



# さあ つなげよう みやしろの 食 と 農

農業の6次産業化  
食卓からはじめる 農まち！





# 農の実りで

## 地域に活力を

## 生み出す

### ―農業の6次産業化―

今、日々の食卓を支える日本の農業は、高齢化が進展し後継者不足に悩んでいます。また、耕作されていない荒れた農地も増え続けています。



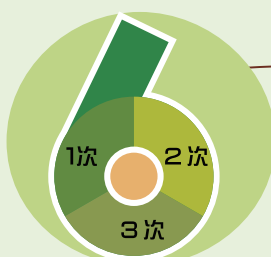
国や自治体では様々な取組みを行っています。ですが、この状況を劇的に転換させる特効薬はなかなか見つかりません。

でも、いくつかの種があります。その一つが「農業の6次産業化を進めること」といわれています。

### ● 農業の6次産業化とは

農業（第1次産業）と加工・販売（第2次、第3次産業）を一体化させることで、新たな産業を生み出すこと。それが農業の6次産業化です。

この「6次産業化」という言葉。耳慣れない言葉で「なんだかとても難しそうだな」と感じますが、宮代町では「農の実りに新しい価値を与え、地域に活力を生み出すための手段の一つ」と考えています。



## どれか一つが 欠けても 成り立たない



×



×



### なぜ農業の6次産業化を進めるの？

地元の農家が自家栽培した農産物を活用して農家自身が作る加工品。そこからどんな言葉を連想するでしょうか。新鮮、おいしい、ヘルシー、そんな言葉を思い浮かべる皆さんもいると思います。

他方、農産物加工は、視点を変えると地域の食文化や農のある環境の継承といった大きなテーマにも結びつけて考える皆さんもいると思います。またさらには農業経営の多様化、収益向上といった経済的な側面があることにも気づくでしょう。

このように農産物の加工販売までを一体的に取り組む農業の6次産業化は、食卓と農を結びつけるだけでなく、地域環境の保全や地域経済の活性化など様々な要素が付加され地域全体に波及、還元されていく取組みなのです。だからこそ進める必要があります。

とはいえ、まだまだ知名度が低い農業の6次産業化。この冊子は、今の町の中で実際に展開されている6次産業化の事例にスポットを当てています。まだ小さいかもしれませんが、農の実りで地域に活力を生み出すための取組み―農業の6次産業化―が始まっていることが実感できると思います。ぜひご覧ください。







# 「食」を通して笑顔でつながる農業者と消費者 農産物加工品フェア in 新しい村



■自慢の加工品を持ち寄って  
25年12月7日(土)。師走のやわらかな陽射しのもと、農産物加工品フェアが新しい村で開催されました。

当日は、町内で農産物加工を営む農業者のほか、女性農業者グループのおらが飯の会や宮代高校料理研究部など6組の農業者団体などが出品。それぞれが自慢の加工品を持ち寄って、試食会や対面販売を行い、当日は大勢の消費者で賑わいました。



## ■消費者の声を次につなげる

このイベントは、消費者の声を直接聞くことができる貴重な機会とあって、出品者は自前のチラシを用意してPRに努めました。また、次のステップにつなげるため、消費者アンケートも実施。試食後、家族や友人同士で楽しそうに話しながらアンケートを記入する姿が多くみられました。

アンケートには自由意見欄を設けました。「もう少し見た目に工夫を」、「ネーミングの由来をPRすれば地域の食文化をベースにしてい



ることが理解できると思う」など、具体的な提案が多く寄せられ、期待の大きさを実感しました。

地元の食を楽しむことは、この町の農の環境を直接支えること。そして農業者と消費者が食を通してつながることに他なりません。

このイベントで寄せられたこの町の食、そして農への消費者からエール。これらは新たなエネルギーとなつて次の取組みにつながっていくと思います。

## 消費者アンケートの結果より

調査品目数9品目(回収数 403通)

### ①味及び商品の魅力は？

味については9品目全てが「とてもおいしかった」と「おいしかった」を合わせて70%以上となりました。商品の魅力についても同様に9品目全てが「十分魅力がある」と「まあまあ魅力がある」を合わせて70%以上となり、味や商品の魅力については、好意的な評価を得ることができました。

