

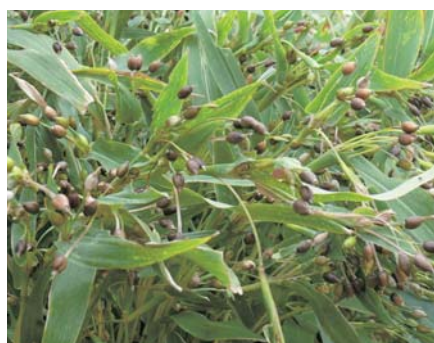


「みづまの光グループ」の皆さんとハトムギ加工品

農村地域における男女共同参画社会の確立に向けて みづま特産のハトムギを利用した 加工品の開発とPR活動

三潞町・みづまの光グループ

女性農業者のチャレンジ



珠如玉のような実をつけるハトムギ

三潞地域は、市内で最も早く水田の基盤整備事業を導入し、米、麦、大豆の優れた生産地域となっています。また、いちご、たまねぎなどが栽培され、特にハトムギは全国でも有数の産地となっており、県内ではほぼ三潞地域のみで生産されています。

ハトムギは、ビタミン、ミネラルが豊富で、美肌効果もあるとされる農産物です。JAみづまでは、この効能に着目して、ハトムギ茶、ハトムギ入り米味噌など地域の特産を活かした加工品の開発を行っています。

全国有数の
ハトムギ生産地
の特性を活かし

ハトムギ茶 「くるめ・ほとめき茶」の開発

みづまの光グループは、平成19年にJAみづま女性部の役員を中心に、農業者以外の地域の女性も加入して活動を開始した女性グループです。

グループは、JAみづまが平成21年に販売を開始したペットボトル入りハトムギ茶「くるめ・ほとめき茶」の開発に大きく携わりました。

ハトムギ茶の試作を繰り返して味や濃さを決定するとともに、ラベルのデザイン作成にも携わりました。

くるめ・ほとめき茶は、地域特産の農産物を活かした地域のオリジナル飲料として、大きく期待されています。

グループでは、現在、ハトムギを使った料理の開発も行っています。



ハトムギは、独特のにおいや苦味があり、これまではあまり使われていない食材でしたが、グループでは様々な工夫を行って、カツ料理、パン、デザートなど様々な料理を試作しました。

試作した料理は、地域のイベントで来場者へ試食提供し、意見を収集して改良を行っています。

グループの夢の実現のために 一歩一歩活動を

グループでは、好評なハトムギ加工品とともに、大豆や乳製品など地域の特産を活かした加工品作りを進め、将来的には、高齢者にも利用しやすい、健康的な惣菜店や農家レストランの開業につなげたいと考えています。

グループの夢を実現するために、会

員は加工品や料理の開発とともに、食品衛生責任者の資格取得や起業セミナーへの参加などの学習活動を行っています。

(上)「みづまの光グループ」が開発に携わった「くるめ・ほとめき茶」。ラベルのデザインもグループの作品です。

(中)ハトムギ加工品として試作した「ハトムギチップ」。二度揚げすることで、香ばしさや食感にこだわりました。

(下)ハトムギの加工品を、地域のイベントなどで積極的にPRしています。

地域の農産物から加工品を開発 田主丸地域の女性農業者グループ



(上)手作りこんにゃくの製造の様子
(下)地域の農産物などを加工したキット・カット・キッチンの商品の数々。

「田主丸ふれあい市場」は、田主丸地域の農業生産者約100戸が新鮮で安心な農産物を販売する直売コーナーで、市内2ヶ所のスーパーマーケットに設置されています。

この農業生産者グループ内の女性農業者が平成19年に発足させた農産物加工グループが「キット・カット・キッチン」です。

「キット・カット・キッチン」では、現在、約40名の女性農業者が、味噌、漬物、こんにゃく、惣菜、パン、お菓子、ヤーコン入りドレッシングなど地域で採れる農産物を活かした加工品の製造販売を行っています。

「キット・カット・キッチン」の商品は、「田主丸ふれあい市場」をはじめ「道の駅くるめ」などで販売されています。