

(様式第2号)

地域振興推進費事業計画・自己評価書 (実績)

令和5年4月20日

提出区分	実績	整理番号	3	課題区分	C		
横断的な課題	With/Afterコロナ時代においても選ばれる持続可能な山岳観光地域づくりの推進						
地域重点政策	1 北アルプスの恵みと人々の知恵を活かした産業の振興					北アルプス地域振興局	
実施機関	北アルプス農業農村支援センター			担当課	所属	技術経営普及課	
事業名	クレソン特産化モデル事業			担当課	電話	0261-23-6543	
					E-mail	kita-aec@pref.nagano.lg.jp	
事業の概要等	目的 (目指す姿)	地域資源である豊富な清水を活かした特産物として、軽量で栽培が容易なクレソンの栽培実証に取り組み、栽培出荷体系と生産体制の確立、実需に応じた出荷形態・流通方法等の実証を行う。					
	現状と課題	・R1年度:小谷村に6区画設置し試験的な栽培及び販売に取り組んだ。9月から12月中旬まで約100kg出荷し高い評価を得たが、出荷方法が課題となった。 ・R2年度:越冬した2年目、害虫が多発し問題となった。コロナ禍で市場の需要が停滞したことも影響したが、地元飲食事業者へサンプル提供を通じ食材としての認知がされ、需要の確認ができた。今後は、実需者が求める出荷規格(バラ出荷、束ねるなど調整して出荷)、直接配達・輸送業者(卸業者等)による配送等の流通について検討するほか、地元飲食店での利用拡大に向け、調理法等の提案を行う必要がある。 ・R3年度:害虫防除技術の確立、地元のPRのため学校給食への提供、商品開発に取り組んだ。防虫網による防除効果が確認できたほか、給食食材として好評だった。今後も安全・安心な地元食材として提供できるよう継続して取り組む必要がある。					
	内容 (変更後の内容)	地域資源である豊富な清水を活かしたクレソンの特産化を目指す。 ・栽培方法の確立に向けた防除資材の効果試験 試験ほ場(6a)への防虫網設置 ・保育園・学校給食へのサンプル食材提供 給食食材として提供回数5回 ・飲食事業者向け活用提案会の開催 栄養成分と調理法の提案(専門家(野菜ソムリエプロ1人、料理人4人)を講師として開催)					
	事業期間	令和4年5月 ~ 令和5年1月					
事業費等	(単位:円)						
	事業を構成する細事業名等		実施内容	計画(実績)額	備考		
	栽培方法(害虫防除)の検討		食害防止資材の購入	32,082			
	小谷村内学校給食への活用		食材サンプルの提供	19,440			
	活用提案会の開催		専門家から情報提供、調理法提案	34,780			
	合 計			86,302			
指標及び達成状況	成果指標			目標値	成果	達成状況	
	収穫物における食害ロス率			20%以下	0%	● 達成	
	学校給食等の食材利用(サンプル提供)数量			10kg	18kg	○ 一部達成	
	活用提案会参加者(飲食店等)の満足度			80%	100%	○ 未達成	
事業実績・成果	1栽培方法(害虫防除)の検討 7月に設置し、9月中旬に害虫による食害率を調査したところ、防虫ネット区は慣行区の16%に対して0%となり、防虫ネットの設置による被害抑制効果が認められた。 2 簡易栽培方法の検討 水路用のポリエチレン管を活用し、水路を利用した新たな簡易栽培方法を試行した。 7月20日に3本植え付けたクレソンが、12月5日には17本まで増加し、培土や流水の勢いによる株ごとの生育差はみられたが、この簡易法でも栽培可能であることが確認できた。 3 村内学校給食への活用 小谷村学校給食共同調理場と小谷村保育園に、1回当たり2～3kg程度、合計8回、約18kgを提供した。 調理担当者は異物混入なく扱いやすいとの評価があった。 また、提供したクレソンは、カレーやサラダ、おひたし等に利用され、残食はほとんどなかった。毎回違うメニューで出てくるクレソンに興味を持つ生徒も見受けられ、認知度の向上が確認できた。 4 クレソンの活用提案会を実施 9/14に小谷村「おたりつぐら」において、司厨士協会北アルプス支部と連携し、クレソンの特徴を活かしたメニューとして、サラダ、スープ、焼き餃子、冷製ジェノベーゼパスタなど6品を提案した。 村内で旅館業を営む参加者からは、手軽に作れる新しい発想のメニューばかりで、早速自分の旅館で提供していきたいと大変好評であった。						
今後の方向性	・栽培方法:引き続き栽培法を検討し、生産拡大に向けた体制づくりに向けて検討する。 ・販売拡大:地元飲食・宿泊施設での認知向上、需要拡大に向けた提案会を開催する。						