

「阿波ふうど情報」 (Vol.96)



阿波ふうど
AWA FOOD

発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話088-634-2667

住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館3階

<http://www.tokushima-kousha.jp/brand/>

◆阿南市で乾燥タケノコ(国産メンマ)の製造試験

近年、タケノコ農家さんの高齢化がすすみ、**放置竹林**が問題となっています。放置竹林の改善対策として、阿南市で乾燥タケノコの製造試験を行いました。乾燥タケノコは、**収穫遅れのタケノコ**を原料として使用します。乾燥タケノコの原料を収穫することが、タケノコ圃場の整備につながり**放置竹林対策**につながっていきます。

今回、試験を行った生産者に話を伺うと、「初めて取り組んだけど、思ったより効率よくできた。土日しか作業できない兼業農家さんは取り組みやすそう。収穫遅れを気にしないでいいから」という意見をいただきました。

今後、**乾燥タケノコの産地化**に向けて、1歩ずつ前進していきます。



(アク抜き作業の様子)



(下茹で後、乾燥前の様子)



(乾燥後の様子・完成！)

◆徳島県産パスタ用小麦「阿波デュラム」の収穫及び首都圏での県産食材PRについて

徳島県美馬市にある、はなみち農園(竹中均農園長)の圃場(約35アール)にて、「**徳島県産パスタ用小麦**」の収穫が行われました。

同農園では、地域の新たな特産品づくりを目指し、「**ターンテーブル(東京・渋谷)**」、美馬農業支援センター及びとくしまブランド推進機構と連携し、パスタ用小麦の栽培と商品化に取り組んでいます。

収穫した小麦は製粉したあと、県内の協力飲食店で製麺テストを行い、秋頃からターンテーブルなどでお客様に提供される予定となっています。

ターンテーブルでは、「**和田島シラスのペペロンチーノ**」など、県産食材をふんだんに使った人気メニューに、このパスタを組み合わせる計画で、「**県産食材の新たな魅力**」を発信できればと期待しています。



(令和3年産 阿波デュラム)



(阿波デュラム圃場)



(収穫作業の様子)