### ②購入意向は？

「購入しても食べたいか」との問いに対しては、40%から60%と商品によってバラつきが見られました。一方で「値段と相談して考える」という消費者が多かったのが特徴的。「販売する」ことを考えると、商品そのものの魅力はもちろんですが、価格設定も重要な力ギを握るということを再認識しました。

## 消費者にインタビュー



野菜が新鮮で月に1回くらい新しい村に来ます。(春日部市在住)



新鮮な野菜を加工していると思うので、商品としての魅力はあると思います。(町内在住)



農家の加工品がもっと増えればいいですね。(町内在住)



今日試食した加工品はどれもおいしかったです。(町内在住)



1時間かけて来ました。新しい村は家族のお気に入りです。(さいたま市南区在住)



## 「新しい村森の市場結」にて販売中

焼きまんじゅうの予約直売承ります。購入を希望する数量等を前日の正午までにご連絡下さい。

【詳しいお問い合わせ】井上加工所 宮代町大字東条原925 ☎0480-33-3891

# 井上さんの 焼きまんじゅう



## ■誰もが親しめる味

「毎日朝5時に起きておまんじゅうを焼きます」。ご夫婦で焼きまんじゅうを作り続けて15年になる井上清さん千代さんご夫妻。作業をみても二人の連携はまさに絶妙です。



井上清さん、千代さんご夫妻。

もともとは「自分の家で食べるために作った焼きまんじゅうなんです」と千代さん。15年前に進修館前で開催されていた夕市で自家野菜と一緒に販売したところ大好評となり、今では新しい村森の市場結の人気商品となっています。

清さんは「ただの田舎まんじゅうですよ」と謙遜しますが、消費者からおいしいと言

# 夫婦で15年。継続は美味なり！

われると「やっぱりうれしいね」とさすがに表情が崩れます。

おまんじゅうの餡は、井上農園のサツマイモや紫イモ。口にするのと焼いた生地とおイモの食感が絡み合い、ほのかな甘さが広がります。老若男女が親しめる味だなと改めて納得です。

## ■消費者の声を商品づくりに

作業は朝のおまんじゅう焼きと晩の餡づくりの1日2回。毎日のように続けています。「休みは月に1回。お客さんが楽しみにしてくれているので毎日出すようにしています」と話してくれたのは千代さん。農業委員会や交通安全協会など公職で忙し



一つひとつに心をこめて。

い清さんが作業できないときはお一人でおまんじゅうを作っているそうです。



焼き上がり！

ある日お客さんから「もう少し小さい焼きまんじゅうがあれば」という声を聞き、一口サイズの焼きまんじゅうの販売も始めました。「子供にも食べやすい」と好評です。焼きまんじゅうのほか、自家製粉した米粉のケーキや白小豆の草もち、赤飯なども季節に応じて製造販売しているとのこと。

消費者の皆さんにメッセージをお願いしたところ「お客さんに喜んでもらえるように、元気なうちは作り続けたいね」とはにかなだ笑顔で話してくれたご夫妻。そのやわらかな表情には、春夏秋冬を問わず二人で続けてきた15年の自信が深く刻まれています。



餡の材料のおイモはハウスの土の中で保存します。



「焼きまんじゅうを食べたお客さんが笑顔になってくれたらうれしいね」と話してくれた清さん。





ゆず香もち  
(冬季限定)



ゆず香もちキャラクター  
「ゆずもん」

並木さんの加工品は新しい村森の市場結で購入できます。

また、予約直売も承ります。購入を希望する数量等を  
金曜日の正午までにご連絡ください。

【詳しいお問い合わせ先】農工房 奈味(並木さん)宮代町字姫宮206 ☎090-3342-3094

# 並木さんの ゆず香もち

## こだわりのお餅から

## 多彩な品揃え

■懐かしさを感じるのに  
新鮮!餅つき

「うちが作る加工品はお餅  
が基本になっています」と話  
すのは並木幸佐さん。

並木さんの商品が新しい  
村森の市場結に並ぶのは、土  
曜、日曜が中心。出荷に向け  
て朝5時に作業を始めます。

まず、かまどに火を入れ、  
もち米を炊きます。その後、  
自宅内の工房でお餅をつき  
ます。杵と臼を使う伝統的な  
つき方です。つき手は息子の  
幸夫さん。返し手は奥様のき  
みさんです。

