

2012年
2月中国四国農政局
広島地域センター
福山地域センター

News Letter

株式会社 早乙女たちの台所 (北広島町) ～70歳代で会社を立ち上げ～

北広島町(旧千代田町)の60、70歳代の女性20名が中心になって、地元の食材にこだわった仕出し業を経営しています。平成18年に、現在の会社役員である3名が、県商工会連合会の創業塾で若い人に交じって経営や営業、衛生知識などについて学び、(財)ひろしまベンチャー育成基金の銀賞を受賞しました。そして、普及指導員やJAの支援を受けながら会社を立ち上げました。名称を「壬生の花田植え」にちなんで「早乙女たちの台所」とし、次世代に引き継げる仕組みとしたいとの考えから株式会社としました。

現在、事業の中核は「おとき弁当」、惣菜及び豆腐製造販売で、豆腐の原材料の大豆、弁当に用いる米や卵は千代田産。惣菜の野菜も多くをJA産直部会から仕入れています。調理方法は「千代田の食文化を次世代に伝える」ことをモットーにしていることから、現在のメンバーの自前の技術です。道の駅での惣菜販売やイベントの仕出し弁当なども請け負い、口コミでファンが広がっています。また、23年からソース類の営業許可を取り、事業の幅を広げています。

代表を始めメンバーの多くは高齢者ですが、22年には40歳代の女性がメンバーに加わり世代のバトンタッチもできつつあります。これからも後継者を育て、千代田の食文化を継承する事業を続けて生きていきたいと考えています。



仕事着で全員集合



盛り込み風景

おとき弁当の一例

(お問い合わせ)
(株) 早乙女たちの台所
TEL 090-9507-1233

JA広島中央女性部 (東広島市) ～地域に根付いた農産物加工～

東広島市造賀にあるJA広島中央農産物加工センターから、夜明け前の薄暗く冷たい空気の中を、勢いよく湯気が立ち上ります。

造賀農産物加工施設利用組合の発足と同時に、女性グループが「湯舟とうふ」の製造販売に取組み20年が経ちます。

豆腐の原料は、地元の生産者が生産した大豆(アキシロメ)を主に使用。「地産地消」がモットーです。

製造は、毎週火曜日と土曜日。1日に約300丁を作ります。

同JAの直売所で販売するほか、馴染み客への宅配も行います。容器を持参する固定客もいます。

また、豆腐のほか、地元産モチ米を使用した餅の製造も手がけるなど地域の住民からの注文にも柔軟に応じ、好評です。

女性グループでは、これからも「湯舟とうふ」や餅の製造販売などファンの期待に応えていきたいと考えています。



湯舟とうふ



大豆(アキシロメ)

(お問い合わせ)
JA広島中央
造賀農産物加工センター
TEL 082-436-0004

山県森林組合現場作業員（北広島町）～自然に人により良い林業を目指して～

二宮利絵さんは、高校生のとき、砂漠化している国外の植林活動を夢見てカナダの大学で環境生物学を学びました。帰国したとき両親が広島にいたこともあり広島県主催の林業就業支援講習を受け、さらに中国山地で緑の雇用事業の研修生として林業作業を学びました。

その後、平成18年に「現場作業」のこだわりを受け入れてくれた北広島町の山県森林組合の作業員として採用され、まもなく日本の山の現実を実感することになりました。木材価格の低迷で手入れされず放置された暗い森。海外だけではない、まず日本にやることがあると考えるようになりました。

仕事を始めて3年で一通りの作業ができるようになり、現在では、仕事が板についてきました。地下足袋にヘルメット姿でチェーンソーを手に、枝打ち、間伐、下草刈り、植林などに汗を流しています。急傾斜での作業が多く、木に登っての作業もありますが、「山の循環」に一役買っていると思うと、きつい作業も充実感に変わります。

現在、同じ職場の男性と結婚し、山とどのように共生していくか、自然にも人にもより良い林業を目指して夫婦で日々励んでいます。



(お問い合わせ)
山県森林組合
TEL 0826-72-2126

田島漁業協同組合女性部（福山市）～水揚げした水産物を無駄にたくない～



ボラコロパンフ

(お問い合わせ)
田島漁業協同組合 女性部
TEL 084-986-2304

漁業は、夜中に海に出る作業が多く荒れた海に出ることもあります。多くは夫婦が協力して漁を行い地域の魚食文化を支えています。田島漁協女性部では、漁の合間、約30年前から漁協の海苔養殖で生産された板海苔の端切れを使用し、海苔の佃煮やふりかけ海苔を作り始めました。

そして、約10年前に「地元でとれた小魚等を利用して加工食品等を作りたい」という思いから、(旧)内海町の農水産物加工センターで様々な製品作りを始め、ひらめ姿焼きせんべいや柏餅などの製品を道の駅などで販売しています。せんべいは平成10年の食のアメニティコンテストで農林水産大臣賞を受け、17年から広島市にあるひろしま夢ぷらざで販売しています。

最近では、福山市内の小学校の給食向けに年4回(1回が3万2千食)魚肉コロケ「ボラコロ」を提供しています。「ボラコロ」の主な原料となるボラは、以前は高級魚とし扱われていましたが、近年は鮮魚としては値がつきにくいことから、加工に回すことで有効利用しています。

現在、新たな水産物加工品を模索しており、これからも地元の水産物などを使用して活動を続けていきたいと考えています。

インフォメーション

News Letterでは、農林水産省広報誌「aff(あふ)」の特集テーマに関連した広島の事例や地域のニュース等を適宜紹介しています。今回は特集1「農山漁村でがんばる女性たち」に関連した情報を紹介します。

「平成23年度食品事業者表示適正化技術講座」
(3月7日(水)。広島市) (お申込は2月24日まで)
(お問い合わせ) 広島地域センター 消費・安全グループ 表示・規格チーム (082-228-5841)

編集: 中国四国農政局 広島地域センター

〒730-0012 広島市中区上八丁堀6-30 広島合同庁舎2号館6階

TEL (082)228-5840 FAX(082)228-5817 <農政局HP><http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆各種メールマガジンを配信中(登録はこちらから) <http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>