

普及活動現地情報

「農業現場では、今」

令和元年 10 月号



【伊都振興局】10/28 重点プロジェクト【省力化と新品種導入による柿産地の振興】
～現地圃場「紀州てまり」果実の試食検討～

和歌山県農林水産部経営支援課

(農業革新支援センター)

はじめに

普及活動現地情報は、普及指導員等が行う農業の技術普及、担い手育成、調査研究、地域づくり等の多岐に渡る現場普及活動や、運営支援を行っている関係団体の活動、産地の動向等、その時々々の旬な現場の情報をとりまとめたものです。

それぞれの地域毎の実情に応じて、特徴ある普及活動を展開していますので、是非、御一読頂き、本情報を通じて、普及活動に対する御理解を深めて頂くと共に、関係者の皆様にとって、今後の参考になれば幸いです。

また、本情報については、カラー版（PDF ファイル）を和歌山県ホームページ内（農林水産部経営支援課：アドレスは下記を御参照下さい。）に掲載しており、過去の情報も閲覧出来ますので、併せて御活用下さい。

和歌山県農林水産部経営支援課ホームページ 普及現地情報アドレス

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070900/hukyu/>

検索サイトより、以下のキーワードで御検索下さい。



< 目 次 >

頁数

I 海草振興局	1 - 2
1. 重点プロジェクト【次世代につなぐ下津みかん産地への取り組み】 ～援農者受入の心得&援農者の心得を作成～	
2. 小学生を対象に稲刈り体験学習を実施	
3. 和海地方生活研究グループ・リーダー研修会を開催	
II 那賀振興局	3
1. 「令和元年度産 紀の川梅干」の初売りイベントを実施！	
III 伊都振興局	4 - 5
1. 重点プロジェクト【省力化と新品種導入による柿産地の振興】 ～現地圃場「紀州てまり」果実の試食検討～	
2. 大阪ガスクッキングスクールとのコラボ企画により柿の料理教室を開催	
IV 有田振興局	6 - 7
1. 田んぼの学校（糸我小学校）で稲刈り授業開催！	
2. 御霊小学校でみかんの出前授業（収穫体験）を開催！	
3. 環境保全型農業栽培技術現地研修会を開催	

- V 日高振興局** **8-9**
1. 食育ボランティアが印南小学校で郷土料理体験を実施
 2. 日高地方生活研究グループ連協が「日高の味交換会」を開催
 3. 由良町内の小・中学校等へ「ゆら早生」を贈呈
- VI 西牟婁振興局** **10**
1. ジビエを家庭料理に普及させるためリーダー研修会を開催
- VII 東牟婁振興局** **11-12**
1. 三津ノ地域活性化協議会が加工業務用野菜等実証展示圃を設置
 2. 古座川ゆず平井の里が柚子出荷説明会（めならし会）を開催
 3. じゃばらのカンキツ幹腐病対策説明会を実施
- VIII 農林大学校 就農支援センター** **13-15**
1. 令和元年度技術修得研修（第2班）開講
 2. 他機関の就農研修を対象とした聴講制度を開始
 3. 特別研修「産地研修（紀北・有田）」を開催
 4. 特別研修「調味梅干し等の加工実習」を開催

I 海草振興局

1. 重点プロジェクト【次世代につなぐ下津みかん産地への取り組み】

～援農者受入の心得&援農者の心得を作成～

海南市下津町内では、みかんの収穫時期に多くの農業者が援農者を臨時的に受け入れている。昨年度末に開催された「しもつ地域での援農プロジェクトを考える交流会」において、援農者を受け入れている農業者から援農者を受け入れる際のマニュアルが欲しいとの意見が出されたことから、海南・下津農業の将来を考えるワーキングチーム（構成員：海草振興局、海南市、JAながみね及び農業士会役員）では、今年産みかんの収穫が本格化する前に援農者を受け入れる際の注意点等をまとめた「援農者受入の心得」と援農者が受け入れ農家で作業する際の注意点をまとめた「援農者の心得」を作成した。心得はそれぞれA4版で、地区内の援農者受け入れ農家やワーキングチームメンバーと議論を重ねて完成させた。

