

新たな地域特産物マイスターがマイスター同士の集いに参加

- ▼発生年月日：2022/2/2
- ▼執筆者名：佐治博子(東讚)、玉井敬三(中讚)
- ▼センター名：東讚農業改良普及センター
中讚農業改良普及センター
- ▼部門分類：総括
- ▼活動分類：総括
- ▼公開：公開
- ▼備考：
- ▼本文



東讚普及センターからオンラインで参加する木村さん

1) 2月2日、今年度新たに地域特産物マイスターに認定・登録された東かがわ市の木村京子さんとまんのう町の岩倉節夫さんが、公益財団法人日本特産農産物協会が主催する「令和3年度地域特産物マイスター情報交換会」に参加しました。この情報交換会は、例年、東京に集まって開催されていましたが、新型コロナウイルス感染症の影響で昨年度に引き続きオンライン方式での開催となり、今回は、今年度認定・登録されたマイスター10名をはじめ、既認定地域特産物マイスターや関係機関など計63名が参加しました。

2) 当日は、今年度新たに認定・登録された地域特産物マイスターから取組み等の発表があり、その後、意見交換が行われました。意見交換では、「マイスター同士が各々の地域特産物を使って、さらに付加価値を高められないか。」といった提案もありました。

3) J A香川県五名女性部長を務める木村さんは、昭和60年頃から、J A香川県東讚地域女性部(5支部、5名女性部含む)に参画し、家庭の味と加工技術の伝承を守るため、「金山寺味噌」の味と伝承に取り組んでいます。「金山寺味噌」は、発酵させた小麦、大豆の中にウリなどを漬け込んだ伝統的ななめみその一種です。

木村さんは、この他、獣害対策の副産物であるイノシシやシカ肉の利用拡大のための商品開発にも参画し、自宅横にイノシシ等の解体を行う食肉処理場と直売所を設け、鳥獣被害対策と地域の特産品づくりに貢献されています。また、食農教育や地産地消、農業研修生の受入れ等、担い手の育成・確保や移住希望者への支援に取り組むなど、地域に根差した活動を積極的に実施していることを紹介しました。

4) まんのう町役場から参加した岩倉さんは、町の代表的な特産品にまで成長した「まんのうひまわりオイル」の栽培から製品化までの取組状況や、地域で自生していたドクダミやヨモギなどの薬用植物等の販路を開拓し、作物としての産地化に尽力された話を熱く語られ、他の地域で薬用作物を栽培されている参加者からも、その取組みについて質問を受けていました。

5) 県内の地域特産物マイスターは、5年ぶりの認定となり、木村さんと岩倉さんを含めて4名となりました。

地域特産物は、地域経済や農業振興だけでなく、伝統的な食文化等の維持・継承にも重要な役割を果たしていることから、普及センターでは、技術の伝承や産地の維持・発展を支援することにより、農村の活性化に取り組んでいきます。