

神奈川県生まれ『はるみ』米など紹介 ～第2回かながわブランドモニター会議～

かながわブランド振興協議会は11月4日、平成27年度「第2回かながわブランドモニター会議」を開催した。同会議は、かながわブランドに登録されている農畜水産物の生産現場を訪ね、生産者の話を直接聞くことで、神奈川県の農畜水産業やかながわブランド品への理解を深めてもらおうというもので、公募で選ばれた「かながわブランドモニター」ら約20名が、県内の生産現場やJA関連施設などを視察した。

最初に訪れた「あつぎ豚」を生産する「臼井農産」（厚木市）の加工場と直売所では、臼井欽一代表取締役が、豚の成長段階にあわせ配合比率を調整した飼料や、地場産の茶葉を与えるこだわりの肥育法を紹介し、県産畜産物への支持を求めた。

続いて訪れたJA全農営農・技術センター（平塚市）では、今年3月に神奈川県奨励品種に追加された、神奈川県生まれの新品種米「はるみ」について、開発者で同センター主任研究員の森永靖武氏が説明した。「粒が大きく、食味が良い」「冷めても美味しい」「短めで倒伏しにくい」などの「はるみ」の特徴や、新品種完成までに約10年かかる事などを紹介した。昼食で「はるみ」を試食した参加者からは「甘く、ほどよい粘りがあり美味しい」「粒がしっかりして食感も良い」と好評だった。この10月にはJAあつぎ管内で生産する「あつぎせせらぎ米（はるみ、キヌヒカリ）」が「かながわブランド」に登録された。他JAの「はるみ」産地登録がこれに続く事が期待される。



神奈川県生まれの「はるみ」米を試食する、かながわブランドモニターたち



JA全農営農・技術センター内の研究エリアを見学するブランドモニターたち

輸入農畜産物の増加や農業人口の減少など、農業の話題には危機感がつきまとう。全農営農・技術センターの研究室や実験圃場の見学では、生産者の求める「多収・低コスト・低労力」など農業生産性向上に向け、新品種や新技術を開発している事、併せて消費側の求める「安全・安心で美味しい」「今までにない」「長期安定供給」などの要望に応えるため、品質・性能・安全性検査や、研究開発への取り組みを紹介した。最後に訪れたJA湘南農産物直売所「あさつゆ広場」では、久留主店長から生産者・JA発の農産物加工品の製造・販売について説明を受け、「はるみ」をはじめ地場農畜産物が豊富に揃う店内の賑わいを見学しながら買い物を楽しんだ。

参加したモニターからは、「普段聞けない話が聞けて、大人の社会見学のように役に立った。知れば知るほど『かながわブランド品』を見つけたら手に取ると思う」「生産者の工夫やJAの取り組みを知る事で、買いたい気持ちにつながっていく。自分が主宰する料理教室で、テーマ食材として取り上げていきたい」などの感想が聞かれた。

「かながわブランド」は、27年度新たに「相州牛」「相州和牛」「あつぎせせらぎ米」が追加され、56品目86登録品となった。