工房内に響くお餅をつく  
心地よい音、湯気を通して香  
る炊き立てのもち米の匂い、  
そしてその所作などはまさに



杵と臼での餅つき。新鮮さを感じます。

日本人の奥底にある感覚を刺  
激し、懐かしさを感じます。と  
同時にとても新鮮です。

一回につく餅は6kg。熱々  
のつきたてのお餅に前日か  
ら用意した餡を包みあんび  
ん餅を作ります。



つきたての豆餅。丁寧に切り分けられ、  
結の店頭に並びます。



節分餅。一つひとつ丁寧に焼印を入れます。

幸佐さん。自宅の製粉機で丁  
寧にひいた黄な粉はサラサ  
ラとしていて確かに青みが  
ありますが、光の具合や見る  
位置によってその色合いが  
微妙に変わります。

素材へのこだわり、特徴を  
活かした技術は積み上げ  
られた経験とアイデアの中  
にあると気づかれます。

### ■消費者との双方向の 取り組みーゆずもんー

並木さんといえば、昨年新  
商品として「ゆず香もち」を  
開発。キャラクター名の公募  
もしました。

「少しは話題づくりになっ  
たかな」と笑う幸夫さん。消  
費者との交流にも積極的  
に取組む姿勢が商品の人気を

支えているんだと改めて  
感じました。  
キャラクターの名称は「ゆ  
ずもん」。ゆずもんのニッコリ  
した表情をみるとこちらも自  
然とほほが緩んできます。

### ■家族の「絆」は 並木家の調味料

並木さんの商品は、塩あん  
びん、草もち、ゆず香もち、そし  
て節分餅などお餅がベース。

商品のアイデアは、家族で  
意見を出し合いながら考えて  
いくそうです。

たまにはケンカしますか？  
とお聞きしたところ「ケンカ  
はしないよなあ」と幸佐さん。  
ご家族も作業しながら「ニコ  
ニコ」とうなずいていました。ま  
さに家族の絆を強く感じま  
す。

そしてその「絆」は、ぐーん  
と伸びるお餅のように消費者  
の笑顔までつながっていくの  
ですね。



左から並木幸佐さん、幸夫さん、  
きみさん、英子さん



こんにやくは1月中旬頃から3月下旬頃まで「新しい村森の市場結」にて販売(予定)

成田さんの加工品は、予約直売ができます。時期により販売できる加工品が異なります。

【詳しいお問い合わせ先】長八工房(成田さん) 宮代町字姫宮30 ☎0480-34-6161

# 成田さんの こんにやく



## 屋敷周りは食材の宝庫

### ■生いものこんにやくは 家庭の味

屋敷周りにある自家農園で栽培した旬の作物を漬物やこんにやくに加工して販売しているのは姫宮の成田さん。ご自宅を訪問したのは1月下旬。成田光朗さんと知恵子さんのご夫婦が自家製のこんにやくづくりに精をだしていました。

火にかけたこんにやくいもをかきまぜる知恵子さん。時間の経過とともにいもが固まってきました。



市販のこんにやくは、こんにやくいもを粉にしてから加工することが多いそうですが、成田さんのこんにやくは全て手作業。「手間はかかるけど、うちではすりおろした生いもを使います」と光朗さん。もともとは「自家用として」こんにやくを作っていました。新しい村森の市場結の開設をきっかけにこんにやくを製造・販売すること

