



新潟県拠点

情報かわら版

- 料理を彩るエディブルフラワーの栽培～協坂園芸（阿賀野市）～・・・P1
- 温泉旅館と生産者のコラボレーション
温室効果ガス削減の「見える化」の取組事例を紹介します！・・・P2
- 「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」
第10回選定の結果を公表しました・・・P3
- スマート農業推進フォーラム2023in北陸 開催のご案内・・・P4

電子版はこちら 



今月の表紙：ポインセチア（阿賀野市）

料理を彩るエディブルフラワーの栽培 ～ 脇坂園芸（阿賀野市）～

みなさん、食べられる花ってご存じですか？右の写真、一見普通の観賞用の花に見えますが、実はこれ食べることができるんです。今回はそんな食べられる花エディブルフラワーを栽培する脇坂園芸さんの代表取締役 脇坂裕一さんにお話を伺いました。



一昔からエディブルフラワーを栽培されていたんですか？

もともとは観賞用の花を栽培していました。転機は東日本大震災。復興支援のボランティアに参加した時に、食べられるものを提供できなかったことで無力感を感じていました。しかし、一緒に参加した若者から「生活物資が行き渡った後は、心の癒しとして花は絶対に必要」と勇気づけられ、見て癒されて、さらに食べることのできる花を作ろうと思いました。



一どんな味がするんですか？

野菜のような味わい。甘み、酸味、辛味など、花の種類によって味が全然違います。花を食べることに抵抗ってありますよね？僕もはじめはそうでした。農林水産省の総合化事業計画の認定を機に、食べられる花が珍しいこともあり、全国のTVや新聞から取材が殺到しました。取材対応や全国でのPR活動を通じて、花が食べられるということを浸透させることができたかなと思います。

一観賞用と栽培方法の違いはあるんですか？

観賞用と違い食用に使用することが認められている農薬がないので、農薬を使わずに栽培しています。花は手摘みで収穫し、一輪一輪虫や汚れを確認します。すべて手作業なので時間と手間がかかります。

一どこに販売されているんですか？

エディブルフラワーは市場には出荷せず、県内外のレストランに直接販売しています。その際には必ず、「花びらにして料理に混ぜ込むなど、口に入りやすいような形で提供してほしい」とお願いしています。ドライフラワーや押し花（食用）などの加工品も製造しており、こちらはお菓子屋さんに販売したり、輸出したりしています。来年4月にはカフェをオープンする予定です。自分たちにしかできない、花をふんだんに使ったメニューを提供していきたいですね。



温泉旅館と生産者のコラボレーション

温室効果ガス削減の「見える化」の取組事例を紹介します！



温室効果ガス削減の「見える化」に取り組む生産者、青空ファーム（阿賀野市）さんと青空ファームさんの作った特別栽培米をお客様に提供している旅館、東栄館（新発田市）さんにお話を聞きました。

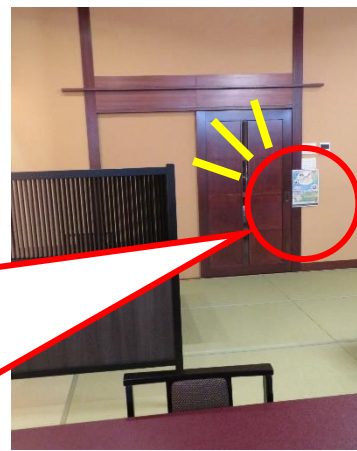
農業現場では、地球温暖化に配慮して、栽培方法を工夫した、温室効果ガスを抑制する取組が始まっていますが、消費者の方に伝わっていないのが現状です。

農林水産省では、こうした取組を分かりやすく伝えるため、温室効果ガスの削減率を星★の数で表示（見える化）し販売する実証事業に取り組んでいます。



東栄館さんでは、お食事処の入り口にポスターを掲示することで、さりげなくこだわりをアピール。興味を持ったお客様から、「同じお米を送って欲しい」と頼まれたこともあるそうです。今後、新米の販売時期には売店にもポスターを貼る予定です。

専務取締役の樋口さんは、「昔から美味しいお米をお客様に提供できるように地元の特別栽培米を使っていた。大々的に宣伝はしないが、『ご飯も美味しいね』とお客様に言っただけのよう、お米へのこだわりはこれからも続けていきたい。」とおっしゃっていました。



青空ファーム代表の青木さんは、「現在、有機農業は点で存在しているが、線や面になっていない。若い世代に繋ぐために地域全体で取り組める形にしていきたい。」と、地域農業の未来に対する熱い思いで有機農業に取り組んでいます。

★「見える化」への取組★

米の需要が減少する中、消費者の方に対して「旅館で使っている食材のこだわり、それを生産している農家のこだわりを『見える化』を活用してPRできる！」「温室効果ガス削減に取り組んだお米で旅館のイメージアップを！」と考え「見える化」の取組を始めました。有機質肥料を使い（化学肥料や化学農薬の使用は最小限）、星★2つの温室効果ガス削減のお米を東栄館さんへ提供しています。