援農者を受け入れている農業者からは「これまで、文字で示されたものがなかったので、作成してくれてありがたい」、「このような心得があれば、援農者の受け入れ年数が浅い農業者や新規に受け入れる農業者も心強い」と言った意見が出された。

今回作成した心得は、援農者を受け入れている農業者や援農者に配布するとともに、JAながみねしもつ営農生活センターの窓口にも設置しているので、幅広く活用していただければと考えている。



ワーキングチーム会議

2. 小学生を対象に稲刈り体験学習を実施

農業水産振興課では、子供たちに農業や食べ物への関心、大切さを感じてもらうため、体験学習等の指導に取り組んでいる。

和歌山市梅原の貴志正幸氏の水田において、和歌山大学教育学部附属小学校5年生を対象に6月11日に田植え、7月8日に農業機械とアイガモの見学を行い、10月9日には稲刈り体験を実施した。

稲刈り体験では、最初に貴志氏より稲刈りから白米になるまでの行程の説明を受けた後、児童が3人一組になって稲を刈り、4～5株をまとめて一束にたばね、天日乾燥させるための「なるかけ」を行った。刈り方やくり方を学んだ児童は別の児童に教えあうなどして楽しそうに学習していた。また、質疑応答も活発で、「台風が来たとき、なるがけしているお米はどうするのか」、「今日刈り取れなかった稲はどうするのか」など時間いっぱいまで質問が続いた。

今後も当課は小学生を対象に農業や食べ物への関心を高めてもらうような活動を続けていきたい。



貴志氏から説明



なるがけしたお米

3. 和海地方生活研究グループ・リーダー研修会を開催

10月9日、和海地方生活研究グループ連絡協議会（松田吉恵会長）が、和海地方の特産物である新生姜を使った料理を研究し、利用方法について広く情報発信するため、海南市農村婦人の家でリーダー研修会を開催した。会員・関係者26名が参加した。

豚肉の甘酢生姜巻き揚げ、生姜めし、新生姜のオイル漬け、生姜入りそうめん寄せ、冬瓜の冷やし生姜くずあん、生姜糖を試作した。

試食では、参加者全員で生姜の風味を活かした料理を楽しみ、オイル漬けの利用方法などについて意見交換を行った。



調理



試作した生姜料理

Ⅱ 那賀振興局

1. 「令和元年度産 紀の川梅干」の初売りイベントを実施！

10月2日、JA紀の里ファーマーズマーケットめっけもん広場において紀の川梅干振興協議会が「令和元年度産 紀の川梅干」の初売りイベントを行った。

本協議会はJA梅部会、加工生産者組織、市、JA、振興局等から組織され、紀の川市・岩出市で生産された木熟梅を砂糖と塩で漬けた「紀の川梅干」のブランド化や販売促進に取り組んでいる。

この日は、令和元年度産の紀の川梅干の初売りに加え、加工生産者手作りの『梅肉入りカツサンド』の販売、また『梅肉入りコンソメスープ』のふるまいが行われた。カツサンドとスープには「普段の食卓にもっと気軽に梅干を取り入れてもらいたい」との加工生産者の思いが込められている。

スープを試食した消費者は、「梅干しの酸味がコンソメと合っていて、とても美味しい」、「家でもやってみたいが、梅干しはどれぐらい入っているの?」、「昔ながらの梅干しの味ね」と加工生産者と直接交流しながら、紀の川梅干についての理解を深めていた。

農業水産振興課では今後も本協議会と連携しながら、地場産農産物を使った加工品である紀の川梅干の振興を図っていく。



加工生産者と消費者が交流

Ⅲ 伊都振興局

1. 重点プロジェクト【省力化と新品種導入による柿産地の振興】 ～現地圃場「紀州てまり」果実の試食検討～

農業水産振興課ではかき・もも研究所において育成された甘柿の新品種「紀州てまり」（品種登録：平成31年4月23日）を、橋本市（2カ所）、かつらぎ町（1カ所）、九度山町（2カ所）の5カ所の柿園で「刀根早生」に高継ぎし、生育調査を行っている。

