

八幡浜支局地域農業育成室 西予農業指導班（11月分）

標 題	百姓百品グループに天皇杯が授与される		機関名	八幡浜支局地域農業育成室 西予農業指導班 八幡浜支局産地戦略推進室
年月日	令和5年11月23日	場所	東京都 明治神宮会館	
指導対象	(株)百姓百品村、百姓百品(株)、 (株)野村福祉園	連携 機関	西予市	
普及指導 内容	<p>○百姓百品グループは、西予市野村町で3つの事業体を運営しており、「百姓百品」が耕作放棄地の再生による地域特産品の青ネギの生産、「百姓百品村」が地域で生産された農産物や加工品の配送・販売、「野村福祉園」が障がい者による青ネギの収穫や出荷調製等を行っている。</p> <p>○グループは「地域の課題を農業で解決する」を合言葉に、持続可能な事業として地域全体で取り組む体制を構築しており、当班では、その円滑な実施に向け青ねぎの生産・販売や農福連携の活動を支援している。</p>			
結果と今後	<p>○11月23日にはこれまでの活動が評価され、農林水産祭式典において百姓百品グループに「天皇杯（農林水産祭むらづくり部門）」が授与された。受賞者を代表して、和氣会長が「これからも新たな価値創出に努め、消費者の期待に応えて参りたい」と、感謝の言葉を述べられた。</p> <p>○1月には天皇皇后両陛下拝謁も予定されるなど、「村づくり活動」の優良事例として更なる発展が期待されており、その活動を支援していく。</p>			
				
		<p>左：和氣会長による感謝の言葉 右：授与された天皇杯</p>		

標 題	大野ヶ原産「四国カルスト高原にんにく」の魅力 を首都圏で PR、販路開拓へ！		機関名	八幡浜支局地域農業育成室 西予農業指導班
年月日	令和5年11月7日～9日	場所	東京都、群馬県、埼玉県 (量販店、市場、種苗会社等)	
指導対象	大野ヶ原にんにく組合員	連携 機関	(株)祐	
普及指導 内容	<p>○当班では、寒地系にんにくの産地化に向けて、栽培技術指導に加え、販路拡大への取組みを支援しており、今回、首都圏での商談会及び市場調査を実施した。</p> <p>○商談会では、にんにく商品の特徴等を PR するとともに、産地紹介リーフレットを用いて、大野ヶ原地域の魅力等を伝えた。また、市場調査では、店頭に並ぶ商品や消費動向等から消費者が好むにんにく商品について調査した。</p>			
結果と今後	<p>○商談の結果、2業者から引き合いがあり、今後、取引開始に向けた具体的な協議を行っていく。また、市場が必要とする商品や規格、効果的な商品 PR の方法について情報を収集した。</p> <p>○今後は、市場調査結果等を踏まえた加工品開発、県外量販店・飲食店等への販路拡大の取組みを支援する。</p>			
				
		<p>左：販売に係る商談 右：商品（にんにく）販売現状調査</p>		

標 題	西予市で地産地消を考えるフェスタを開催		機関名	八幡浜支局地域農業育成室 西予農業指導班
年月日	令和5年11月13日	場所	西予市宇和町	
指導対象	西予生活研究協議会員、学校給食・直売所関係者等（49人）	連携機関	西予市	
普及指導内容	<p>○郷土料理の伝承や地産地消を推進するため、食農教育連携会議と併せて「グリーンフェスタ 2023」を開催した。</p> <p>○地域産物を活用した郷土料理の弁当試食、学校給食における地産地消についての講演（東温市学校給食センター 坂田栄養教諭）の後、西予市で取組みを進めたい地産地消活動について意見交換し、意識の醸成と食農教育への連携強化を図った。</p>			
結果と今後	<p>○参加者からは「西予の農産物をもっと学校給食で活用できる仕組みづくりを検討したい」といった意見が出されるなど、地元の食について議論する良い機会となり、地産地消の重要性を共有した。</p> <p>○当班では、今回の意見を取りまとめ、今後の取組みに反映するよう指導していく。</p>			
				<p>左：坂田教諭による講演 右：班に分かれての話し合い</p>

標 題	四国カルスト高原にんにく体験交流会 in 大野ヶ原！～次代の担い手の確保に向けて～		機関名	八幡浜支局地域農業育成室 西予農業指導班
年月日	令和5年11月14日	場所	西予市野村町大野ヶ原	
指導対象	野村高校生、大野ヶ原小学校児童、大野ヶ原にんにく組合（22人）	連携機関	(株)祐、西予市	
普及指導内容	<p>○大野ヶ原にんにくの産地化推進の一環として、将来の担い手として期待される地元高校生及び小学生を対象に、植え付け体験等の交流会を開催した。</p> <p>○交流会では、にんにく栽培への理解を深めるため、種球の植え付けを行うとともに、今年度整備した種子割り機と選別機による作業を体験した。また、交流活動を通じて開発を進めている BBQ ソースやみそだれ等の加工品を試食した。</p>			
結果と今後	<p>○生徒からは「種子割り機があれば作業時間の短縮や省力化につながる」などの意見が出され、体験を通じて生徒の理解を深める良い機会となった。</p> <p>○今後は、今回のアンケート調査等の結果を基に加工品開発を進めるほか、引き続き同組合と連携し、植え付けから収穫までの機械化一貫体系の確立を図るとともに、新規生産者確保のための環境づくりの支援にも取り組む。</p>			
				<p>左：小学生がにんにくの種球を植え付け 右：高校生が開発した加工品を試食</p>