

農業6次産業化に未来

推進大会 5000人 観光活用など議論

県立大



農業経営の方向性について議論した「元気な福井の水田農業」推進大会＝8日、永平寺町の県立大

県農業再生協議会などが主催する「元気な福井の水田農業」推進大会が8日、永平寺町の県立大で開かれた。県内の生産者によるパネルディスカッションがあり、6次産業化など今後の農業経営のあるべき方向性について議論。観光と結び付けて農業を活性化すべきなどと提案した。

生産者、自治体、JA関係者ら約5000人が参加。パネル討論では多品種栽培、加工販売などに取り組む「シーネット坂井」（あわら市）の齋藤昭夫さん

米（とうじやみ）その製造販売などに取り組み寺坂律子さん（越前町）ら4人が取り組みを紹介した。齋藤さんは昨年、いちご園をオープンさせたことを紹介した上で「坂井北部丘陵地では、高齢化で離農する人が多い」と現状を指摘。メロン、ナス、スイカ農家らが連携し、観光客が収穫などを体験できるシステムができればと提案した。

寺坂さんは「家庭の技はすべて商品に生かす。消費者はお金を使える場所を探しており、お金を使って良かったと思える商品作りにこだわっている」と話し、女性ならではの視点で6次産業化の秘けつを披露した。コマとブドウを栽培する馬野

ふるさと食品コンクール

レストランなど経営の三玄（本社福井市二の宮3丁目、角谷雅和社長）が開発した越前漁産産ベニズワイガニを使った「越前蟹味噌バター」が、本年度の「優良ふるさと食品中央コンクール」の国産畜水産品利用部門で農林水産省食料産業局長賞に選ばれた。農水大臣賞に次ぐ賞で、県内からの局長賞受賞は5年ぶり。

コンクールは財団法人食品産業センター（東京）が開催。今回は4部門に計32点の応募があった。ター

「蟹味噌バター」局長賞

弥裕さん（美浜町）は「今「グリーンコーポ麻生島」後は米粉を使った和菓子やワインがつくれないか」と検討したい」と、6次化に意欲を示した。集落営農についても議論があり、農事組合法人 実践を披露した。