本品種の普及拡大を図るため、10月28日に農家を対象とした試食検討会を伊都振興局で開催し、農家16名が参加した。

はじめに、かき・もも研究所の古田副主査研究員が紀州てまりの栽培上の注意点や現地圃場における生育状況等について講演し、その後、現地圃場の「紀州てまり」及び対照品種として「早生富有」、「太秋」の試食検討をおこなった。

参加者16名のうち13名が本品種を導入済みもしくは今後導入予定とのことであった。

今後も、「紀州てまり」の産地化を目指し、情報発信などにより普及拡大を図っていく。



「紀州てまり」の栽培について講演



「紀州てまり」果実の試食検討

2. 大阪ガスクッキングスクールとのコラボ企画により柿の料理教室を

開催

伊都地方農業振興協議会（市町、JA紀北かわかみ、農業共済、伊都振興局で構成）では、柿の消費拡大を目的に平成25年から大阪ガスクッキングスクールとの共催により柿の料理教室を実施している。

今年は、10月14日～27日に同スクールの淀屋橋校、京都校、神戸校及び彦根校の4校で「ハロウィン×和歌山の柿で楽しもう！」をレッスンタイトルにハロウィン企画で親子料理教室のファミリーイベントを開催した。4校で親子75組155名の参加があり、スイーツ「柿いっぱいハロウィンデコカップケーキ」と「柿ミルクジュース」作りを楽しんだ。

レッスンの後、柿ミルクジュースの試飲や柿の食べ比べ（刀根早生と紀ノ川柿）をおこな

い、農業水産振興課職員から柿の品種、柿料理レシピ、柿の栄養価、くだもの200g運動、柿でハロウィンの話など柿の消費PRを行った。

参加者からは「家でも柿ミルクジュースを作ってみたい」「柿でハロウィンを楽しみたい」といった感想があった。

このような取り組みを通じて、柿のことを知ってもらうことで柿の消費拡大に繋がることを期待している。



柿ミルクジュース作り



料理講習を終えて

IV 有田振興局

1. 田んぼの学校（糸我小学校）で稲刈り授業開催！

有田市立糸我小学校では、糸我地区青少年育成会主催のもと、アイガモ農法による米づくりに取り組んでいる。10月3日には、5、6年生による稲刈りが行われた。地元農家が支援し、「田んぼの学校」の校長である山崎佳彦氏（元指導農業士）指導のもと、鎌を持って稲刈りを行った。

山崎氏は慣れない鎌を持ちながらの作業は難しいと言っていたが、児童らは上手に刈り取ることが出来ていた。

今後も、農業水産振興課では地域の農業者と共に、食育活動の支援を行っていく。



山崎氏による稲刈りの説明



稲刈り体験

2. 御霊小学校でみかんの出前授業（収穫体験）を開催！

有田川町立御霊小学校では、地元産業への理解を深めるため、3年生（36名）が総合的な学習の授業で温州みかんの学習を行っている。

10月11日、有田川町青年農業士の玉置泰伸氏の園地で、農業水産振興課職員指導のもと収穫体験を行った。

収穫後は、1人1個をジューサーで絞り、みかんジュースで乾杯。「とても甘い」、「おかわりしたい」などの感想が聞かれた。

続いて、「有田むき」について説明を行った後、みんなで「有田むき」に挑戦してみかんの試食をした。試食しながら栄養成分についても説明し、児童らは熱心に聞いていた。

花の観察から始まり、摘果、収穫体験と1年を通じて学習したことで、みかんづくりの苦労や収穫の喜びを子ども達に体験してもらうことが出来た。

今後も当課では農業教育推進事業として学習の支援を行っていく。



みかんの収穫体験



みかんのジュース絞り

3. 環境保全型農業栽培技術現地研修会を開催

10月28日、県主催の境保全型農業栽培技術現地研修会を開催し、有田地方の生産者を中心に31名が参加した。

はじめに、有田川町カンキツ生産者 平畑信文氏のエコ農業実証モデル園および倉庫で現地検討会を行った。平畑氏から経営状況や環境保全型農業に取り組んだきっかけ、農薬散布を減らすための工夫などについて説明を受けた後、モデル園を視察した。倉庫では省力化のために導入している様々な機械が実際に作動している様子を見学した。

