

News Letter

2021年
11月

中国四国農政局
香川県拠点

ひまわりオイルで地域を活性化

まんのう町では、町おこしの一環として、町内各地の休耕田約20ヘクタールで約100万本のひまわりを栽培しています。また、ひまわりの花を楽しんだ後は、ひまわりの種を収穫、搾油して「まんのうひまわりオイル」の商品名で町の特産品として販売しています。

今年のひまわりは、8月上旬までは順調に生育していましたが、中旬からの長雨の影響で、腐り及びカビの発生により、種の収穫が昨年の15トンから大幅に減少し2トンとなりました。ただし、品質は例年並みを確保しています。

まんのう町のひまわり栽培は、1989年に地元の農業集団が休耕田を利用して観賞用ひまわりを20アール作付けしたのが始まりです。

その後、1992年に農業者の発案でひまわりの種からオイルを搾油するためのひまわりを作付けするようになりました。

当初は、業者に搾油を依頼していましたが、1998年に搾油機を導入して独自にひまわり油を自社製造することが出来るようになりました。



(代表からの説明を熱心に聞いている児童)



(出来立てのオイルを試飲した児童からは「おいしい!!!」との声) (搾油機からオイルが流れる)

まんのうひまわりオイルは、添加物を一切使用せずに低温圧搾法により搾油を行った後、1週間ほど寝かせゆっくりと濾過をして完成します。ひまわりオイルは、ほのかなナッツの香りが漂いクセのないすっきりとした味わいが特徴であり、加熱しても酸化しにくく、老化防止に効果的といわれるビタミンEや生活習慣病予防に効果があると言われていているオレイン酸が多く含まれています。

まんのうひまわりオイルは、2018年度優良ふるさと食品中央コンクールで農林水産大臣賞、同年にかがわ県産品コンクールで知事賞を受賞するなど高い評価を受けています。

また、まんのうひまわりオイルだけでなく、ドレッシングやひまわり焼酎も販売しています。

この日は初搾りを見学するために、仲南小4年生38名が訪れていました。

児童は、搾油機からひまわりオイルが出てくる様子を間近に眺め、種からオイルが出来るまでの流れを学習するとともに、まんのう町の特産品であることを学習しました。

齋部正典(いんべ まさふみ)一般社団法人サンフラワーまんのう代表理事は「今後とも『ひまわり』と言えば、『まんのう町』と言われるぐらい、積極的に取り組んでいきたい。ひまわり栽培を拡大して、ひまわりを素材とする新たな商品開発、販路を拡大しながら農家所得の向上にも繋げていくのが目標で、『まんのう町』を元気にしていきたい。」と力強く語られました。



(まんのうひまわりオイル)

「野菜を食べようプロジェクト」ロゴマークの募集について

農林水産省は、野菜出荷量が増加し、野菜価格が低下した際の対策として、令和2年12月に「野菜を食べようプロジェクト」を立ち上げました。

この度、国産野菜の需要をよりいっそう喚起するため、「野菜を食べよう プロジェクト」に相応しい「ロゴマーク」を募集しています。

決定したロゴマークについては、プレスリリース及び「野菜を食べようプロジェクト」ホームページ上にて使用します。ロゴマークは、使用規定に基づき、「野菜を食べようプロジェクト」に賛同している「野菜サポーター」のみ広報物等に使用することを可としています。

・応募締切：令和3年11月19日（金曜日）

詳しくは、こちらをご覧ください。（農林水産省ホームページ）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/ryutu/211004.html>

スマート農業を目指す先端技術フェア in 岡山が開催されます

農林水産業の強化を図るためには、今やICTやAI、ロボット等の先端技術は欠かせない存在となっています。このフェアでは、先端技術を中心に展示・実演を行い、農業関係者の皆様に効用や活用方法を広く紹介いたします。先端技術を中心に展示・実演を行い、農業関係者の皆様に効用や活用方法を広く紹介いたします。また、ご来場された農業者の皆様が、展示された先端技術について農業現場への導入にご関心を持たれた場合、その場で直接ご相談いただく（マッチング）機会を提供いたします。

・開催日時：2021年11月11日（木曜日）～12日（金曜日） 10:00～16:00

・開催場所：岡山コンベンションセンターイベントホール

・参加料：無料（登録手続きは不要です。）

詳しくは、こちらをご覧ください。（公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会ホームページ）

<https://www.jataff.or.jp/project/consulting/event.html>

令和3年度「和食文化継承人材育成研修」の募集について



農林水産省は、子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材を各都道府県に育成することを目的とする「和食文化継承人材育成研修」をWebで開催しています。

・受講期間：令和3年7月1日（木曜日）～12月18日（土曜日）

詳しくは、こちらをご覧ください。（おうちで和食ホームページ）

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/seminar/>

編集：中国四国農政局 香川県拠点
〒769-0019 高松市サンポート3番33号

TEL(087)883-6500(内線3513) FAX(087)883-6504 <農政局HP> <https://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。<https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>