

= 田布施 農ある暮らし vol.3 =

～農と食をつなぐ地域食文化の発信基地～ 協同組合田布施地域交流館

☎ 経済課 農林振興係 ☎ 52-5805

田布施地域交流館は新鮮で安全な田布施産品の地産地消とPRを目的としています。人に優しく、美味しくて栄養価の高い農産物を皆さまに提供していくことが、交流館のコンセプトです。生産者が手塩にかけて育てた野菜・果物・穀物に磨きをかけて『たぶせ自慢』の商品となるよう、加工・販売に力を入れています。今回は、田布施地域交流館の取組み、生産者の声を紹介します。



こだわり（菓子と惣菜）

地域交流館のパンは田布施特産のイチジクから独自開発した天然酵母を使用し製造しています。田布施町産の米粉を使った季節のロールケーキも大人気です。

田布施産米と食材が味わえる弁当・惣菜は毎日丁寧に手作りしており、あっという間に売り切れます。地域の女性で構成される加工部が創意工夫を凝らして、田布施に愛着を持ってもらえるような商品開発を続けています。



野菜のブランド化

おいしい野菜を提供するため、野菜に含まれている硝酸塩を抑えた野菜作りを生産者と一体になって取り組み、平成27年11月に『たぶせ健康野菜』として、ブランド化しました。野菜に含まれる硝酸値を世界で一番厳しいEU基準に合わせ、化学肥料を使用せず、完熟発酵した有機肥料を用いた野菜を認定しています。これからも安心、安全かつ美味しい野菜をたくさん味わってほしいよう、取り組みます。



田布施産米の魅力存分に

化学肥料を使用せず有機JAS認定肥料で栽培した、食味値が82点以上と高い米を『たぶせ健康厳選米』としてブランド化しました。ふるさと納税の返礼品としても人気です。また、田布施農工高校と県内酒造会社が共同開発した日本酒、田布施産有機JAS山田錦を100%使用した日本酒の販売、古代米ともち米のおかきの開発など、田布施の米に特化した商品開発、販売を行っています。



有機栽培米の取組を広げていきたいです。

野菜づくりが楽しくてやめられません。



出荷するときに生産者から自分のアスパラガスを待っていたとお声掛けいただくのがとても嬉しく、励みになります！



季節のまつり・体験イベント

田布施地域交流館では、春・夏・秋の3回、お祭りを開催しています。毎年、2,000人を超える来館者で賑わいます。春は『ぜんざい』、夏は『かき氷』、秋は『豚汁』無料サービス、生産者からの提供品が当たる『スーパーくじ』、旬の農水産物が当たるじゃんけん大会ほか、多くのイベント・出店を用意しています。特産品にスポットを当てた『いちごまつり』、『いちじくまつり』も人気です。

社会の変化から、食料の生産に携わる機会が減る中、田布施地域交流館では田んぼアート田植え、稲刈り体験、芋掘り体験も企画し

ています。魚離れが叫ばれる中、田布施漁協と企画したお魚料理教室も開催しています。人と物が集まり、体験を通して、田布施地域交流館が食を通じた町の活性化の拠点となるように、新しい取組みを続けていきます。



▲いちごまつりの様子



▲古代米田んぼアートの様子



▲新米まつりの様子

DATA

- ◇組織・経営体名 協同組合田布施地域交流館
- ◇構成員数 理事 14人、従業員 14人・組合員 353人
(令和元年7月末時点)

■交流館を改修します

国の地方創生拠点整備事業で地域交流館の施設改修を行うことになりました。加工調理室をリニューアルし、イートイン機能のある多目的スペースを新設します。多目的スペースでは田布施農工高校や田布施総合支援学校、地域の団体などと多様な協働ができる機会を設けます。今後10年20年先の未来にも、地域の皆さんに愛される地域交流館になるように体制を整備していきます。



▲直売所甲子園で優秀賞を受賞

TOPICS

■生産者大募集！

田布施地域交流館では野菜や果物などの出荷者を募集しています。

- ・少量しかない…
- ・品目が少ない…
- ・農業初心者…

でも大丈夫です！

生産者同士の交流の中で情報交換ができます。生産者を集めた栽培の勉強会も定期的に関

栽培技術も指導しています！



催しています。

加工品や手芸品も店舗で取り扱っています。詳細はお問い合わせください。

◇問合せ先 協同組合田布施地域交流館
☎ 51-0222