その後、果樹試験場に移動し、情報交換会を行い、参加者の経営状況や繁忙期の労働力確保の方法等について話し合った。また、果樹試験場の田嶋主査研究員から柑橘の新品種育成技術や新品種「はるき」について講義を受け、圃場では「はるき」を実際に見ながら、品種特性等についても説明がなされた。参加者らにとって、環境保全型農業や新品種について理解を深める有意義な研修となった。



実証モデル園での説明



田嶋主査研究員による講義

V 日高振興局

1. 食育ボランティアが印南小学校で郷土料理体験を実施

10月7日、明日を考える会（小田美津子会長）が、印南町立印南小学校6年生41名を対象に郷土料理体験を実施した。

講師は、同会で食育ボランティアとして活動する小田美津子氏と坂口久美子氏、島本加奈子氏の3人が務め、印南町の郷土料理である「かきまでごはん」と旬の野菜を使った味噌汁を作った。

はじめに、小田氏が作り方を説明した後、児童らは包丁で野菜を切ったり、ゴボウをさがきにしたりと各班で協力しながら調理に取り組んだ。その後、焼きサバの骨からダシをとり、ほぐした身を加え具材を煮込んだ後、炊きたてのごはんに混ぜ、上に刻んだキヌサヤと紅生姜を添えた。

また、坂口氏が昆布とかつお節を使っただしのとりのとり方と、かつお節の発祥の地が印南町であることを説明した後、サツマイモとタマネギ、キヌサヤ入りの味噌汁を使った。

児童たちは、「初めて食べたけど美味しかった」、「おばあちゃんが作ってくれた味と似ていた」等の感想やおかわりする児童もいて大好評であった。

講師を務めた小田氏は、「これからも郷土の味を子どもたちに伝えていきたい」と抱負を述べた。

農業水産振興課では、今後も食育や地産地消活動を支援していく。



炊きたてのごはんに具を混ぜる



だしのとり方の説明を聞く児童

2. 日高地方生活研究グループ連協が「日高の味交換会」を開催

10月18日、日高地方生活研究グループ連絡協議会（後藤明子会長）主催による「日高の味交換会」が、由良町中央公民館において開催され、会員・関係者等約90名が参加した。

このイベントは、当地方の豊かな食材と地域資源を活用した料理の紹介するとともに、会員相互の交流を図ることを目的に、2年ごとに開催している。

「伝承料理の魅力と新しい味の発見」のテーマのもと、同協議会の他に、紀州日高漁業協同組合女性部といなみかえるの宿からも料理の出品があった。

当地方の伝承料理である「かきまでごはん」や「ごんぱちの漬物」の他、試作検討を重ねた創作料理、ジビエ料理、スイーツ等全 37 品が出品された。

各グループから料理についての説明がなされた後、県畜産課担当者から県のジビエ事業の取組について紹介がなされ、参加者全員で日高の味を堪能した。

県副知事、当地方選出県議会議員、由良町長をはじめとする来賓からの講評では、「前回よりも料理のレベルが上がっており、商品化してほしい」、「伝承料理の食べられるレストランがあればよい」等の意見があった。

