佑シェフの料理と生産者との交流を楽しむこと



で、知多半島の魅力を再発見してもらうイベント。美浜町のキャンプ場「BAMBOORES ORT MIHAMA」当日は、食材のみならず調味料や器やお酒も地元産のものを使い、料理は協議会会員の生産者が配膳し、参加者と交流した。杉浦代表は、知多半島は多様な農産物が生産されているが、PR不足であまり知られていない。今後も県や町と連携して持続可能な食の発信をしていきたい」と語った。

農産物で地元を元気に

石川・内灘町 とれたて市で魅力発信



【石川】河北都市農業振興協議会内灘町支部では、農業や地域の活性化を図るため、「元気内灘とれたて市」を開催。2014年に始まり、今年で11年目を迎える。とれたて市では、地元農家が育てた小松菜や大根などの野菜が産直価格で販売され、地元で採れた野菜を使用した商品も提供された。今年11月17日に内灘町役場で開かれ、終盤は雨に見舞われたが、多くの人が訪れ、地元農家が大切に育てた野菜を購入した。写真も、さらにキッチンカーで販売された地元野菜をふんだんに使用したため汁を味わった。「元気内灘とれたて市」は今後も開催される予定。内灘町の農産物が町内外の人に知られることで、町の魅力発信につながることを期待される。（内灘町農業委員会）

多彩な地元農産物ににぎわい

新潟・胎内市 山あいのちいさなお祭り

【新潟】胎内市の胎内スキー場ロッジで11月2日、ローカルマルシェ「山あいのちいさなお祭り」が昨年度に引き続き開催された。持続可能な中山間地域の営農や集落機能の維持・発展に向けた取り組みとして、鼓岡・大長谷地区の全集落で



組織する「夢ビレッジ胎内290」が主催。胎内市とJ北新潟胎内営農センターが共催し、地域おこし協力隊などと協力しながら「地域の食」「ワークショップ」「伝統」が楽しめるイベントが行われた。当日は、約1千人が来場し、各集落が1品ずつ持ち寄る「スペシャル芋煮」をはじめ、「マコモダケの炊き込みご飯」「手打ち蕎麦」「原木なめこ」「ちまき・おにぎりセット」など、地域ならではの農作物を使った特産品が数多く出品された。また、地元の中学校の生徒や高校生らによる地域の食材とコラボした商品などが販売された。写真。

農地利用状況調査に衛星画像・タブレット活用

京都・舞鶴市農業委員会



【京都】舞鶴市農業委員会は、本年度から衛星画像を用いて農地調査を行う新システムを導入。委員による現地確認と組み合わせたハイブリッド方式で農地利用状況調査を実施した。新システムでは、地図上に合成した衛星画像からAIが自動的に農地を

判定する。AIで判定が困難な農地は、農業委員と農地利用最適化推進委員が現地調査で補充する。委員が現場にタブレットを持参し、写真を撮影して判定結果を入力。これらの情報を事務局が確認する。タブレットの位置情報から農地を簡単に特定できる上、判定結果を直接入力できるため、筆別表や地図などの書類が不要になり、「利用状況調査

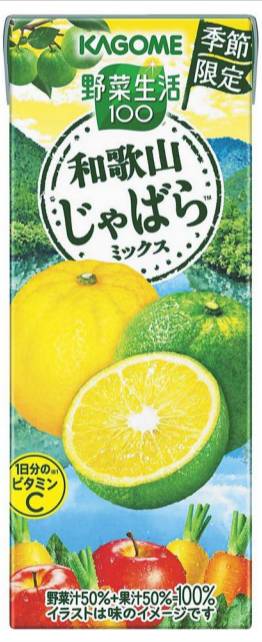
県産食材、タイアップでPR

和歌山 カゴメから新ジュース販売



ランチ会、あいさつをする渡邊シェフ。第15回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」でブロンズ賞を受賞した

【和歌山】県では、広く県産食材をPRし、発信力のある大手食品企業などに食材を提案しており、タイアップによる商品づくりを通じて、さらなるイメージアップとファンづくりに取り組んでいる。今回、カゴメ㈱から「北山村産じゃばら」を使用し、爽やかな味わいに仕上げた「野菜生活100和歌山じゃばらミックス」が2025年1月14日、全国の小売店舗などで発売される。じゃばらは全国唯一の飛び地の村である北山村



野菜生活100和歌山じゃばらミックス（和歌山県提供）

70周年迎える 記念式典

兵庫県農業会議



兵庫県農業会議は11月14日、神戸市で「兵庫県農業会議70周年記念式典」を開催した。功労者表彰に続き、シンポジウムでは、テレビなどで活躍する川瀬良子さんと東京都農業会議の青山伸会長との「特別トーク」を実施。川瀬さんが、農業に携わったきっかけや自ら取り組むべき課題が展開された。写真。

ランチャー栽培などを通じ「自然を相手にする農家の大変さ、菜園ライフの楽しさ」を紹介した。続いて「明日に輝く、兵庫の農業・農村」をテーマにパネルディスカッションを実施。パネリストに、全国農業会議所の稲垣照哉専務理事、兵庫農漁村社会研究所の保田茂理事長、ひょうご農業委員会女性ネットワークの高尾利美会長、コープこうべの中野朋子組合員理事を迎え、青山会長をコーディネーターに熱い議論が展開された。写真。

主食用米の新品種 「清流のめぐみ」PR

岐阜県稲作



清流のめぐみPR 経営者会議

【岐阜】県稲作経営者会議を中心とする生産者、実需者、行政などで構成する「清流のめぐみ産地づくり研究会」は、県が10年ぶりに主食用米として開発した「清流のめぐみ」の生産から販売までの取り組みを12月5、6日、岐阜市で開催された東海・近畿・福井

中日本版

各地の話題