

ニューファーマー研修会 GAPを学びリスクへの備え

ニューファーマー研修会が2月25日、菊池生涯学習センターKiCROSS(キクロス)で開かれ、管内の新規就農者や行政担当者ら25人が参加しました。県北広域本部農業普及・振興課と菊池地方青年農業者クラブ(4HC)が共同で開催。受講者の技術力・経営力の向上と就農者同士のつながりを創出することを目的に令和元年より毎年開いています。



GAPについて講演する厨子さん



米の食べ比べで盛り上がった交流会

日本GAP協会登録ASIAGAP指導員の厨子圭介さんが「今日から出来るGAPの小さな取り組みで経営改善」と題して講演。実例を交えてわかりやすくGAP的解決方法を説明。参加者同士がグループワークでリスクへの是正について活発に意見交換。交流会では、クラブ員が持ち寄った米の食べ比べを行い盛り上がりました。参加者は「普段の何気ない作業が、取引先に対するリスクにつながる事がわかった。信頼される生産者になるため、これから気を付けていきたい」と話しました。

健康食エゴマを使った試食交流会 一人ひとりの健康を願って



エゴマパウダーを使ったお菓子などを試食し意見を交わす参加者

参加者は、vege-table代表で野菜ソムリエ上級プロの持田成子さんによる、エゴマパウダー・搾りかす・種子を使ったピザやフォカッチャ、シフォンケーキなど6種類を試食。他県のエゴマを使った加工品なども提供され、意見交換を行いました。エゴマに豊富に含まれるアルファリノレン酸について、県立大学環境共生学部環境共生学科の友寄博子教授による講演もありました。

「皮むきエゴマパウダー」を活用した食品の試食交流会が2月24日、菊陽町で開かれました。料理などの食材としてパウダーの利用が見込まれる地元食品業者、行政や生産者ら約40人が参加。菊池えごま生産組合、行政、JAらでつくる菊池えごま生産組合コンソーシアムが主催。
※菊池えごま生産組合は、無農薬・無化学肥料で栽培したエゴマで毎年、約7000本の「きくちのえごま油」(45グラム入り)を製造しています。パウダーは子実を粉末化したものを使用。

加工業者は「パウダーはどの食品にも合うと感じた。エゴマ種子の香ばしさとプチプチとした食感がとてもよかった」と話していました。生産組合の上村幸男組合長は「一人ひとりの健康に役立つことが私たちの願いであり生産者の励み。エゴマをもっと身近なものとして食卓に取り入れてほしい」と話しています。