参加者からは、「色々な料理が食べられて良かった」、「ジビエ料理は、臭みもなく美味しかった」、「学校給食や民宿でこのレシピを活用したい」等の感想が聞かれた。

農業水産振興課では、今後も伝承料理の継承やジビエ料理の PR 活動を支援していく。



料理の試食

3. 由良町内の小・中学校等へ「ゆら早生」を贈呈

10月24日、由良町農業士会（数見隆一郎会長）、ゆらっこ農業塾（岡正樹会長）が町内小中学校4校と由良こども園の子供たちに、町特産のみかん「ゆら早生」を贈呈した。

この活動は、町発祥の極早生みかんである「ゆら早生」を町内の子供たちに知ってもらおうと毎年行われており、昨年からは農業士会と農業塾が合同で実施している。

当日は、各会の役員4名が2班に分かれ、それぞれの学校を訪問し、由良町立衣奈小学校には、同会の数見会長と同塾の柴田淳二副会長が訪れ、校長室で児童4人にゆら早生を手渡した。

受け取った児童は、「毎年みかんを頂き、ありがとうございます。今年も楽しみに待っていました」と御礼の言葉を述べた。

数見会長は、「地元のみかんを知らない子供が多く、知ってほしいとの思いから数年前から始めました。今年は天候不良で大変でしたが、糖度も上がり、美味しいみかんになります」と話した。



衣奈小学校でゆら早生を贈呈



御礼の言葉を述べる児童

VI 西牟婁振興局

1. ジビエを家庭料理に普及させるためリーダー研修会を開催

西牟婁地方生活研究グループ連絡協議会(森川敏子会長)では、地域食材の利活用や郷土料理の継承を図るため毎年研修会を実施している。今年度は、ジビエの家庭料理への普及を目的に10月1日、大塔健康プラザにおいて会員24名が参加し本研修会を開催した。

まず、鳥獣被害の現状とジビエの活用推進について、農業水産振興課職員から県内の被害の状況やジビエを購入できる店舗、ジビエ料理を提供する店などを紹介した。続いて、フランス料理シェフ更井亮介氏がデモンストレーションをしながら調理方法を教示した。今回は、スライスやミンチ肉を用いず、実際に会員が入手することが多いブロック肉を使って調理し、鍋で長時間煮込むことで肉が柔らかくなることや、時間短縮のための圧力鍋の利用方法を説明した。その後、会員も調理に加わり、シカ肉のつくだ煮、焼き肉サラダ、シシ肉の酢豚の3品が完成した。

出来上がった料理は皆で試食し、「柔らかくておいしい」、「においが気にならない」など、ジビエに対するイメージが良くなったという感想が聞かれた。

後日、「早速、冷凍庫に眠っていた肉を使って作った」という会員の他、「地域の中学校にジビエ料理を教えに行く」という会員もおり、ジビエの家庭料理の普及に向けた拡がりも生まれてきた。

当課では、生活研究グループ各支部におけるイベントでのジビエのPRや食育活動の支援を行うとともに、今後もこのような研修会を実施し、地域食材の料理加工法を広く浸透させることに取り組んでいく。



更井シェフがジビエの扱い方を説明



会員も参加して調理



シカ肉のつくだ煮(左)とシシ肉の酢豚



料理を皆で試食

Ⅶ 東牟婁振興局

1. 三津ノ地域活性化協議会が加工業務用野菜等実証展示圃を設置

新宮市熊野川町三津ノ地域は、高齢化や過疎化が進み、また豪雨による冠水や鳥獣被害も深刻となっており、省力栽培や獣害を受けにくい新規品目や台風の影響が少ない野菜品目、作型の導入が求められている。

これらの背景をふまえ、三津ノ地域活性化協議会（下阪殖保会長）及びJAみくまの、農業水産振興課は、昨年度から加工業務用野菜（品目：タカナ・タマネギ）、今年度からブロッコリー等の安定生産技術試験に取り組んでいる。今年度は10月6日にタカナとブロッコリー、31日に極早生タマネギの実証展示圃（合計約20a）を設置した。

