

むらやま オブ ロック

発行 / 村山市 6次産業化推進協議会 作業部会

第 8 号
令和 3年11月15日

フオロ一 おねがいします 協議会公式ツイッター開設!

〇公式ツイッター開設!

村山市6次産業化推進協議会では、今年の7月に、公式ツイッター「むらやま オブ ロック」を開設しました。

協議会における情報発信の新しい手段として、SNSを活用することとし、村山市の6次産業化情報について、よりタイムリーに情報をお送りします。

〇公式ツイッター「むらやま オブ ロック」について

公式ツイッター「むらやま オブ ロック」では、村山市の6次産業化商品やグリーン・ツーリズム施設、協議会の活動などについて発信していきます。

このアカウントは協議会の作業部会員により運営・発信を行っているため、事業者さんや農家さんならではの投稿も見ることができますよ!

いろいろな情報を通じて、村山市の魅力を再発見してもらえたら幸いです。



ID @murayama_of_6

今後もどんどん情報発信を行い、ワクワクする情報をお届けします。
ぜひフォローをお願いします!

簡単フォロー
QRコードを
スマホでよんでね



やまがたの棚田20選 ようこそ! 中沢の棚田へ

〇四季で美しい姿を見せる「中沢の棚田」

『やまがたの棚田20選』の一つである中沢の棚田は、大倉地域の中沢地区にあります。銀山温泉へ向かう背炙り峠の道沿いにあるビューポイントから一望することができ、特に稲刈り時期の景色はととても絶景です。



〇美味しい! 安い! 産直「棚田喰楽豊」

中沢地区にある産直「棚田喰楽豊」では、日中の寒暖差が大きい中沢地区で、清らかな水で育った米や野菜を販売しており、安くておいしいと大変好評です。

営業開始日と最終日にはイベントも開催しています。中沢の棚田をご覧に来た際にはぜひお立ち寄りください。



・産直「棚田喰楽豊」
営業期間:
6月上旬～11月上旬
営業時間:
毎週 土・日
9:00～15:00

【教えて! 6次産業化】

カットフルーツの変色を防ぐ方法ってあるの???

詳しくは「ラ・フランス情報」で検索!

山形県のHP「山形のラ・フランス情報!」では、西洋なし「ラ・フランス」の加工技術として、「ラ・フランス」のカットフルーツ鮮度保持技術について紹介していますよ～

「農産物加工技術研修会」開催

協議会では、6次産業化を担う人材の育成と掘り起こしを目的とした、「農産物加工技術研修会」を、10月29日と11月5日に開催しました。講師に北村山農業技術普及課の那須嘉寛さんを迎え、本研修会には延べ15人が参加しました。楽しく交流しながら、加工技術について学ぶ、有意義な研修会となりました。

第1回 「セミドライさくらんぼの製造方法と二次加工への利用」

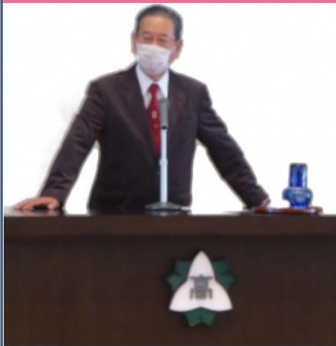
前半は、営業許可や届出について説明を行った後、セミドライさくらんぼの製造方法について実習を行いました。後半は、作業部会員であるOKUMAN食品開発研究所の須藤浩敏さんを特別講師に迎え、参加者と一緒に菓子の調理を行いました。セミドライさくらんぼは、トッピングの他に、ソースにも使用されました。セミドライさくらんぼを活用した、さまざまな商品が開発できるのではないかと期待が膨らむ研修となりました。

第2回 「棚田米を利用した麴造りと麴を利用した加工品製造」

前半は、麴の働きと作り方のほか、麴の活用に関する説明を受けたのち、実習に移りました。後半の実習では、実際に米麴を製造したほか、米麴や塩麴を使用した二次加工品を作りました。村山市の重点作物であるトマトや豆腐の塩麴漬けや、香味野菜と米麴を混ぜた香味麴など、ユニークな加工品を製造しました。麴の知識と使い道について、楽しく学べる研修会となりました。



村産高で講演 「6次をやってベンツに乗る方法とは」



○6次産業のススメ

作業部会員である「松月堂 布川」(楯岡)の店主、布川淳一さんが、村山産業高校の1年生を対象に、村山市の6次産業化事例や自身の取組を紹介。地元の農産物を商品に結びつけて売れ筋を作る方法を伝授し、「アイデア」と「行動力」が成功へのカギだと説明しました。

○若い世代へのエール

演題にある「6次をやってベンツに乗る」ために、6次産業に取り組むには、技術力や企画力、マーケティング力など、七つの力が必要だということを力強く説明していました。生徒たちからは多くの質問が挙がり、講演の最後には布川さんから、生徒たちへ熱いエールが送られました。

知ってる? 「はるみ」と「ニューはるみ」

○おいしいイチゴのご紹介
「はるみ」と「ニューはるみ」は、秋田県立大学名誉教授の高橋春實さん(戸沢)が、在職中に品種改良した、露地栽培のいちごです。「はるみ」は加工向き、「ニューはるみ」は生食向きの品種となっており、村山市の6次化にもオススメな品種となっております。



○村山市での活用
この2品種を村山市の新しい作物として育ててみよう、2019年11月に12名の仲間ですらやま露地いちご研究会を立ち上げました。研究会ではいちご栽培の講習会や研修会を行い、収穫期の6月上旬から7月上旬には市内の産直や市内の菓子店、レストラン等でも使用され、好評を得ています。

研究会員の農園でいちごも収穫し、とれたてのいちごでジャムの作り方を教える代表の柴田智恵子さん

