

～農業の活性化～



農業C班

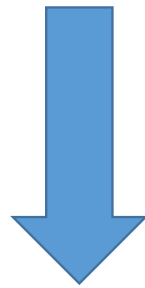


◎成相花奈子

○石田侑希 牛尾友紀 釜屋芙羽花 松浦航汰

# ひらた地域の農業の現状と課題

## 農業の衰退化

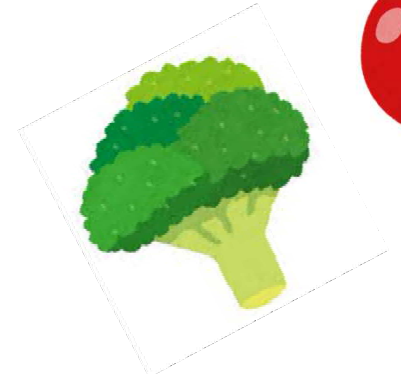


- ・少子高齢化問題
- ・後継者不足



## 探求の目的・意義

・若い世代の人にひらたの特産物について知ってもらい、興味を持ってもらう



農業の衰退化をとめ、地域活性化に繋がる

# 岡農産ブロッコリー畑の様子





# スーパーブロッコリー 出雲フォルテ



参考文献: [スーパーブロッコリー「出雲フォルテ」出荷始まる | JALしまね \(ja-shimane.jp\)](https://www.ja-shimane.jp/)

# おいしまね認証について

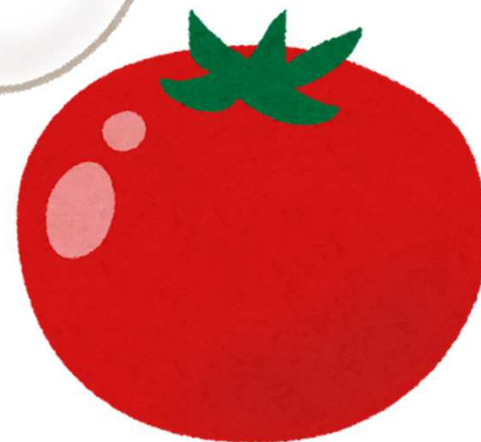
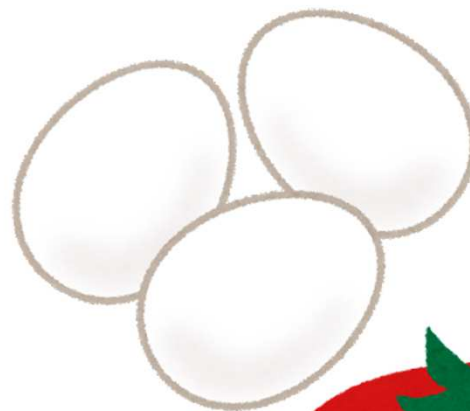
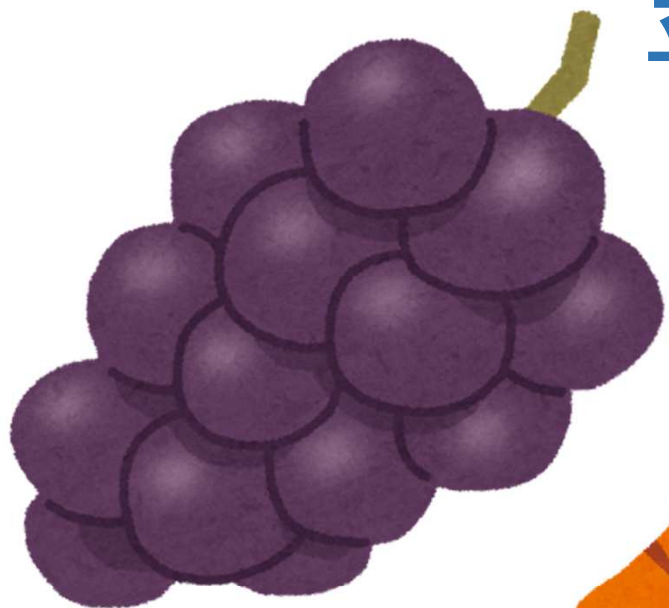


