



平成 22 年度認定			
	氏名	仲田 陽子 (なかだ ようこ)	昭和 51 年生
	住所	三重県松阪市	
	分野	農産加工 (イチゴジャム)	
	技術の内容と活動状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成 6 年、経営に参画し、規模はいちご狩り園を含め 1 ha。平成 12 年には高設栽培を導入するとともに自家生産のいちごでジャム加工を開始。 栽培では、独自の方法により炭そ病の少ない苗を生産し、地域農家にも供給。 加工技術は、「章姫」単体では色が良く仕上がらないため、「よつぼし」等をブレンドし、真空ケトルミキサー鍋を使用した低温調理により色焼けがなく、素材の風味・味を引き出す。 農業拠点施設「松阪農業公園ベルファーム」でのジャムづくり講習会において技術を地域生産者へ伝承。最近はびわ等の加工についても研究中。 	
	相談・指導に応じられる分野	<ul style="list-style-type: none"> ジャムの加工、品質管理等についてアドバイスができます。 	
	国・都道府県・中央団体等の受賞歴	家族経営協定を締結した認定農業者	
	主な役職		
	最近の活動状況	<ul style="list-style-type: none"> イチゴ栽培の合間を使っているいろいろなジャムを作っています。夏みかんマーマレード、なしジャム、イチジクジャム等です。より味のよいジャム作りを目指して原料の切り方から改良しています。例としては、なしジャム加工ではこれまでは電動のスライサーを使ってナシをうす切りにしていましたが、手作業で角切りにするようにしました。このことにより、ナシの果肉感がより一層楽しめるようになり、売り上げにも反映されています。加工に手間暇をかけて味のよいジャムを作っていくことでより大量生産の商品化との差別化をしていきたいと思っています。 新商品の開発についても考えていますが、「地元でとれた原料を使用する」という前提があるので、サクランボやリンゴのジャムは生産が難しいかもしれません。また、イチゴ以外の原料は地域の生産者から購入していますが、生産者の高齢化が進み、いつまで安定して購入できるかわからない状態です。そういった点からの果実の自家栽培に取り組んでいかなければならない時期になってきていると思っています。 自宅のジャム工房にて新製品の開発、加工法の工夫を行っています。 地元小学生にジャム作りを指導。 ジャム用ブレンドを「紅ほっぺ」から「よつぼし」に変更した。 	
	HP	http://happynouen.com/ (ハッピー農園)	