

Happy

新規分野の開拓や地域資源の利活用を目的とした「グリーンファーム農家蔵」。代表の佐藤正彦さんは平川市金屋地区にあった農家蔵の活用や「グリーン・ツーリズム（農業体験などを目的とした滞在型観光）」に早くから着目しました。背景には農家の所得低迷や高齢化などによる生産量の減少。このままでは農業が衰退してしまうという危機感が、誰よりも佐藤さんにはありました。

活動を始めて3年目には、中学校の修学旅行生250人をファームステイさせることに成功。以来、受け入れた生徒数は、延べ160校2万6500人。1泊2日の滞在でも泣いて別れを惜しむ子や、いまだに手紙や連絡をくれたり、

連載
地元人が地域の魅力をレポート!

地域の旬食材 レシピ付

地域から魅力発信! ハッピー♡リレー

vol.1 | 中南地域

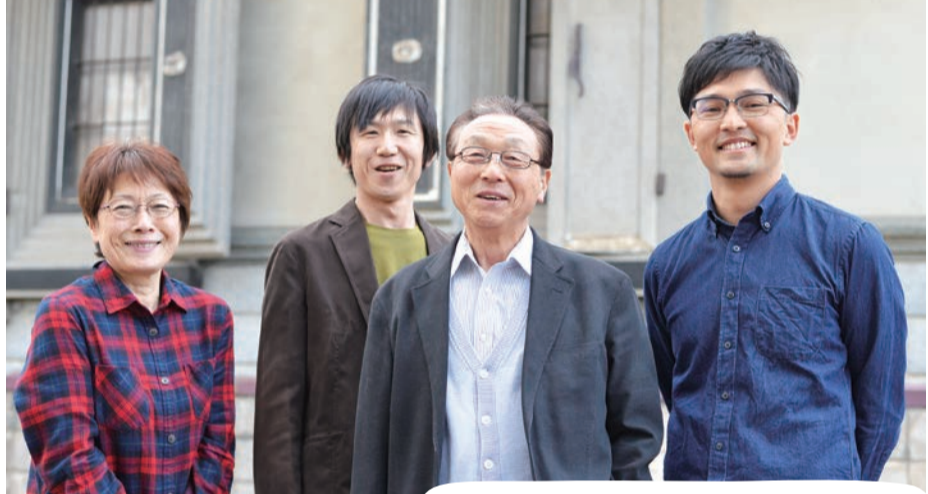
農業生産法人
グリーンファーム農家蔵
— 平川市 —

農業の新しい形。地域資源で結ばれる。青森と全国との交流。



「蔵カフェ」で販売する蔵工房のパンは、酸化剤・防腐剤などの食品添加物や卵をせず、つがるロマンの米粉と国産小麦を使い、野生酵母「白神こだま酵母」で発酵。宅配・通販がメインで、店頭販売は毎月最終金曜・土曜のみ。

営業時間: 11時~16時 TEL 0172-88-5039
青森県平川市金屋中松元88-1



左から須藤淳子さん、兼田和耶さん、佐藤正彦さん、野澤俊介さん。若手の人材を雇用し、今後の組織作りにも力を入れる

親となり家族を連れて再び青森を訪れる人もいます。また、受け入れ農家では、もっと多くの子どもたちに来て欲しいといった声も上がっているそうです。

グリーン・ツーリズムは食育や農業の大切さを伝えるだけでなく、都市と地方の交流を生むきっかけになっています。今後は修学旅行以外や海外からの受け入れにも挑戦し、青森からひとつの産業として発信していきたいと

力強く語る佐藤さん。また、新たに6次産業化の取り組みもスタート。地元産品や安心安全にこだわった農産物加工販売所「蔵工房」をオープンし、パンづくりに励むなど、農業の危機に立ち向かうだけでなく、地域を笑顔でいっぱいにするため、佐藤さんたちの活動は、どんどん広がっています。



農業体験に訪れた修学旅行生たち



金屋地域の農家蔵は、農家蔵として全国初となる国の登録有形文化財（建造物）に指定され、現在40棟が登録。「農家蔵の見学ツアー」も実施され、多くの方が訪れている。

弘前市在住のライター
工藤 健さん

今回の推薦者

埼玉県行田市出身。2012年に東京から弘前市へ移住。地域新聞づくりや県外目線で青森の情報を発掘し日々発信している。

Profile 農業生産法人グリーンファーム農家蔵

平成14年に母体となる「尾上町蔵保存利活用促進会」設立、平成15年NPO法人化、平成18年「NPO法人 尾上蔵保存利活用促進会」に名称変更。平成16年よりファームステイ受入開始。平成24年「農業生産法人株式会社 グリーンファーム農家蔵」設立。NPOとして活動中の平成16年、平成22年に「地域づくり総務大臣表彰」を受け、昨年度は「おもてなしアワード2017 青森県知事賞」を受賞。

平川市

Healthy Point

- こんにゃくでカロリーオフ
- 食物繊維たっぷり
- 腸内スッキリ
- 香り、辛みで減塩



根曲がり竹としらたきのペペロンチーノ風 きんぴら

エネルギー: 288kcal・塩分1.8g(4人分)

- 【材料: 4人分】**
- 根曲がり竹/皮つき 300g (皮をむいて茹でたもの150g)
 - しらたき 1パック(200g)
 - にんじん 1/2本
 - にんにく 1片
 - 鷹の爪 1本
 - オリーブオイル 大さじ2
 - 酒・みりん 各大さじ1
 - しょうゆ 小さじ1
 - 塩・こしょう お好みで

- 【作り方】**
- 根曲がり竹は、ピーラーで穂先から根元まで1か所皮を向いたら、根元の方から皮をむく。
 - 鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、①を入れ、茹で上がったら冷水で冷ます。(ゆで時間/細いもの約3分、太いもの約8分)
 - しらたきは、食べやすい長さに切り、さっと湯がいてザル上げし、臭みを取る。にんじんは千切り、にんにくはスライスし、根曲がり竹は、硬い所を切り落とし、斜め薄切りに。
 - フライパンに、オリーブオイル、にんにく、鷹の爪を入れて火にかけ、香りがしてきたら、にんじん、しらたきを入れて炒め、水分が飛んだら根曲がり竹、酒・みりんを加え、さらに炒める。最後にしょうゆを加え、塩・こしょうで味を整えて完成。



工藤さんが選ぶ地域の旬食材
「根曲がり竹」

なごさPoint
しらたきは下茹で後、しっかり炒めて水分を飛ばすことで臭みがぬけて、味がしみ込みやすく!



食育料理家
フードクリニック「なごさカフェ」
オーナーシェフ

なごさなおこ
八戸市在住。病気を予防の食事をコンセプトにした旬のやさしいたっぷりの家庭料理が人気の「なごさカフェ」を経営。食育や調理指導など講師として全国で活動中。

このレシピは
アメプロ☆幸せなごさごはん
にも掲載しています。

レシピアレンジの詳細はFacebook
青森県広報聴課