にしたそうです。

製造工程は気が抜けません。すりおろしたこんにやくいもを大なべで約20分火にかけます。

焦げないように一定のリズムで知恵子さんがかきまぜますが、これがなかなかの重労働。そのあと専用の容器で形を整え1日寝かし、次の日にパックすることです。

こんにやくいもは収穫まで3年かかるといわれています。秋に収穫したこんにやくいもを寝かせるため「販売時期は1月中旬から3月まで」と、まさに限定品。

光朗さんに、味の特徴は？とお尋ねしたところ「市販のものとは食べ比べたことないからなあ」と笑いながら、



様々な加工品。すべて自家製、手作り。

## 食卓に四季の彩りを

いもをすりおろす光朗さん。まさに手作業。手間を惜しみません。



お客さんが「子供の頃お母さんが作ってくれた味だと喜んでくれた顔が忘れられないんだよ」とうれしそうに目を細めました。



こんにやくいも

### ■食と農に囲まれた空間

成田さんの屋敷周りの畑を案内してもらったのですが、まさに農作物の宝庫。季節の野菜はもちろん、しいたけの原木、梅など様々な「食」が身近に。自家農園で採れた野菜などを漬物などに加工しているといいます。梅干や梅ジューズ、お味噌、きゅうり、らっきょう、たくあんなど。

らっきょうは、毎年6月に収穫。塩漬けにして、さらにみりん、米酢、昆布、唐辛子で漬けて収穫の10カ月後の4月以降に森の市場結で販売すること。

「季節のおすそ分け」とでもいうべき成田さんの加工品。惜しみなく時間と手間をかけますが、光朗さんは「自分が食べたいものを作っているだけ」と当然のご様子。

農家の中で「伝承されてきた味と知恵」は、地域にとつてのかけがえのない宝物だと再認識しました。



成田さんご夫妻





切り餅、玄米餅は、11月下旬から  
森の市場結で販売します。  
新しい村森の市場結 ☎0480-36-3955

島村さんの

# 切り餅と玄米餅

■凝縮された自然の恵み  
「お客さまの視点に立って細かい作業はいとわらないようにしています」と印象的な笑顔で話してくれたのは川端の島村敦子さん。  
新しい村森の市場結で年末から人気となる商品が島村さんの田んぼで栽培した特別栽培米100%の「切り餅」と「玄米餅」です。  
玄米餅は、玄米特有の薄茶色と粒々感が残る表面が特徴。「醤油をつけずに一口どろろ」。早速、焼きたてアツアツの玄米餅をいただいてみました。お餅らしい「伸び」も



玄米餅。何もつけずに食べても深い味わいを感じます。

あり、玄米ならではの芳ばしさや香り、そしてもち米の甘さが口の中いっぱい広がる。

## シンプルな商品だからその 気配りとこだわり



にこやかな表情でお話し下さった島村敦子さん

「自然の恵み」そのものの味だと感動しました。  
■女性ならではの気配りとやさしさ  
「お餅は商品としてはシンプルに見えますが意外と手間がかかるんですよ」と話す敦子さん。玄米餅は、もち米の特徴に合わせた微妙な水分調節があるため「さらに時間がかかります」。納得できる商品にするため、親戚から教わったやり方をベースに、いつも自家の特別栽培米の食味を最大限に活かすために研究を重ねてきたそうです。  
「玄米餅を販売するようになったのは3年前から」とのことですが、年々ファンが増えているといいます。  
その理由はお餅そのもののおいしさに加え敦子さんの気配りにあります。きれいにパッケージされた切り餅や玄米餅は、上手に切り揃え店頭では切り口が平らになるように並べます。  
敦子さんは「手にとってみ

たくなる商品にするように



切り餅。定番のお餅。

いろいろな工夫をしています」と消費者の視点からきめ細かい配慮を欠かしません。  
お餅以外にも、旬の時期には自家製のきゅうりを使った漬物も販売します。「無駄なものはありません」と規格外となるきゅうりは浅漬けにして提供する一方で、ぬか漬は「規格外ではなくそのままでも出荷できるA品を使う」といいます。  
女性として、そして主婦の目線から工夫を重ねる姿は、控え目にお話しする印象とはまた違った力強さを感じさせてくれます。  
「うちのお餅は、冷蔵庫で保存しないと1週間でも少しカビがでてくるかもしれません。でもそれは余計なものを一切使っていないからなんです」という言葉に敦子さんの自信と安心できるものを口にしてほしいという思いを垣間見ることができました。



活力は女性力

# おらが飯の会

忙しい仕事や家事、農作業の合間を縫って活動するおらが飯の会の皆さん。女性力」で宮代在来黒大豆の栽培を行っています。

## 宮代の風土が育んだ黒大豆

「宮代在来」といっても宮代町が原産地というわけではありません。もともとは町外で作られた黒豆の種が宮代に入り、長い年月をかけて宮代の風土が育んだ黒豆のことをそう呼ぶそうです。

