

### 食と地域の交流促進対策について

農林漁業者の所得向上と集落の維持・再生を図るためには、農山漁村の6次産業化を推進するなど、農山漁村の活性化を図ることが喫緊の課題です。

このためには、食をはじめとする豊かな地域資源をいかし、創意工夫に富んだ集落ぐるみの都市農村交流等を促進することが重要であり、こうした多様な取組を拡大するため、地域にとって使いやすい交付金を国が直接交付し支援することにより、農山漁村の活性化を推進しています。

ここでは、支援対策の中から一部をご紹介します。

#### ～食と地域の交流促進集落活性化対策～

- 事業実施主体:農林漁業者を中心に、地域の住民や諸団体、NPO法人など集落で合意した組織(規約が必要)
- 交付金の額:1地区1年当たり250万円を上限
- 事業実施期間:2年以内((4)の取組メニューは1年)

取組メニュー	内 容
(1)子ども農山漁村交流プロジェクト	小学生をはじめとする子どもの農山漁村における宿泊体験活動の取組を支援します。
(2)グリーン・ツーリズム	観光と連携した都市と農村の交流の取組を支援します。
(3)定住促進	集落への定住を促進するため、空き家等の生活情報提供、移住体験、及びPR活動等の取組を支援します。
(4)都市人材の活用推進(田舎で働き隊)	集落の抱える課題を解消するため、都市人材を活用する集落の取組を支援します。
(5)農村環境の活用推進	集落が有する農村環境の魅力を再認識するための調査分析や環境保全活動の取組を支援します。
(6)集落型産地振興	産地振興を目指す集落において、特色ある農産物を導入するための基盤整備の仕様や水利使用の検討等の取組を支援します。
(7)都市農業の振興	都市住民の農業理解の醸成、都市農地の保全及び都市農業の振興を促進する取組を支援します。
(8)医療・介護の場としての活用推進	園芸療法やアニマルセラピー等の農山漁村を医療・介護の場として活用するための取組を支援します。
(9)生活条件確保	買い物の場・交通手段・高齢者見守り等の生活条件の確保に必要な取組を支援します。
(10)地域提案型活動	その他の集落活性化の取組((1)から(9)に該当しない取組で集落ぐるみで行う交流など)を支援します。

詳しくは、北陸農政局ホームページ <http://www.maff.go.jp/hokuriku/rural/kouryu/policy.html> をご覧下さい  
掲載情報に関するお問い合わせは 北陸農政局農村計画部農村振興課 TEL 076-232-4531 まで

## 地域の情報

### 海水脱渋の「三郎柿」を地域ブランドに

JA能登わかば 後山ころ柿生産組合 三郎柿部会  
～石川県 中能登町～

#### 《取組の背景》

中能登町後山地区では古くから柿の栽培が盛んであり、農家は秋も深まった頃に在来 渋柿種「三郎柿」を海水に浸して脱渋し、冬期間の保存食品として利用する習慣がありました。

海水で脱渋した「三郎柿」は果肉が軟化することなく、半年以上の長期間にわたって独特の食味とシャキシャキした生の食感を維持できることが他の品種や脱渋方法では得られない一番の特徴です。しかし、昭和40年頃から収益性の高い「ころ柿」生産が盛んになると、この習慣は廃れてしまい、永く忘れ去られていました。そんな状況の中、10年程前に、現在の後山ころ柿生産組合長で三郎柿部会長でもある前多邦治氏によって伝統の海水脱渋手法が復活しました。また、石川県及びJA能登わかばでは、全国的にも珍しい海水脱渋方式で半年以上も新鮮な状態を維持できる「三郎柿」をブランド農産物に育てたいとして、平成19年に後山ころ柿生産組合内に三郎柿部会を立ち上げ、産地育成を進めてきました。

#### 《取組の概要》

三郎柿部会では、部会員が前多氏から脱渋技術の指導を受けるとともに、最適な浸水時期・海水濃度等の研究を重ねつつ、製法・品質の統一化を図ってきました。また今後の生産拡大を目指して接木による「三郎柿」の増殖を図っています。

このような取り組みが奏功し、平成22年12月には正月需要も見込んで商品名「三郎柿」としてJA農産物直売所に初めて試験販売されました。

今後の展開としてJA能登わかばでは、後山地区として「ころ柿」と「三郎柿」の2つのブランドで、地区農業全体が更に活性化するようフォローアップしてきたいとしています。



海水で脱渋した「三郎柿」。半年以上も食味・食感を保持できる。

農林水産省ホームページ:「新たな加工品や販売手法による国産果実の販売への取組事例」より抜粋

## ちょっとためしてみませんか！米粉クッキング

お米の粉、「米粉」から「パン」、「ケーキ」ができます。「めん」だってできます。ここでは、その中から、誰でも「家庭で簡単に作れる米粉料理レシピ」を紹介します。みなさんも、是非とも、チャレンジしてみてください。



### 米粉の肉まん

～米粉で皮を作るのもちもちです。～

#### 材料(5個分)

＜皮＞

米粉 … 60g  
やまいも(すりおろし) … 50g  
砂糖 … 大さじ1  
塩 … 少々  
水 … 50g

#### ＜具＞

豚ひき肉 … 60g  
たまねぎ … 適量  
米パン粉 … 大さじ2  
しょうゆ … 少々  
塩 … 少々  
こしょう … 少々

#### 作り方(所要時間:40分)

- ・皮の材料を混ぜ、生地が耳たぶくらいの硬さになるように水を調節して入れる。
- ・玉ねぎはみじん切りにし、他の具の材料と混ぜ5等分する。
- ・皮で具を包み、クッキングペーパーの上に置き、強火で13～15分蒸して出来上がり。

#### 作品のセールスポイント

小麦粉を使った時のように皮が伸びないので、やまいものすりおろしを入れることで、包むときに扱いやすくなります。

※北陸農政局ホームページ「簡単にできる米粉料理・お菓子のレシピをどうぞ！」より抜粋



編集:北陸農政局 企画調整室 TEL 076-232-4206

住所:石川県金沢市広坂2丁目2番60号

＜ホームページ＞ <http://www.maff.go.jp/hokuriku/>

メールマガジン配信中(登録はこちらから) <http://www.maff.go.jp/hokuriku/mm/index.html>