- 県の定めたGAP基準に基づき生産されていることを認証する制度
- 食の安全、環境保全、作業者の配慮
- 125の基準をクリアし認証を受けた産品のみが認証マークを表示

- 特有の臭みがない
- 味が濃い
- 甘い、やわらかい
- おいしまねゴールドに認証



# 平田の特産物





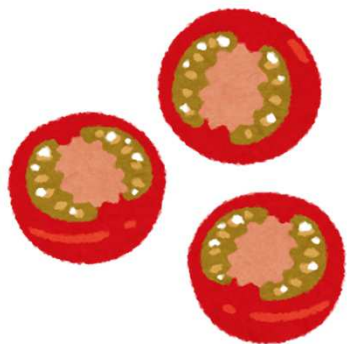
## 活動①

# お弁当づくり

## サラダ

材料

- ・トマト
- ・レタス
- ・紫玉ねぎ



## グラタン

材料

- ・シイタケ
- ・玉ねぎ



## オムライス

材料

- ・にんじん
- ・アスパラガス

# 課題



- ① 価格設定
- ② オールシーズンor  
季節限定
- ③ クオリティー
- ④ 販売場所



- 価格設定がむずかしい
- 季節限定＝食材が選びやすい
- お弁当同様に満足感が得られるもの
- 野菜をメインにするのはむずかしい



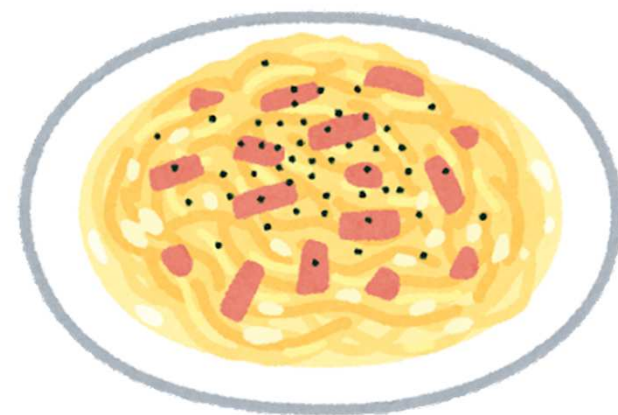
単品



## 活動②

これらをふまえて、、、

パスタを作ろう！！！！



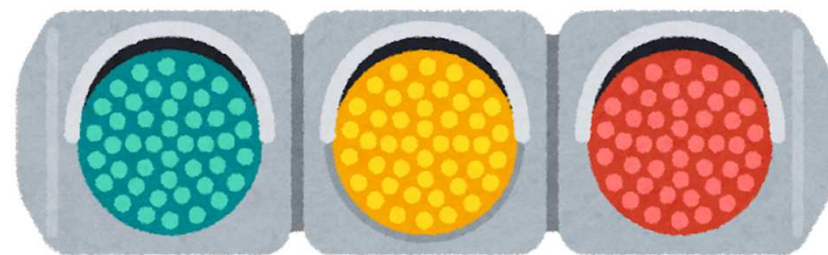




## 意識したこと

JAの方からの  
アドバイス

- ・彩りは信号機＋白＋黒
- ・麺は短めに茹でる



# パスタ作り！！！！







## 材料

玉ねぎ  
パプリカ  
しいたけ  
ブロッコリー

# 作る手順



- ①野菜を切る
- ②茹でる
- ③ブロッコリーミキサー
- ④ソース作り
- ⑤麺を茹でる
- ⑥ソースと麺を絡める
- ⑦冷ます
- ⑧容器に入れる
- ⑨野菜を乗せる





# JAの方々からの感想



# 良かった点



- ・彩が良い
- ・地域性が感じられた
- ・食感が良い
- ・ソースが美味しい



## 改善点

- 麺が固まり食べづらい
- 味にインパクトが欲しい
- ソースが絡みにくい



これまでの活動を通して



## 謝辞(お世話になった方々)

- JALしまね 出雲地区本部  
東部営農センター長 西尾一俊様
- 岡農産 岡 舗潔様
- 味彩さかもと 坂本圭様

ご静聴ありがとうございました