12月には農産物加工品フェアに合わせて、おらが飯の会恒例の「黒豆祭り」を開催しました。イベントの時だけ提供している「宮代在来の黒大豆メンチ」。その場で揚げた熱々のメンチが店頭に並びます。「おいしいよ！」と元気な声で呼びかけるメンバーの声に誘われて次々と買い求める消費者の姿がみられました。



おらが飯の会のみなさん



宮代在来黒大豆

一層明るいものにしてくれたおらが飯の会の皆さん。積極的に消費者と交流する姿は、地域農業に限らず地域全体にも活力を与えてくれる存在だと改めて感じました。女性力を活かした今後の取り組みが楽しみです。

おらが飯の会の会長の小島菊江さん、副会長の小林明子さんに話を聞きました。

■12月の黒豆祭りでも多くの消費者と交流していましたね

女性同士で楽しく活動しています。イベントのときにお客さんと世間話をするのも楽しいです。

今回は、宮代高校の生徒さんとも世代を超えて接することができました。とてもいい機会になったと思います。

■黒豆メンチは好評でした。他にどんな食べ方がありますか？

宮代在来の黒大豆の食べ方の提案として考えました。おいしかったという声は励みになります。大豆は「畑のお肉」といわれるほど栄養価が高いんですよ。

煮豆やおこわなど黒大豆の食べ方はいろいろあります。黒大豆を粉にしてもいいですね。大豆粉をクッキーの生地や天ぷら粉などに入ると使いやすいです。

■活動していく中でたいへんなことは

女性だけなので、畑での力仕事やトラクターなどの機械作業はやはりたいへん。でもみんなで協力しながらやっています。

■今後の活動にも期待しています

会の皆さんと協力しながらイベント活動などを楽しく続けていければと思っています。



地元野菜いっぱいけんちん汁



黒豆メンチ



副会長の小林明子さん



会長の小島菊江さん

## 紫で

## 宮代の農を

もっと鮮やかに！



今年度、紫いもを活用した加工品開発、試作を行いました。

この紫いもを栽培し提供してくれたのは、蛭田秀人さんを始めとする当町の新規就農者の皆さん。蛭田さんにお話しを聞きました。

紫いも栽培のきっかけは



「新規就農者の立場からできることをしたい」と話してくれた蛭田さん

私たちは、宮代町に新規就農するということも多くの人に支援していただいています。恩返しという意味も込めて町のために何かしたいなと思っていました。そのとき町の特産品の巨峰から連想させるものとして「紫」が思い浮かび、紫いも栽培に挑戦しました。

新しい村が開発した紫いもコロッケや紫いものあんみつを試食した感想は

とてもおいしかったです。私たちが栽培した紫いもを加工するところなるのかと感心しました。

紫いものPRをお願いします

私たちの紫いもは県の特別栽培農産物認証制度を取得し、減農薬、減化学肥料で栽培しています。生の紫いもは9月下旬から1月下旬に森の市場結で購入できます。紫いもは、とにかく色彩が鮮やかです。食卓のアクセントになります。焼き芋やポテトフライ、天ぷらでもおいしくいただけます。



# 新しい村プロデュースの加工品が大人気

2月にさいたまスーパーアリーナで開催された農と食の展示・商談会2014に株式会社新しい村が出展しました。出展したのは森の市場結で販売されている魔女のバジルペースト、爆弾肉しよい飯、紫いもコロッケなど5品。地元食文化をベースに開発したオリジナルの商品です。

## 魔女のバジルペーストが世界進出？



6月から販売予定

商談の引き合いが多かったのが魔女のバジルペースト。バジルは、新しい村が無

農薬で栽培したもの。都内でレストラン経営を展開するオーナーからは「うちのお店で使いたい」と熱烈なラブコールが。また、食品関係の商社からは「海外に輸出してみたい」と驚くような相談も。プロの舌をもうならせる味。新しい村の加工品の品質の高さが裏付けられた場面でした。

## ご当地B級グルメに大絶賛

いわゆるご当地B級グルメに近い商品が紫いもコロッケと爆弾肉しよい飯。



農と食の展示商談会2014(さいたまスーパーアリーナ)

