飯舘牛復活に向けての試食会

10月16日、交流センター「ふれ愛館」のキッチンスタジオで、『飯舘牛復活に向けての試食会』を開催しました。調理は、「日本料理 美と和 aki ta -K- 仙台」（宮城県仙台市）の秋田克志呂シェフ、「Restaurant Cashe -Cashe」（宮城県岩沼市）の猪岡暖子シェフが担当。「肉のゆーとぴあ」の山田豊さん（関根・松塚）が精選した「真牛」と「経産牛」を食べ比べ、双方の魅力を講評して、ブランド化に向けた機運を高めました。

村は11月14日にも、村民の森あいの沢にて『飯舘牛リ・スタートデー』を開催し、バーベキュー（事前申込制）などを通してさらにこの機運を加速させたいと考えています。



「飯舘牛」を復活させることを目指す取り組みです。福島県相双農林事務所、ＪＡふくしま未来、村などの関係者が出席。生産者と共に、「真牛」と「経産牛」をさまざまな料理で味わい、飯舘産黒毛和牛のポテンシャルの高さを確認。ブランドの再定義に向けて意見を交わしました。















青田豊実さんが「里山のつぶ」を「新嘗祭」に献穀





皇居で行われる宮中祭祀「新嘗祭（にいなめさい）」に献上する献穀米の生産者に選ばれた青田豊実さん（前田）のほ場で、10月13日に「献穀米刈取式」が行われました。式では、青田さんの他、杉岡村長、本多巌相双農林事務所長、三津間一八ＪＡふくしま未来代表理事組合長、西幸夫ＪＡふくしま未来常務理事が稲刈りを行いました。飯舘村から献穀米の生産者が選ばれるのは、昭和43年以来58年ぶりとなります。青田さんは「日照不足などの問題もありましたが、地域の理解と励ましが支えになりました。皆様に披露することができうれしいです」と喜びを語りました。

献穀米は無事に宮中に届けられ、青田さんは10月21日に皇居に招かれ、天皇陛下に謁見する栄に浴しました。



天皇陛下より御紋付磁器杯（左下）と菊焼残月（右）が下賜されました。

長泥地区で稲刈りが行われました

実りの秋を迎え、村内各所で稲刈りが行われました。

昨年から販売を目的とした米づくりが再開した長泥地区では、10月8日に、庄司喜一さんのほ場で、2年目の稲刈りが行われました。昨年に続き、地区の皆さんの協力で稲刈りが進められ、収穫された新米の一部は、同18日に開催された行政区主催の『長泥収穫祭』で出席者に振る舞われました。

また、環境省の環境再生事業により造成された、試験栽培・実証栽培の農地でも、同日、稲刈りが行われました。村と地区の営農組合が協力して稲の栽培を進めてきた農地です。

これまでの結果と合わせて、来年度に、全量全袋検査に基づき流通できることを目指しています。


第３工区の稲刈り


庄司喜一さんのほ場の稲刈り