タカナは12月～3月、ブロッコリーは12月下旬、極早生タマネギは4月に収穫する予定である。また、タマネギは、11月にも早生と中生品種を定植する予定である。

今後、品質や収量等を調査して有望品目を選定し、栽培研修会や現地検討会を通して、周辺農家へ導入を推進していく。



タカナ（在来種）の定植



極早生タマネギの定植

2. 古座川ゆず平井の里が柚子出荷説明会（めならし会）を開催

本年度産ゆずの出荷に先立ち、古座川ゆず平井の里（羽山勤代表理事）は10月15日に平井区民館において柚子出荷説明会（めならし会）を開催した。ゆず生産農家約25名、古座川ゆず平井の里理事5名、紀ノ川農業協同組合職員1名、農業水産振興課職員1名が出席した。

出荷のめならし会は、選果・出荷規格の基準を確認するために例年開催されている。

開会にあたり、羽山代表理事が挨拶、その後、倉岡常務理事と宇田常務理事が本年度の出荷規格及び価格、荷受期間等についての説明を行った。質疑応答では、生産者から荷受期間やゆずの買取価格、出荷方法について質問や要望があった。

今年は、着色が昨年より遅く、平井の里は出荷量を130t程度（昨年は約102t）と見込んでおり、10月23日に初集荷、10月28日に初搾りを行った。

当課浅井普及指導員からカンキツ幹腐病防除の対策として、5月～7月の重点防除期間における3回以上の殺菌剤散布の推進や、発病部位の削り取りと農薬の塗布、症状の進行した

樹については伐採・改植も検討する等の提案があった。

当課では、関係機関と連携しながら、栽培技術の向上など古座川ゆず平井の里の活動を支援していく。



代表理事挨拶



カンキツ幹腐病防除の説明

3. じゃばらのカンキツ幹腐病対策説明会を実施

北山村の特産品であるじゃばらは、平成9年にカンキツ幹腐病が確認されて以来、発生が年々増加しており、減収の一因になっている。また、村ではじゃばらの新加工場を建設する予定で、果実の連年安定生産が喫緊の課題であるため、北山村と北山村じゃばら生産協同組合（東幸則代表理事）、北山振興株式会社、JAみくまの、果樹試験場及び農業水産振興課は、8月1日に幹腐病の現地調査、8月7日に幹腐病対策検討会を実施した。

これら、じゃばらの幹腐病防除対策について検討した結果をふまえて、10月18日に行われた北山村じゃばら生産協同組合のじゃばら打合せ会議で当課浅井普及指導員から幹腐病の発生状況と防除対策について説明を行った。生産者からは、発病部位を削った木くずの処分方法や薬剤散布の方法、その他の害虫防除についての質問があった。

今後は、幹腐病防除対策を強化した防除暦を作成して徹底防除を推進し、生産者相互による巡回体制の整備や各圃場の園地診断の実施等についても検討を進める。また、大沼地区に殺菌剤散布と間伐による幹腐病対策モデル園を設置する予定。なお、北山村では放任園などを借り受けて新規植栽し、じゃばらを増産する計画である。

当課では、今後とも関係機関と連携を密にし、幹腐病防除や高齢者が管理しやすい低樹高化に取り組み、安定生産を推進していく。



カンキツ幹腐病防除の説明会



村営のじゃばら園

Ⅷ 農林大学校 就農支援センター

1. 令和元年度技術修得研修（第2班）開講

10月7日、6名の受講生を迎えて技術修得研修（第2班）が開講した。今回は平均年齢が33歳と若く、埼玉県出身の大学生で「田辺市で梅農家になりたい」と希望する研修生もいる。

研修生は、10月から2月の5ヶ月間、全25日間で講義と実習によって、農業の基礎的な知識や技術を学び、就農に必要な実践力を身につけていく。

午前中の開講式に引き続き、午後はストックの定植実習をおこなった。

当センターでは基本となる25日間の研修に加え、研修終了後にはスムーズに就農できるよう、加工や販売・流通、現地視察などの特別研修メニューも実施し応援していく。



開講式



ストックの定植実習

2. 他機関の就農研修を対象とした聴講制度を開始

就農支援センター技術修得研修の講義に、J Aトレーニングファームなど他機関就農研修生の受講を可能とする聴講制度が新たに始まり、10月10日に最初の聴講生が出席した。