外食チェーンへの卸売り業者は「これを高速道路のサービスエリアに置いたら

すごいことになる」と大絶賛。

出展前は「見向きもされなかったらどうしよう」と心配もしたそうですが、多くの人から高い評価を得てスタッフも自信を深めていました。



たくさんの人から高い評価を得た爆弾肉しよい飯。10月から4月中旬頃まで販売予定(販売日は不定期)

商品の販売時期は予定。販売日など詳しくは(株)新しい村まで ☎0480-36-3441

## 紫いもコロッケ

10月から販売予定(販売日は不定期)



【4人分(12個程度)】

紫いも(500g)、ネギ(100g)、長いも(100g)、レンコン(100g)  
【調味料】白ごま(10g)、塩(3g)、粉末だし(4g)

### 材料

### 作り方

- 1 ネギは、小口切り
- 2 長いもは、5〜7mm角のさいの目切り
- 3 レンコンは、長いもと同じ大きさに切る
- 4 ネギとレンコンを油でいため、調味料を入れる
- 5 紫いもは、皮つきのまま5cm位の輪切りにしてやわらかくなるまで蒸す
- 6 紫いもがやわらかくなったら、4と2を入れてよく混ぜる。

商品開発を担当している

## 新しい村の菅原さんに話を聞きました

紫いもコロッケは好評ですね

菅原：生産者との会話からヒントをもらいコロッケに挑戦しました。味はもちろん、2つに割って応がる鮮やかな紫色が自慢です。レンコン、長いも、九条ねぎなどを使い栄養面や食感にも工夫しています。

商品づくりへのこだわりは



菅原：「地域の農産物の特色を活かしたおいしい商品を消費者に届けたいという思い」ですね。

2月のイベントでは多くのバイヤーから商談の声がかかっていましたね

菅原：予想以上の反響でした。とても自信になりました。でも、商談を実現するには課題があります。設備や人員の問題。そして配送体制などの整備が必要で

農産物の確保には地域農家との連携が必要ですね

菅原：農産物の安定確保、そして品質の平準化が大切です。販路拡大には生産者の皆さまとの連携は不可欠です。

新しい村が農産物の加工品を消費者に提供する意義をどう考えていますか

菅原：森の市場結の「結」は「生産者と消費者を結ぶ」との思いがあります。でも直売機能だけではその思いの実現には少し足りないかと。例えばしよい飯は昔から農家が食べていたものです。これを現代風にアレンジしましたが、地域の伝統食を伝える意味があります。また、紫いもコロッケも地域食材の活用方法の提案です。そういう機能を担うことに意義があると思っています。



# 宮代高校料理研究部特製!

## 紫いもを使ったマフィンと スイートポテトの提案



昨年12月に開催された農産物加工品フェアでは、埼玉県立宮代高校の料理研究部の皆さんが、地元生産者が栽培した紫いもを使った加工品を紹介してくれました。高校生の皆さんの元気と笑顔は地域に大きな活力を生み出しました。



試作品のマフィンとスイートポテトの試食をすすめる料理研究部の皆さん。最初は少し緊張気味。紫いもマフィンとスイートポテトは、前日にみんなで準備をしたそうです。

でも料理研究部は皆さん仲が良くチームワークも抜群でしたそうです。

そんな元気な皆さんですが、町の事業に料理研究部として参加すると聞いたときは「楽しそう」と思った一方で、「期待に応えられるか心配だった」と不安な気持ちも交差したそうです。

■期待と不安が交差

12月の加工品フェアに参加したのは料理研究部の2年生6人。フェアの当日は、期末テストの直前。試験勉強に支障が出てはと心配しましたが、参加した皆さんは、口を揃えて「ぜんぜん余裕でしたよ」と笑います。

当日実施した消費者アンケートの結果も上々で「喜んでもらってうれしかった」と率直に喜びを表現した皆さん。でも中には「見た目などもっと工夫が必要との意見もいただいた。そうした点は次につなげたい」と冷静にとらえる生徒さんも。

