

# 日野郡の農と林 各賞受賞者ご紹介

## 鳥取県優秀経営農林水産業者等表彰

鳥取県における農林水産業の発展並びに、その技術及び経営の改善意欲の高揚を図るため、経営が特に優秀と認められる優秀経営農林水産業者などの6部門について、鳥取県知事から表彰するもの。今年度は県内の46経営体が表彰され、日野郡からは2組織が表彰されました。



生涯現役夢創り

〔優秀経営農林水産業者（農産部門）〕

### 株式会社ファームイング（日南町印賀）

水稲とトマトを経営の軸として、ほ場かんがいシステムや養液土耕施設の導入による安定生産と省力化、また、若者の雇用等によって、未来への持続的な発展を可能にされています。

コメント 「この地域と耕地（農業）を守っていくということを、最大の目的として経営しており、高齢化と後継者難による耕作放棄地を出さないように、日々努力しています。」

〔いきいき農林水産業組織〕

### 企業組合日野町農産物加工所 大夢多夢（日野町下榎）

経営理念として、「鈴原糯を守り育てる」「地域農産物を使った安心・安全な加工品を作る」「お互いを信頼し合い、楽しい加工所にする」を掲げておられます。

鈴原糯は伸びの良さやきめ細かさが特長で、平餅、かき餅、しゃぶしゃぶ用薄切り餅、赤飯など10種類以上の商品があります。平成25年には地元金持神社とのコラボ商品「金運永餅」を開発され、好評を得ています。

コメント 「今年度から鈴原糯の種子生産にも取り組み、地域の特産品として守り育てていきたいと思っています。」



幻の鈴原糯を守り育てる

問 | 日野振興局 農業振興室 電話:0859-72-2003 FAX:0859-72-2011

## 大夢多夢のしゃぶしゃぶ用杵つきもちを使ったおすすめレシピ

### 照り焼きチキンと白ねぎのもちピザ

1. 鶏肉は1.5cm角ぐらいに切り、塩・こしょうをふっておく。白ねぎは薄く斜め切りしておく。
2. フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を炒め焼き色がついたら調味料を入れて煮詰める。照りが出てきたら白ねぎを入れ混ぜ、さっと火を通しておく。
3. 別のフライパンにクッキングシートを敷き、餅をならべ中火で焼く。
4. 3.の餅が全体的に柔らかくなったなら、2.の具とチーズをのせ蓋をして、チーズが溶けるまで弱火で2〜3分焼く。
5. 皿にのせ、マヨネーズを網目状にかけ、刻みのりをちらしてできあがり♪

#### 材料(1人前)

餅(しゃぶしゃぶ用)	…3枚
鶏肉	…40g
白ねぎ	…30g
塩、こしょう	…少々
サラダ油	…適宜
とろけるチーズ	…10g
マヨネーズ	…適量
刻みのり	…適量
調味料(醤油・酒・砂糖)	…各大きじ1
水	…大きじ2)



## 全国林業経営推奨行事 林野庁長官賞

一定面積(3ha)以上の森林を管理・経営し、かつ地域貢献している特に優秀な林業経営者について、公益社団法人大日本山林会が選定するもの。今年度は鳥取県内で、宮本さんが唯一受賞されました。

### 宮本 芳満 氏（日南町丸山）

若き時から森林経営を始め、優良大径材生産を目標に丁寧な枝打ち、弱度の間伐を繰り返し行っておられます。そして、計画的に作業道を作設し、間伐材の搬出に努めておられます。

鳥取県指導林家にも認定されており、後進の指導に当たられる一方、地域の間伐の推進に尽力され、日南町の基幹産業である林業の発展に大きく寄与されています。

コメント 「これを機に日南町の林業が益々発展し、林業に携われる人が増えれば良いですね。」



日南町の林業を支える

## 森の名手・名人

森や山に関わる生業や、日本の風土・地域生活に染み込んだ営為のうち、優れた技をもってその業を究め、他の技術・技能者、生活者たちの模範となっている達人として、公益社団法人国土緑化推進機構が選定するもの。今年度は大柄さんが認定され、鳥取県内の名手・名人は27組(28人)になりました。

### 大柄 重人 氏（日南町三栄）

大柄さんの和太鼓づくりは、胴材に日南町産のケヤキを、皮材に黒毛和牛の皮を使用するという地元の材料にこだわった伝統的なものです。平成13年には“奥日野源流太鼓”を立ち上げ、年間20回ほど各地で公演を行い、和太鼓の素晴らしさを地域に広めておられます。

コメント 「自分は名手でも名人でもありませんが、和太鼓という木と皮でできたシンプルなものに魅力を感じています。和太鼓の原料としては、ケヤキが最高です。堅くて木目ははっきりしていて、とにかくいいですね。今ではケヤキは少なくなりましたが、これからも残していきたい、増やしていきたいという思いがあります。」



伝統的な和太鼓へのこだわり

問 | 日野振興局 農林業振興課 電話:0859-72-2018,2020 FAX:0859-72-2125

企業組合日野町農産物加工所大夢多夢は、絶滅寸前と言われた鈴原糯に着目し、その特色を生かした餅やおこわの製造販売を行っておられます。

鈴原糯は特有の粘りや伸びの良さ、煮くずれしにくいのが特徴で、以前は広く栽培されていましたが、稲の丈が高いため倒れやすく収量も少ないなど栽培が難しいため、栽培面積が減少しています。

大夢多夢の鈴原糯は、餅米の特徴に加えて杵つきのためきめ細かくなめらかで「世界一おいしい餅!」とリピーターが多いようです。

今回はそんな鈴原糯を使ったレシピをご紹介します。来年的お正月は一風変わった餅料理に挑戦してみてください。

問 | 日野振興局 日野農業改良普及所 電話:0859-72-2025 FAX:0859-72-2090