

⑤ ならコレ2021シンポジウム～農福連携とは？～



11月6日、第7回楡葉町地域包括ケアシステム構築シンポジウム「ならはコミュニティコレクション」が開催されました。
農福連携とは、障がいを抱える方等が農業分野で活躍する取組みのことで、働く場所としての農業と働き手としての多様な人材をつなぐ取り組みです。

農福連携の取組みは、農業分野の労働力の確保や売上増加に加えて、福祉分野の賃金向上や心身の状況改善等、農業と福祉の双方に良い効果をもたらすことから、町は社会福祉協議会や包括支援センター、農業関係者と連携し農福連携を推進します！



⑥ 町制施行65周年記念式典～特製お芋ラテの振舞い～

11月3日、楡葉町コミュニティセンターにおいて「楡葉町町制施行65周年記念式典」が開催されました。式典では、楡葉町出身の食文化史研究家・日本長寿食研究会会長の永山久夫（ながやまひさお）氏から「福を呼ぶ長寿食」と題した特別記念講演があり、講話の中で町特産のサツマイモの栄養や食べ方のアドバイスがありました。

町は健康寿命の向上等、町総ぐるみで「食による健康づくり」から「笑顔とチャレンジがあふれるまち・ならは」の実現につなげていきたいと考えています。



「特製お芋ラテ」を笑顔で試飲する永山久夫さん



令和3年12月
福島県楡葉町（産業振興課）
〒979-0696
福島県双葉郡楡葉町大字北田字鐘突堂5-6
TEL：0240-23-6104
FAX：0240-25-1234



チャレンジ農業！次のステージへ！

営農情報 ならは 15

楡葉町産業振興課

- ① ならSUNフェス2021 ～農産物品評会～
- ② 郡山女子大との連携 ～レシピ・商品開発等～
- ③ 第31回「和牛育成管理共進会」～2名受賞！～
- ④ 甘藷生産部会の取組み ～チャレンジ農業！～
- ⑤ ならコレ2021シンポジウム ～農福連携とは？～
- ⑥ 町制施行65周年式典 ～特製お芋ラテの振舞い～



① ならSUNフェス2021～農産物品評会～



来場者へ挨拶する松本町長。この日の来場者数は約1600人

10月30日、みんなの交流館ならはCANvasにおいて「ならSUNフェス2021」が開催されました。産業振興課主催の農産物品評会には175名の方々から299品目の出品がありました。今年「子どもさつま芋部門」を新たに設け、春先に苗を配付し多くの子どもたちが栽培にチャレンジ。100名の応募があり、2名の児童が町長賞を受賞しました。

<受賞者の皆様>

福島県知事賞	松本広行さん（ユズ）
楡葉町長賞	猪狩誠一さん（蜂屋柿）
〃	永山広男さん（ニンニク）
〃（子ども部門）	猪狩 薫さん（サツマイモ）
〃	横田 凜さん（サツマイモ）
楡葉町議会議長賞	猪狩恵子さん（長ネギ）
〃	横田定信さん（白自然薯）
町農業委員長賞	三浦マサ子さん（里芋）
〃	古市君江さん（里芋）
JA福島さくらふたば地区本部長賞	塩井淑樹さん（ユーカーリ）
	長岡竹勝さん（たまねぎ）

② 郡山女子大との連携 ～レシピ・商品開発等～



今回の企画に自主的に参加した学生の皆さん

10月25日、町内の甘藷畑で郡山女子大学の皆さんがサツマイモの収穫作業体験を行いました。その後、町の甘藷貯蔵施設で施設の仕組みや作業内容、貯蔵方法等について学びました。町は今後、郡山女子大学食物栄養学科の皆さんと連携し、サツマイモを活用したレシピや商品開発等を行っていく予定です。

③ 第31回「和牛育成管理共進会」～2名受賞！～

10月28日、福島県家畜市場（福島県本宮市）において第31回JAグループ和牛育成管理共進会が開催されました。この会は和牛繁殖経営基盤の維持・拡大と飼養管理の技術向上を目的に毎年開催されています。今回、町内の畜産事業者2名が出場し、若雌の部で株式会社ファーム結の松本博之さんが優等賞2席（準優勝）、若人の部で渡部畜産の渡部秋宣さんが優等賞5席（第5位）に入賞しました。町は引き続き「家畜導入等支援事業」を継続し、畜産振興を推進する方針です。



松本さんの愛牛「あおい28」



渡部さんの愛牛「りりこ」

④ 甘藷生産部会の取組み ～チャレンジ農業！甘藷の一大産地化を目指して～

甘藷を選んだ理由は？

①高付加価値作物で高収益が狙えること、②栽培管理が比較的容易で作りやすいこと、③機械化が進んでいること、④安定的な買取先が決まっていること、⑤栽培や集荷、貯蔵や出荷等、一連の生産体系が構築されていること等から甘藷栽培に着目しました。

経過と現状、課題等は？

平成29年から1.5haの試験栽培を開始し、今年度は45haまで作付面積が拡大しました。1法人と33名の農業者が甘藷栽培にチャレンジしています。収量と品質の向上、生産コスト低減が課題。収入増にもつなげる6次産業化にも取り組む方針です。

甘藷を取り巻く環境は？

近年の健康志向もあり、焼き芋や干し芋等の需要が高まっています。また、南九州や四国地方等で「基腐（もとぐされ）病」という糸状菌（カビの一種）の発生により、産地崩壊の危機に瀕しており、国内の生産量低下が課題となっています。

今後の方針・展開は？

昨年9月に完成した甘藷貯蔵施設を活用し、食品加工企業へ出荷する一方で、6次産業化の取組みにより多様な食べ方を創出し、栄養面の特性を生かした商品開発と販路開拓を行う方針。甘藷の消費拡大と併せ農業者の経営安定にもつなげていきたい考えです。

甘藷部会への加入は？

甘藷栽培を行ったことがない農業者の方も取り組めるように、定期的に土づくりや苗植え・収穫等の勉強会を開催する予定です。町は各種補助金や甘藷作付奨励金等、意欲的な農業者の皆様を全力でサポートしますので、甘藷栽培に興味・関心のある方は是非ご相談ください。



甘藷生産部会設立



苗植え勉強会を開催



黄化した葉に注意！



甘藷貯蔵施設を視察

