




平成21年度認定			
  	氏名	森川 まさる (もりかわ まさる)	昭和24年生
	住所	三重県志摩市	
	分野	きんこ (さつまいもの煮切り干し)	
	技術の内容と活動状況	<ul style="list-style-type: none"> 鳥羽志摩特産の「きんこ」を作り始めてから40年が経過しましたが、材料の隼人芋を5aから1haに増やし、芋の生産にも力をいれております。 平成8年から簡易ハウスを導入し、乾燥芋「鳥羽志摩のきんこ」の独特の美しい色、つや、柔らかい食感をもつ特産品としてのブランドをJAとともに確立しました。また、鳥羽志摩農業協議会の「きんこ推進委員」に認定され、家の技術を加工指針として後継者の育成にも取り組んでいます。 「きんこ」を使用した第6次化産業に取り組み、鳥羽マルシェに週1回、出荷している。 	
	相談・指導に応じられる分野	「きんこ」づくりについての体験・技術の伝承は同一地域内の方に限り受け入れています。テレビや新聞等の報道機関の取材の受け入れをし、きんこの宣伝に努めています。	
	国・都道府県・中央団体等の受賞歴	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年食アメニティ・コンテストで農水局長賞受賞 平成29年三重県産業功労賞受賞 	
	主な役職	<ul style="list-style-type: none"> 平成20年 ～ きんこ推進委員 令和元年6月～ JA伊勢理事 	
	最近の活動状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成28年4月から志摩市が「きんこ塾」を始めましたので、少しでもお役に立てればと思い、講師を引き受けた。 平成28年8月6日地域の資源を活用するためのプラットホーム創出事業でパネラーとして今までしてきたことを発表した。 「きんこ」作りは年3ヶ月くらいですので、その他の月に何かできないかと考え、平成27年10月に開業した「鳥羽マルシェ」で、きんこ作りでからでる芋の一部を使ったお菓子や「きんこ」を使ったパウンドケーキやスイートポテト、餅等を週1回製造し、販売している。利益よりも「大地からの恵みを生かす」ということで「きんこ」を作る時にでる芋の一部（外側の部分）をお菓子にすることで捨てる場所がなくなった。と同時に雇用もできた。まだまだ利益を上げるには至っていないが、農業者が楽しく農業ができることを願って模索している。 	
HP	Facebook 「芋の館きらら」		