

⑥ 農業と福祉のつながり～農業者との意見交換～

令和3年9月に障がいを抱える方の就労支援に向けた会合（ワーキンググループ）が開催され、産業振興課は、社会福祉協議会や地域包括支援センターと連携し、農業者の営農状況と連携可能な作業内容等について把握するため、



キュウリの作業内容を説明する塩井淑樹さん

意見交換を行いました。

農業者の皆様には農福連携についてご理解をいただいております。農作業の見学や農業体験の受入れに加え、就労等に向けた連携についても意見を交わすことができました。

福祉分野の多様な人材が農業分野の人材不足等を解消できるよう様々な可能性を模索しながら檜葉町オリジナルの「農福連携」を実現していく方針です。

チャレンジ農業！次のステージへ！令和4年度に向けた檜葉町甘藷生産部会「会員募集中！」

営農情報 ならは 16

- ① 檜葉のお米がGABAライスに？～食による健康づくり～
- ② R3年産米の米価下落緩和対策 ～町単独事業～
- ③ ゆず香る文化の里 ～ゆずの里づくりと特産品開発～
- ④ 「お芋ラテ」商品化！？～夢のプロジェク始動～
- ⑤ 新たなチャレンジ！～檜葉産米の直売開始！～
- ⑥ 農業と福祉のつながり～農業者との意見交換～

本年もどうぞよろしく
お願い申し上げます
チャレンジする農業者を
全力でサポートします！
産業振興課一同



TOPIX いちごの直売もスタート！

株式会社ナラハプラントファクトリーは、令和2年からトマトの養液栽培を始め、翌年3年にJGAP施設として認証されました。昨年12月に「いちご（ふくはる香）」栽培にチャレンジ。選果場内にてトマトといちごの直売をスタートしました。

所在：檜葉町上繁岡字中原17-2
電話：0240-23-5903/FAX:0240-23-5904
直売：令和4年5月（10:00～16:00）
※一緒に働く仲間も募集中です！



※今後もチャレンジする農業者等の取組みを紹介する予定です。

① 檜葉のお米がGABAライスに？～食による健康づくり～

令和3年12月10日、役場大会議室において檜葉町産のコシヒカリを原料にしたGABAライス（※）の試食会を行いました。檜葉町で栽培されたお米の消費拡大や地産地消・食育等の取組みについて考える機会となりました。

町は今後、GABAライス等の「食」による地元食材を活用した健康づくりを積極的に進めていく計画です。



GABAライスと地産地消カレーに舌鼓



令和4年1月
福島県檜葉町（産業振興課）
〒979-0696
双葉郡檜葉町大字北田字鐘突堂5-6
TEL：0240-23-6104
FAX：0240-25-1234

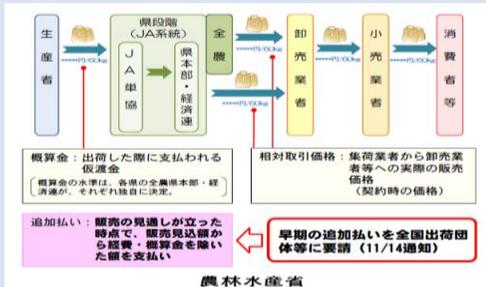


※GABA（ギャバ）ライスとは？

ギャバとはアミノ酸の一種で、精神安定作用や血圧降下、更年期障害緩和作用を持つと言われており、ストレス軽減やリラックス・癒し効果等、近年、注目されている成分です。サタケが独自開発した「ギャバ生成装置」によりギャバを増やした体にやさしいお米がGABAライスです。詳しくは→satake-japan.co.jp.

② R3年産米の仮渡金下落対策 ～町単独事業～

新型コロナウイルス感染症の拡大等により、外食産業が大きな影響を受け、営業自粛等により業務用米を中心に在庫が膨らみました。食生活の多様化等により、コメの消費量が減少していることなどの理由から令和3年産米の仮渡金（※生産者概算金）が大幅に下落。農水省は全国の集荷団体等に清算金（追加払い）を早期に行うよう要請しました。



町は、農業者の営農再開や規模拡大等、生産意欲を維持することや次期作に向けた農業経営への影響等を緩和することを目的として仮渡金の下落対策を実施する予定です。

※仮渡金（生産者概算金）とは？

コメの概算金はJA等の集荷業者が生産者が出荷する際に支払う仮渡金であり、県単位で全農本部・経済連が決定しており、販売の見通しが立った時点で販売見込み額から経費・概算金を除いた額を生産者に追加払いしています。

③ ゆず香る文化の里 ～ゆずの里づくりと特産品開発～

檜葉町は昭和63年に、ゆずの木を全戸に配付した経緯があり、役場敷地内等で植栽活動を進めており、再びゆずの里づくりに取り組んでいるところです。町は、食から始める健康づくりに取り組んでおり、新たな振興作物の甘藷やゆずを加工する専用施設の整備により、付加価値の高い特産品開発や商品化を進め、6次産業化の取組みを進めていく方針です。



「檜葉町ユズ研究会」は、ゆずを使ったレシピを紹介するためのパンフレットを作成しました。ゆずは果汁や果肉、皮や種もまるごと使えることから様々な利用方法のほか町内産のゆずを使った「柚子酒」や「ドレッシング」等の商品も紹介されています。なお、道の駅ならはの売店には、ゆず入りコロッケやゆずジェラートも販売していますので是非ご賞味願います！檜葉町食生活改善推進委員会の皆さんが柚子胡椒づくりを行う等、地産地消の取組みや6次産業化の取組みが活発化しています。

柚子胡椒

パンフレット完成！

④ 「お芋ラテ」商品化！？～夢のプロジェクト始動～



12月10日、GABAライス&地産地消カレーの試食会が行われた際、檜葉町振興公社支配人からサプライズで「お芋ラテ」が振る舞われました。鈴木支配人からは「ウィンディーランド（アイスショップ）等で積極的に販売する予定で、学校給食等にも提供させていただき、健康づくりの一環として是非、お試しいただきたいです！」と熱心に説明してくださいました。

町は、食から始める健康づくりを目指しており、檜葉町出身の食文化史研究家、永山久夫先生の助言等を基に学校給食等の様々な機会を通して「お芋ラテ」を普及・推奨していく予定です。甘藷の一大産地化と併せて特産品開発等にも取組むとともに、健康増進のため町民総ぐるみ運動にもチャレンジしていく方針です。

「お芋ラテ」とは、牛乳とサツマイモ等を使った自然な甘さの飲み物です。

⑤ 新たなチャレンジ！～檜葉産米の直売開始！～

町のントリーエレベーターは、営農再開面積の拡大等により、令和元年9月から稼働しました。この施設は、生産者が共同で利用することができ出荷された米は農産物検査員が品質や等級、包装等の厳正な検査を行います。乾燥や調製・貯蔵等が可能で、年間を通して温湿度が管理され最適な状態でお米を保管できることから食味や品質が安定しているのが特徴です。



町はJA福島さくらふたば地区本部と連携し、米の地産地消を推進するために直売を始めました。

お米の直売を始めました！！

昨年12月24日、JA福島さくら檜葉支店においてコシヒカリや天のつぶの玄米販売（30kg/袋）を行いました。

＜お問い合わせ＞
JA福島さくら檜葉支店
双葉郡檜葉町大字下小埜字大木下5-1
電話：0240-25-3131

