

培実証

「原子力発電露地で栽培でつながる品目」の栽培を実証す

福岡県みやま市・安達さん



イチゴを加工調理する安達さん(福岡県みやま市で)

納屋改装、加工所に

規格外用品
イチゴ活用

さんは加工所を立ち上げた。将来的には周辺の農家から加工向けを受け入れたり、加工所を貸し出せれば……。

平方米で、シンクには殺菌作用がある電解水も完備。安全・安心を重視する主婦の立場から、残留農薬にも気を配る。県の6次化講習に通い、売れる商品作りから販路

**機材は“プロ仕様”
「地域で共有」が夢**

「ドライあまおう」「あまおう」の甘味と酸味がぎゅっと詰まり、風味は生果に劣らない。低温で12時間乾燥させるため、パリッとした食感が楽しめる。現在は料理研究家と連携し、焼き菓子の材料として業務販売している。

安達さんが目指すのは、農家同士のコラボレーションと加工所と作業員を共有する「ワーケーショア」。最盛期が異なるアスパラガス農家と連携できれば、どちらかが収穫に専念する間、片方が加工を受けることができる。安達さんはJAと連携して女性部が規格外品も買い取る。季節のフルーツをJAで購入すれば、加工でロスも減り、収入になる。そんな未来を描く。

京都府は、府庁内に「きょうと農福連携センター」を設立した。農業関連の障害者就労支援事業を協力するJAが実証栽培を実証す

京都府

農福連携センター設立

障害者就労後押し

京都府は、府庁内に「きょうと農福連携センター」を設立した。農業関連の障害者就労支援事

業所の生産設備や加工品開発などに助成する他、農業習熟度を認証する仕組みを構築し、障害者の

農業就労を円滑にする。また、多様な世代が助け合う地域づくりに役立て

開拓まで学んだ。

第一弾の商品として作ったのは「ドライあまおう」「あまおう」の甘味と酸味がぎゅっと詰まり、風味は生果に劣らない。低温で12時間乾燥させるため、パリッとした食感が楽しめる。現在は料理研究家と連携し、焼き菓子の材料として業務販売している。

00万円で、府は「農福連携でこれほどの規模は全国的に珍しい」という。具体的には、生産・加工に必要な設備や農業用倉庫改修などに1件当たり500万円を助成。製品開発や地域交流事業の開催費などに対しても一律

るため、飯館村飯穂で水稻と葉タバコを生産していた高野吉正さん(64)、良子さん(58)夫妻に協力を依頼した。高野さん夫妻は原発事

故後、福島市に避難。現在は同市で小菊を栽培しているが、来年には村へ戻る予定で、帰村後を見据えて実証に参加した。

吉正さんは「実証栽培が成功したら、来年から村内の高冷地で8月益需飯館村で小菊栽培を頑張

りたいと思う。戻るのが楽しみ」と期待する。JAは実証結果を8月にまとめる。収量や品質、収入などを確認した上で普及に移す方針だ。

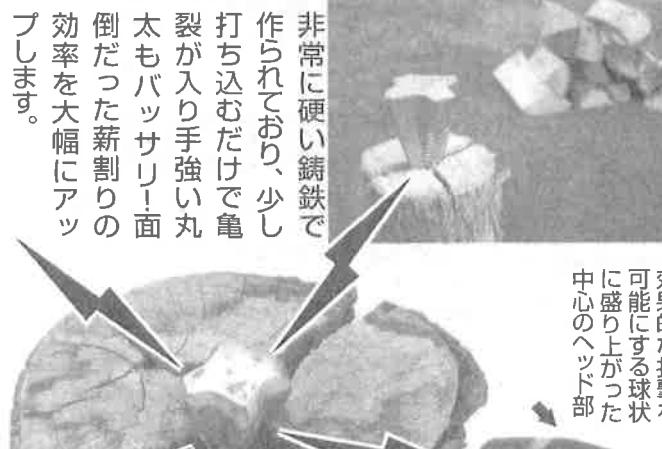
300万円を補助する。障害者の農業習熟度を認証する制度を導入し、JAが実証栽培を実証す

人工頭脳ロボットで遊ぶ!



「足歩行で前進後退、旋回します。左右の腕を上下左右に動かすことができます。」

一気に丸太を割って、薪に!



効率的な打撃を可能にする球状に盛り上がった中心のヘッド部

非常に硬い鋼鉄で作られており、少し打ち込むだけで亀裂が入り手強い丸太もバッサリ!面倒だった薪割り効率を大幅にアップします。