■フェア当日には多くの農業者や消費者と交流

加工品フェアで宮代高校が消費者に提案したのは、「紫いもマフィン」と「紫いものスイートポテト」。どちらも紫いもの食感や色味を活かしたスイーツです。

でも料理研究部は皆さん仲が良くチームワークも抜群でしたそうです。



宮代高校のみなさん(右から長野先生、榊原さん、相谷さん、高松さん、中島さん、山脇さん、由木さん) 農産物加工品フェアでの「消費者との交流が楽しかった」と元気に話してくれました。

活動する生徒の皆さんの明るさに満ちた表情は、作物の生育に欠かすことのできない太陽のような輝きとエネルギーを感じさせてくれました。



放課後の料理研究部の活動の様子。

皆さんそれぞれの思いがあるようですが、「畑の実りや風景は季節を感じさせてくれるよね」とお互い納得。食は生命の源。それを支える農業に関心を持つことは、地域の風土や文化を理解することにもつながります。

一緒にフェアに参加した農家の皆さんとの交流では「私たちの年代は大人に迷惑をかける側。でも皆さんやさしく接してくれました」と農家の皆さんの心遣いに感激したそうです。

## 宮代高校料理研究部 紫いもレシピ



### 紫いもマフィン

**材料** 紫いも(300g)、薄力粉(200g)、ベーキングパウダー(小さじ2)、卵(4個)、砂糖(160g)、牛乳(100ml)、ケーキ用マーガリン(100g)

#### 作り方

- 1 紫いもは皮をむいて幅1cmの薄切りにしたら、水にぬらしラップに包んで竹串が通るまでレンジでやわらかくする。(5分くらいレンジにかける)
- 2 1を熱いうちにマッシャーでつぶす。粗くてもよい。
- 3 薄力粉とベーキングパウダーを一緒にボールに入れてふるっておく。
- 4 別のボールにマーガリンを入れ、泡だて器でよくすりまぜてクリーム状に練る。砂糖

を3回くらいに分けて加えながら白っぽくなるまでさらによく混ぜる。

- 5 4のボールに、とき卵、牛乳を少しずつ加えながらよく混ぜる。(一度にたくさん加えると分離するので注意すること)
- 6 5に3の薄力粉とベーキングパウダーをふるったものを加えたら、2の潰した紫いもを入れて混ぜる。
- 7 オープンを170℃に予熱し、マフィンカップに生地をすくい入れる。
- 8 170℃のオーブンで約25分～30分焼いて、竹串をさして何もついてこなかったら出来上がり。

### スイートポテト

**材料** 紫いも(500g)、バター(60g)、練乳(大さじ1)、砂糖(100g)、卵黄(1個分)、上塗り用卵黄(1個分)

#### 作り方

- 1 紫いもは皮ごとふかして、熱いうちにすりこぎでつぶす。あればマッシャーで潰すと早い。
- 2 とろ火にかけて溶かしたバターを加え、紫いもとよく混ぜる。
- 3 練乳、砂糖、卵黄を次々と加えていき、なめらかになるまで混ぜる。柔らかすぎてもとめにくければ、いったん火にかけて練るとよい。
- 4 たねを細長くまとめ、ケースに入れて卵黄をはけで塗り、オープンへ。200℃で焦げ目がつくまで10分～15分焼く。

9



# 農業の6次産業化の潮流と将来展望

農業の6次産業化。今、国が進める主要政策として脚光を浴びています。ただその中身は千差万別。6次化ファンドなどを活用して億円単位の大規模な資金が動くような取組もあれば、地域の食文化を継承するような草の根の取組もあります。

農業の6次産業化の潮流や将来展望、そして農業者や消費者にとっての意義など専門的な視点から埼玉県農林部の河野律子さんからお話を伺いました。

## 農業の6次産業化の目的は

雇用と所得を確保し、若者や子供も集落到定住できる社会を構築するため、農林漁業生産と加工・販売の一体化や、地域資源を活用した新たな産業の創出を促進することです。

現場の動きから捉えると、農山漁村の女性起業活動の更なる進展、大規模な農業法人の経営の多角化を進めることといえます。



## 地元の自治体の役割はどう考えますか

埼玉県の場合、消費地が近いので野菜だけでも十分販路はあります。市町村では農家が何をしたいのかを見極め、「やりたい」と思っていることを応援することだと思います。

## 農家はこの6次化にどう向き合えばいいでしょうか

例えば、規格に合わないというだけで売れない農産物があります。これを余剰と考えるか、価値があるものとするかで変わってきます。価値あるものと考えそれを活用したいと思えば、農産物加工は選択肢の一つになると思います。ただ、6次産業化に取り組む場合は、儲けるものにしていかなければなりません。そのためには、農業経営全体を考えた計画をきちんと立てて取り組む必要があります。



