

⑥ 畜産クラスター協議会 ～和牛育成勉強会～

令和3年12月23日、町内の畜産事業者を対象とした勉強会を開催しました。

主な議題として①郡内の競り市場の動向（県農業普及所）、②近年の種雄牛の状況（JA福島さくら）、③冬場の育成管理及び薬剤耐性対策等（家畜保健衛生所）について説明を受け、今後優良牛の生産拡大と万全な飼養管理を目指すこと等を全体で確認しました。



新規就農した若き後継者も勉強会に参加

TOPIX

イノシシと出会った時の対処法

対応の3原則 1 刺激しない！ 2 近づかない！ 3 ふさがない！

不意にイノシシと出会った場合の対応方法をご紹介します。落ち着いて行動し、危険を回避しましょう！

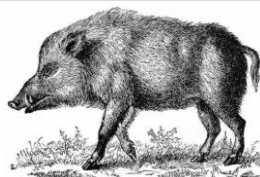
①刺激しない！ イノシシに対して大声を出したり、物を投げたりすると興奮させる可能性があります。慌てずできるだけ静かにして急動かないようにしましょう。

②近づかない！ イノシシからゆっくり離れ、距離が取れない場合は、高いところや物陰等に身を隠すのも有効です。

③ふさがない！ 逃げ道をふさぐとイノシシが襲ってくる可能性が高まります。

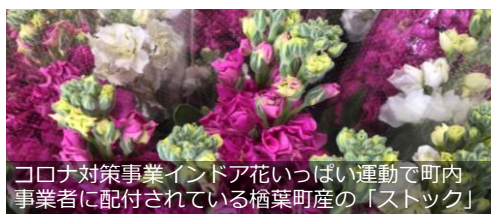
（引用：福島県自然保護課）

※放置竹林や耕作放棄地（遊休農地）を増やさないうような年間を通して集落や農地周辺にイノシシが棲みにくい環境をつくるのが重要です。



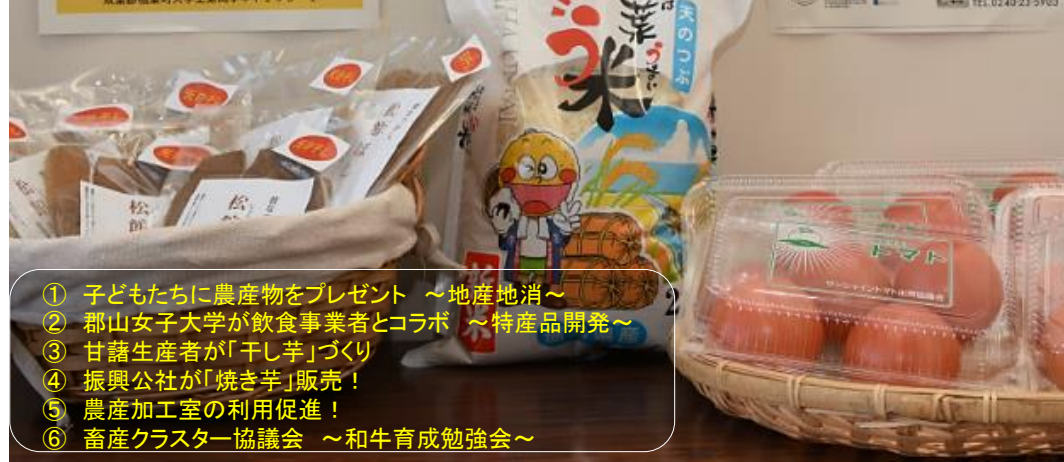
～食から始める健康づくり～

令和4年2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堂突5-6
TEL：0240-23-6104
FAX：0240-25-1234



コロナ対策事業インドア花いっぱい運動で町内事業者に配付されている檜葉町産の「ストック」

営農情報 ならは17



- ① 子どもたちに農産物をプレゼント ～地産地消～
- ② 郡山女子大学が飲食事業者とコラボ ～特産品開発～
- ③ 甘藷生産者が「干し芋」づくり
- ④ 振興公社が「焼き芋」販売！
- ⑤ 農産加工室の利用促進！
- ⑥ 畜産クラスター協議会 ～和牛育成勉強会～