ささかみ青空ファーム代表 青木等さん

温室効果ガス削減の「見える化」の取組の詳細は以下のURL又は右の二次元バーコードからご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/mieruka/mieruka.html



「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」 第10回選定の結果を公表しました

農林水産省では、全国各地で地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良事例を「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」として、毎年選定しています。

今回（第10回）は、29地区が選定され、北陸地域からは、4地区（富山県・福井県）選定されました。

また、北陸地域から応募のあった取組にはこのほかにも優れた取組があったことから、令和5年度北陸農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」として、3団体と個人2名を選定しました。このうち、新潟県からは十日町市の「松之山温泉合同会社まんま」が選定されました。

松之山温泉合同会社まんま

～棚田×アート×多様な人材による地域振興～

【取組概要】

平成22年に旅館・土産店・建設会社・住民など16名が共同出資してまちづくり会社の「まんま」を設立。温泉はもちろん、美人林、棚田、冬には雪を活用した里山体験や、十日町市のブランド豚「妻有ポーク」を活用した湯治豚や棚田鍋などを開発し郷土料理として観光客に提供。また、地域外の大学生が企画・運営を行っている「松之山温泉ふえすていBAR」や世界で活躍する地元出身シェフを招き、ジビエやザリガニなどの地域の生き物や食材を活用した料理を提供する「松之山ダイニングIN美人林」を開催するなど、地域内外の多くの関係者を巻き込みながら、地域の所得向上に貢献。併せて、余剰分の温泉熱と蒸気を利用した地熱バイナリー発電を行い、発電状況を温泉街「湯治BAR」に設置した遠隔モニターで地域住民や観光客への見える化にも取り組む。



～代表の柳さんにお話を伺いました～

地域の温泉組合の会合に出席するのは家主のおじいちゃんだけで、若者や女性の声が入り入れられなかった。そこで、地域を盛り上げるために意欲ある方を募り、共同出資で「まんま」を立ち上げました。

各旅館では、地域で採れた棚田米を使用しています。また、自分の旅館では、コロナを契機に宴会場を改修し、舞台だったところにぬか窯を設置しました。食事の際に実演を行い、炊き立てのご飯を塩おにぎりにして提供すると、お客さんからも喜ばれます。ぬか窯で使用しているもみ殻は地元の法人から買っており、使用後の燐炭を地域の棚田に撒き、春の残雪の融雪や土壌改良に活用しています。地域内で米を取り巻く循環を生み出すことを大切にしています。

地下1,200mから湧き出る温泉は各旅館が必要な湯量・温度を確保したうえで、湯治豚や温泉卵、地熱発電や床暖房、融雪設備にも活用しており、温泉を活用した街づくりを行っています。



詳細は以下のURL又は右の二次元バーコードからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/hokuriku/news/press/nouson/231110.html>



スマート農業推進 フォーラム2023 in 北陸 開催のご案内

日本の農業現場では、担い手の減少・高齢化の進行等により労働力不足が深刻化しており、ICT技術等の先端技術を活用した作業の省力化・軽労化、栽培管理の効率化や熟練農業者の技術の継承が喫緊の課題となっています。

本フォーラムでは、これらの課題解決の一助となるスマート農業の社会実装を加速するため、北陸地域の取組事例の紹介や、関係機関や農業者等との意見交換の場を設けています。これからスマート農業を始めてみようという方など、ご興味のある方はぜひお申し込みください。

開催日時：令和5年12月19日（火曜日） 10時30分～16時30分

開催方法：現地及びオンライン開催（Zoom）

申込締切：12月15日（金曜日） 17時00分

詳細、お申込みは以下のURL又は右の二次元バーコードからご確認ください。
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/news/press/seisan/231114.html>



＜編集後記＞

皆さんこんにちは。新潟県拠点の齊藤です。

今月は阿賀野市の脇坂園芸さん（1ページ）の取材をさせていただきました。ハウスの中や作業場は花の香りです。いっばいで素敵な現場でした。花びらをハート形に加工したものが販売されているそうです。料理やお菓子に使用するというそうおしゃれになりそうですね。

今月も最後まで読んでいただきありがとうございました。



お問い合わせ

北陸農政局新潟県拠点では、「現場と農政を結ぶ」業務を通じて、地域の皆様にタイムリーに農政に関する情報をお伝えするとともに、農業現場の抱える課題や農政に対する意見をきめ細かに汲み上げ、各種施策につなげていくこととしています。

地域の農業者（地域の担い手や若手農業者、女性農業者など）の方の集まり等で、「農業施策の〇〇について聞きたい。」といったご要望がございましたら、直接伺ってご説明いたします。

ご遠慮なく、お気軽に下記へご連絡ください。

北陸農政局新潟県拠点地方参事官室

〒951-8035 新潟市中央区船場町2-3435-1

TEL 025-228-5216

ホームページ <https://www.maff.go.jp/hokuriku/nousei/niigata.html>

