

平成28年6月1日
西部農林振興センター県央事務所農業普及部大田支所

標 題	山菜・たけのこ加工・保存技術研修会 開催 －地域資源を活かした加工品づくりに向け、ノウハウを学ぶ－
-----	--

(ダイジェスト)

5月11日、大田市民会館及び大田まちづくりセンターにて、表題の研修会を開催しました。19名の農家が受講し、「地域資源を活かした特産品づくりのポイント」をテーマとした講演、ふき・たけのこ等を使った水煮や惣菜の製造実習を行い、知識・技術の向上につなげました。

三瓶山をはじめとした野山の自然豊かな大田市においては、山菜・たけのこ等の地域資源の上手な活用法を知り、加工品製造や産直店舗での販売、学校給食への食材供給等に活かしたいという農家のニーズが以前からありました。

そこで、去る5月11日、大田市農林業振興協議会と当支所との共催により、表題の研修会を開催し、産直農家や加工組織、給食向け野菜の供給に取り組むJAしまね石見銀山地区本部女性部員ら19名が参加しました。

講師に食と農の応援団の小清水正美氏を迎え、「地域資源を活かした特産品づくりのポイント」をテーマとした講演の後、ふき・たけのこ・わらびを原料に、下処理のポイントや水煮・惣菜への加工、包装・殺菌といった製品に仕上げるまでの一連の工程を実習しました。

講演では、「原料の加工特性を活かし、スピード感を持った商品開発が重要」「加工品は見た目・味・香りの全てがそろってないとダメ」「たけのこの中でもはちくは、全国的に見てもめずらしいので、ぜひ商品化してほしい」といった講師のアドバイスに受講者らは熱心に耳を傾けていました。続く実習では、水煮の保存性を高めるには0.2%クエン酸液を充填しPHを下げる方法が有効である等、役立つ知識や技術を多く学びました。

JA女性部では、本研修会で得た知識を活かして学校給食用にふきの水煮を製造し、5月13日の学校給食では初めて地元産のふきが使われました。

当農業普及部としては、今後も地域資源を活かした、特徴ある加工品開発に向け、関係機関と連携しながら、農家の支援を行っていくこととしています。



講演風景



実習風景



製造した惣菜2種

担当者	大田地域振興課 中島満里子	TEL 0854-84-9710
-----	---------------	------------------