

# 加賀市 農業委員会 だより

No.7

2021.7 発行

〒922-8622

加賀市大聖寺南町二 41

TEL 0761(72)7915

FAX 0761(72)7991



## 記事

- 外食産業者と地元生産者が加賀市産『紅はるか』のスイーツ商品化に挑む
- ドローンによる転作確認実証事業を実施します

## 表紙

茅の輪くぐり（写真：大聖寺神明町 加賀神明宮 2017年撮影）

残り半年の無病息災を祈願する初夏の神事。正月から半年間のケガレを祓い、残り半年の無病息災を祈願します。

## 市内の茅の輪くぐり

菅生石部神社(大聖寺)：7/24～7/26、服部神社(山代)：6/30、白山神社(山中)：6/27から一週間 など、各地で開催予定、コロナ禍の中お問い合わせください。

外食産業者と地元生産者が

加賀市産『紅はるか』の

スイーツ商品化に挑む

2019年に加賀温泉駅前の「ふるさと」さんが「かがの湯ぷりん」の製造販売を始めた。地元食材を使ったプリンが揃っています。

今回は、このプリンを製造販売している方と季節限定の「焼き芋ぷりん」の原材料の「紅はるか」を生産している方にお話を伺って来ました。

季節限定の焼き芋ぷりん



製造販売している人・鴨出田さん

「かがの湯ぷりん」とは？

これまで、加賀パフェの開発に携わって来ました。何度かリニューアルをする中、地元食材を使い、温泉風情のあるものがないかと模索し、味平力ボチャプリンを作りました。

当初、それを加賀パフェのトッピングに使ったのですが、意外にも好評でしたので商品化しました。駅前が店舗なので、おやつやお土産にと観光客に利用して頂いております。

現在は、「コロナ禍の中、観光客は減少しましたが、地元の方に『おもたせ』として使って頂いております。さらに、昨年は新しい食材で『かがの湯プリン』の種類を増やそうと試行錯誤しました。

(鴨出田さん談)

焼き芋ぷりん

通年販売しているプリンは5種類ですが、季節ごとにプラス1種類を商品にしております。8月～9月は加賀市産の巨

峰、10月～12月は、焼き芋を使いプリンを作っています。



鴨出さん。お店の前で

と聞いて、焼き芋ですが、ねっとりが特徴の安寧芋をおおうか、全国へも発信力のある五郎島金時をおおうかと悩みました。が、まずは、加賀市産のさつま芋を試食せねばと加賀元氣村で陳列されているさつま芋の全種類を食べてみました。その中で『紅はるか』が焼き芋になると一番美味しかったです。さらに生産者



の畑を見学し、生産秘話を聞かせて頂きました。そして、その『紅はるか』を使った焼き芋プリンが誕生したのです。

(鴨出田さん談)

## 生産している人・大家法師さん



大家さん。作業小屋で

60歳定年まで石川県警に勤めていました。退職前は地域活動もできなかったのですが、退職後は、町の役員や市の農業委員(本年度4期目です)も務めております。

農業に関して、退職前は、主に米作の兼業農家でした。また、ストレス解消にと

家庭菜園も行っておりました。そして、退職後は米作と畑作の専業農家となりました。

丁度退職した頃に、加賀元気村がオープンし、地産地消を目指し、食に関わりたいという気持ちが強くなりました。

さらに歳を重ね、米作も、畑作も面白くなってきました。

しかし、昨今、輸入野菜の安全や食品偽装問題がクローズアップされています。農業のあるべき姿を自問自答する毎日です。

(大家法師さん談)



## 食と農業について

お店で使っている食材は基本地元食材で、余計なものを入れず、素材の良さを生かすことに、こだわっています。牛乳は平松牧場さん、玉子は平岡養鶏場さん、イチゴはフルーツランドさん、味平力ボチャ、加賀棒茶など、地元のものに積極的に使っています。

加賀市に限ったわけではないですが、外食産業側の人間として農業後継者不足に不安を感じています。

十年後、生産者がいなくなったら、彼らが蓄積した農業技術がゼロになり非常に勿体ないことです。

また、それを個人の責任にしてしまうのもおかしいと思います。

良い食材を生産している人をもっと評価し、支援する社会であればと願っています。

加賀温泉郷を抱える加賀市としても、食は大きなアピールポイントです。加賀市が今後発展していくうえで食を守ることは大切なことだと思います。

(鴨出田さん談)

## ドローンによる転作確認実証事業を実施します



日本の農業は、依然として人手に頼る作業や熟練者でなければできない作業が多いです。

その為の省力化を強化し、農作業等の負担の軽減が重要な課題となっています。

この様な現状から加賀市はスマート農業を推進しています。これはロボット技術や情報通信技術（ICT）を活用して、省力化・精密化を図り高品質生産の実現を目指した農業のことです。

これまで、ルビーロマン・梨・いちご等の高品質化や収量を向上するための実証事業を平成28年度より加賀市は、行ってきました。

令和3年度は、ドローンによる転作確認や、衛星画像による耕作放棄地を確認する実証実験を計画しており、当農業委員会でもICTの活用計画が始まっています。

これまで農業委員会の作業の一つとして、転作確認作業があり、これまで・・・

- ・ 関係機関（地元生産組合）との調整が煩雑
- ・ 確認作業のため現地に直接出向く必要があり、時間がかかる・悪路の現地の場合は危険も伴うなど・・・

課題がありました。

ドローンを使うことで・・・

- ・ 操縦者と補助者の2名で広い範囲を短時間で調査可能。（飛行ルートを事前に登録することで自動飛行）

- ・ 操縦者と補助者が安全な場所で、ドローンによる確認が可能
- ・ 作業の確認は事務所に戻ってから画像で行える

- ・ 再調査も容易（一度航路を決めれば次年度以降も同じルートを簡単に飛ばすことが可能）

となり、大いに省力化が期待できそうです。

この実証実験は、6月中旬、山中温泉地区で、加賀市農業活性化協議会が農業委員、地元生産組合員立会いのもと、行う予定（6月上旬現在）で、実施の様子や確認の結果などは次回報告いたします。

### 編集後記

今回の取材で、紙面には書かれていませんが、鴨出さんが農業の後継者だけでなく、漁業後継者の方についても心配されていたのが、すごく印象的でした。

加賀温泉郷の魅力の一つに食があり、外食産業にかかわっている方だからこそその視点なのかと納得しました。

なお、「かがの湯ぶりん」の販売は駅前の「ふるさと」さんに併設されている店舗で販売されております。