① 子どもたちに農産物をプレゼント♪ ～地産地消～

令和3年12月22日、檜葉町で生産・加工された農産物等を町内の子どもたち278名（こども園129名、小学校108名、中学校41名）にプレゼントしました。

町は地元産材活用支援事業を活用し、地元産材の消費拡大による生産者支援と併せて、食から始める健康づくりを実践します。子どもたちに安全で美味しい農産物等を届け、地産地消の取組みを継続する方針です。

※上記の画像左から

- ①「干し芋」
よっちゃん農園
（代表：猪狩義久さん）
- ②「檜葉う米」
檜葉町産天のつづ 2kg
- ③「トマト」
株式会社ナラハプラント
ファクトリー
（代表：青木浩一さん）

檜葉町のCEで保管された「玄米」を販売中です！！

地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消（ちさんちしょう）」の取組みとして昨年12月からントリーエレベーター（CE）で保管された玄米の直接販売を始めました。「コシヒカリ」と「天のつづ」の1等米で玄米（30kg/袋）販売となります。引き続き、JA福島さくら檜葉支店にて予約を受け付けていますので、毎月20日までにお申し込み（翌月1日引き渡し）をお願いいたします。

※お問い合わせは、JA福島さくら檜葉支店まで！

住所：双葉郡檜葉町大字下小埸字大木下5-1 ☎0240-25-3131

② 郡山女子大学が飲食事業者とコラボ ～特産品開発～

令和3年12月27～28日、町内の飲食事業者と郡山女子大学（食物栄養学科）の皆さんがサツマイモを使った試作品の試食会を行いました。パンやアイス、プリンやクッキー等のお菓子のほか、健康食の各グループがレシピを考案し、試作品を持ち寄りました。各事業者の方からは「完成度が高い！」との感想があり、今後、商品化に向けてさらにアレンジしていく予定です。

町は「食から始める健康づくり」に取り組んでおり、新たな振興作物であるサツマイモのパウダーやペーストを活用した商品開発を行う予定です。町民の健康と農業者の生産意欲の向上に取り組む方針。試作品は今後、町内関係者の講評等により、各事業者の店舗で販売を目指していきますので、お楽しみに！



サツマイモを活用した試作品の数々
健康づくりにつながる商品化を目指す



アイスショップ「ウィンディーランド」の
根本さん（左側）の講評後に意見交換を実施



ベーカリーハウス「アルジャーノン」の八橋さん
（左手前）からアドバイスを受ける学生の皆さん



試作品の感想を伝える「おかしなお菓子屋さん
Liebe（リーベ）」の横須賀さん（右上）

③ 甘藷生産者が「干し芋」づくり

松館（しょうかん）地区の猪狩義久さんは、昨年甘藷栽培にチャレンジ。収穫した甘藷は、町の甘藷貯蔵施設で熟成処理を行い、その原料を購入し「松館ほしいも」を製造しました。猪狩さんは、天日干しにこだわっており、自然な甘みが特徴です。数量限定で昨年12月から作り始め、自宅敷地内の直売所や道の駅ならば物産館で販売しました。※好評につき1月末に完売となりました。



美容と健康に効果的?!

よっちゃん農園（猪狩義久さん）
 檜葉町大字上繁岡字中平196-1
 電話：070-3798-6289

④ 振興公社が「焼き芋」販売！

檜葉町振興公社（支配人：鈴木昇さん）は、町のサツマイモをより多くの方に味わっていただくため、道の駅ならば物産館前で1月から焼き芋の販売を始めました。今月は、檜葉町サイクリングターミナル（毎週金土）と道の駅ならば物産館（毎週日曜）で、販売予定（11:30～13:30）です。※天候により販売を見合わせる場合や商品がなくなり次第終了です。



連日、完売です！
お求めはお早めに

一般財団法人 檜葉町振興公社
 檜葉町大字北田字上ノ原27-29
 電話：0240-25-3113

⑤ 農産加工室の利用促進！

農林水産物処理加工施設内の「農産加工室」は、特産品開発や試作品づくり等に活用されています。「チームゆず希」の皆さんは、ゆずコロッケや手づくりの味噌等も製造しており、道の駅ならば物産館で販売中。当施設は、平日及び土日・祝日も予約可能で、町内外のどなた様にもご利用いただけます。お問い合わせは木戸川漁協へ！



檜葉名物
「ゆずコロッケ」

木戸川漁業協同組合（指定管理者）
 檜葉町大字前原字中川原68
 電話：0240-25-3414