## 行政の立場から消費者へ働きかけることは

「多様な価値観」を前提に、地域の取組に対して関心の高い協力的な消費者にまずはしっかりと正確な情報を届けることです。さらに生産者と消費者の交流を促進していくことも重要だと思います。

## 農業者はPRが苦手な面もあります。 消費者へのPRで大切なことは

ライフスタイルは多様化しています。スローライフなどといった言葉もありますが、地域に愛着を感じ新鮮なものを求める傾向は強まってきています。しかし「農家が作った」というだけで売れるわけではありません。土地の文化に根差しつつも、現在の食生活、食文化にあったものを消費者は求めています。また、芋ほりをはじめとする農業体験や、味噌作りなどの加工体験など、農業・農村が体感できる取組も同時に行うことが有効です。



## 農業の6次産業化の将来展望をどう考えますか

大規模な農業法人にとっては収益力の向上や、経営戦略の上からも6次産業化は不可欠なものになっていくと思います。また農産物直売所のニーズも依然として高いです。直売所の品揃えとしても農家の加工品は魅力があります。一方で消費者がプロ化して農家と組んで商品開発を行うという流れもでてくると思います。

いずれにしても、県としては、国の政策動向を踏まえた取組を行うとともに、市町村が実施する取組の支援も積極的に行っていきたいと考えています。



河野 律子 氏

埼玉県農林部  
農業革新支援担当普及指導員  
(中小企業診断士)

大学卒業後、食品メーカー等勤務を経て民間の経営コンサルタントとして活動。

平成24年国の構造改革特区制度により6次産業化担当の普及指導員として任用(全国初)。





「農」の実りで地域に活力を生み出す。それがみやしろの農業の6次産業化  
 まだまだ小さいけれどみんなで大きく育てよう。  
 生命の源である食を育て、農を守り、もっともっと大切な価値を生み出すために。  
 そして新たな食文化を創り上げ、未来へつなげていこう。



### 宮代の農産物や加工品は新しい村森の市場結でどうぞ！

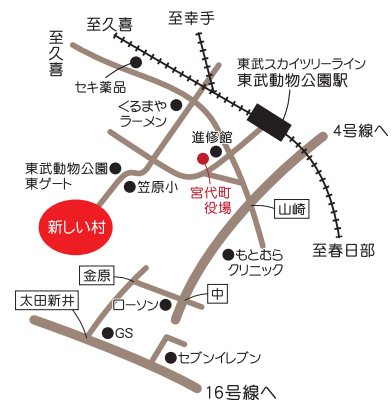
この冊子で紹介した農産物加工品のほか、新鮮な地元野菜、町内の商業者が技を競うお菓子やお弁当、お惣菜など、森の市場結は、オール宮代「食」の宝庫です。季節の食材と出会いに、そして宮代で輝く人と出会いに是非お越しください。

埼玉県南埼玉郡宮代町字山崎777-1 ※第1月曜日定休

【お問い合わせ】森の市場結 ☎0480-36-3955

【新しい村ホームページ】<http://www.atarasiimura.com/>

宮代町へは東武動物公園駅で下車、都内からは「浅草」もしくは「北千住」から東武スカイツリーラインでお越しください。  
 「新しい村」へは東武動物公園駅西口下車徒歩10分



平成26年3月

企画・発行: 宮代町産業観光課・株式会社新しい村

デザイン・制作: アンカルク株式会社

埼玉県南埼玉郡宮代町宮代台2-12-5 ☎0480-31-7838

【お問い合わせ】宮代町産業観光課農業振興担当 ☎0480-34-1111(代表)

埼玉県南埼玉郡宮代町笠原1-4-1 HP: <http://www.town.miyashiro.saitama.jp/>

