

地元農産物を利用した商品開発に向けて



試食アンケート結果などを基に今後の取組を検討



直売所のフルーツ祭りでの試験販売の様子

中道農産物加工直売組合加工部「味菜工房」は、地元の農産物や手作り・無添加にこだわった総菜や菓子を製造し、風土記の丘農産物直売所、喫茶コーナーで提供しています。

特に「もろこし味噌まんじゅう」は、地味噌を練り込んだ餡を中道特産のスイートコーン「きみひめ」がたっぷり入った皮で包んだ自信作で、消費者に好評を得ています。

現在、味菜工房では、スイートコーン「きみひめ」を利用したコーンクリームコロッケなど新商品の開発に取組んでいます。普及センターでは、総合農業技術センター専門指導スタッフと連携し、マーケティング研修や消費者アンケートの実施などをとおして商品開発を支援しています。今後、新商品の販売開始が期待されます。



試作品のコーンクリームコロッケです

ボランティアによる 新たな地域サポート体制づくりの支援

富士川町小室地区の妙法寺は、約2万本のアジサイが植えられており、毎年6月下旬にアジサイ祭りが開催されるなど観光の名所となっています。

アジサイの管理は地域ぐるみで行われてきましたが、近年は地区住民の高齢化により管理作業が住民の負担を大きくしていました。そこで、観光資源であるアジサイを保全していくために、昨年度からアジサイの花が終わった後の花摘み作業をボランティアに行ってもらう活動を始め、今年度も7月21日(日)に実施しました。嶺南農務事務所では、こうした小室地域の活動に対してボランティア作業のピックアップやスケジュールの作成などの支援を行ってきました。

当日は、67名のボランティアに地域住民のリーダーから指導を受けながらアジサイの花摘み作業に汗を流し、その後、気に入った花の枝を用いた挿し木講習会も実施しました。挿し木したアジサイは自宅

に持ち帰って育ててもらい、来年4月には持ち帰ったアジサイを妙法寺に帰す「アジサイ里帰りイベント」を計画しています。

ボランティアの方からは、「来年は多くの人に働きかけていきたい」など、前向きの意見が多くなり、都市住民との交流を通じたサポートに繋がっています。



集まったボランティアを対象に開いた栽培講習会の様子

ブドウの高品質化、省力化に向けた取り組み

嶺東地域普及センターでは、ブドウ栽培の高品質化・省力化に繋がる簡易雨よけの設置を、JAフルーツ山梨およびJAふえふきなどの関係機関と連携しながら推進しています。

簡易雨よけは、短梢剪定栽培と組み合わせて設置します。ブドウの房をならせる場所が短梢剪定によって一列になるため、房の上に幅1.2mのトンネル状の雨除けを設置します。短梢剪定で作業の省力化を図ることができます。さらに簡易雨よけを設置することで、房に雨がかかるなくなり病気の発生を予防することができます。また、種なし化にするためのジベレリン処理についても、降雨による再処理の心配がなくなります。

現在、山梨県では簡易雨よけの設置に対して、設置費用の半額を補助する事業を実施しています。今年度の1次募集では嶺東管内で198aの申請がありました。この中には、一般的な剪定方法である長梢剪定から短梢剪定に樹形を改造して、簡易雨よけを導入する園も多くありました。

普及センターでは、長梢剪定から短梢剪定への改造の事例調査、農家への導入支援を実施するとともに、簡易雨よけ設置マニュアルの作成等、簡易雨よけ導入面積の拡大に向けた啓発を行っていきます。



樹形改造を行い簡易雨よけ設置した園場



農家を集めての現地園場の視察風景

地元スーパーに 「富士山やさい」販売コーナーを開設

富士北麓の野菜生産者でつくる富士山野菜生産者協議会では、会員の生産した野菜を総称して「富士山やさい」と名付け、知名度の向上と販路開拓に取り組んでいます。

今年7月1日からは、富士吉田市と富士河口湖町にある2カ所のスーパーマーケットにおいて、店舗内的一角に「富士山やさい生産者コーナー」を開設し、販売を開始しました。

現在、この販売コーナーへは27名が出荷を行っておりますが、売れ行きが好調であることから、今後、参加者は更に増える見込みです。

普及センターでは、本年6月に富士山が世界文化遺産に登録されたことで、富士北麓への注目も高まっていることから、地元の消費者だけでなく、訪れる観光客に対しても「富士山やさい」を購入してもらえるよう、協議会の活動を支援していきます。

オープンセレモニーでの会長のあいさつ
(いやまマート赤坂店にて)

販売の様子