この聴講制度は就農支援センター初の取り組みであり、県内への就農を目指す他機関の就農研修生にもセンターの講義を開放するもので、関係機関との連携によって、県内における就農研修のより一層の充実を図ろうとするものである。

初日はJ A紀北かわかみのトレーニングファームより2名の研修生が参加し、センターの技術修得研修2班の研修生とともに、ナス科

の栽培とイチジクの栽培の講義を受講した。参加者からは「自分が受けている研修は実習が中心となるので、講義を受講できる機会を得られて良かった」という意見が聞かれた。

他講義への受講希望者もあり、今年度はウメの栽培やイチゴの栽培、農機具の構造とメンテナンスなど13講義に延べ20人の聴講生の出席が予定される。



ナス科の栽培の講義

3. 特別研修「産地研修（紀北・有田）」を開催

10月24日、花き・野菜・果樹の各産地を見学する特別研修「産地研修」を開催した。見学先として、湯浅町田地区のみかん栽培と加工に取り組む株式会社小南農園、紀の川市にあるJA紀の里めっけもん広場、紀の川市桃山町で葉ボタンを栽培している小川真司氏、紀の川市貴志川町で新規就農しイチゴを栽培している川崎哲也氏を訪ねた。特別研修には社会人課程および技術修得研修の研修生計11名が参加した。

研修生は各訪問先の農家からみかんや葉ボタン、イチゴなどの栽培技術や生産状況、経営、販売方法について説明を受けながら、6次産業化や農業経営、産地の動向などについて理解を深めた。

研修生らは「今後の自らの農業経営の参考にしたい」と、熱心に説明を聞き、加工・販売の方法やノウハウ、経営方針などについての質問をしていた。



(株)小南農園代表太田氏からの説明



葉ボタンほ場の見学

4. 特別研修「調味梅干し等の加工実習」を開催

10月30日、就農支援センター研修館において、特別研修「調味梅干し等の加工実習」を実施した。講師は、高垣せり氏（田辺市生活研究グループ連絡協議会会長）、畑田京子氏（元普及指導員）で、この研修では社会人課程の研修生の他、技術習得研修の研修生も含め13名が参加した。

この加工実習は、6次産業化の推進を目的に実施した研修で、社会人課程の研修生が自ら漬けた白干し梅を使用した。実習はまず講師が沸騰したお湯にかつおぶしを入れて出汁を取る実演から始まり、参加した研修生は真剣に様子を見ながらメモをとる姿が見られた。

その後、研修生が4グループに分かれ、講師が各テーブルを回りながら各自が調味梅干しを完成させた。「簡単に調味梅干しが作れるとは思わなかった。自宅でも作ってみたい」と研修生たちの声が聞かれた。調味梅干しは一週間程漬けた後、商品となる。また、白干し梅や梅酢、梅シロップの活用法についても紹介した。

今回の特別研修をとおり、得た知識や情報を元に家庭での梅の消費だけではなく、就農後の6次産業化を考えるための糸口につなげていってほしい。



講師の説明を聞く研修生



完成した調味梅干し

普及活動現地情報 発行・編集

和歌山県農林水産部経営支援課	TEL073-441-2931	FAX073-424-0470
海草振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL073-441-3377	FAX073-441-3476
那賀振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0736-61-0025	FAX0736-61-1514
伊都振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0736-33-4930	FAX0736-33-4931
有田振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0737-64-1273	FAX0736-64-1217
日高振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0738-24-2930	FAX0738-24-2901
西牟婁振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0739-26-7941	FAX0739-26-7945
東牟婁振興局農林水産振興部農業水産振興課	TEL0735-21-9632	FAX0735-21-9642
和歌山県農林大学校	TEL0736-22-2203	FAX0736-22-7402
和歌山県農林大学校就農支援センター	TEL0738-23-3488	FAX0738-23-3489