





平成 23 年度認定			
	氏名	佐藤 きい子 (さとう きいこ)	昭和 10 年生
	住所	宮城県角田市	
	分野	農産加工 (梅干し)	
	技術の内容と活動状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「梅、しそ、塩」のみ使用した伝統的な「酸っぱい、赤い」梅干し。</li> <li>・ 技術の特徴は、農薬を慣行の半分以下に抑えた中粒の「越の梅」と大粒の「白加賀」の完熟果実を使用し、土用干しはビニールハウス内で手返しを 3 日間以上行い、しその鮮やかな色と香りを出し、年間 9 トンを生協、産直で販売。</li> <li>・ 昭和 60 年に農協梅干し部会に入会して以来会員への技術の伝承に努めるほか、第 3 代部長として手作り漬物物の PR、加工技術の向上に取り組む。</li> <li>・ 平成 15 年からは中学校の総合学習の一環として「梅干しづくり」の講義を行い若い世代への伝承も行っている。</li> </ul>	
	相談・指導に応じられる分野	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 梅干し・漬物加工・販売についての相談・指導。</li> <li>・ 梅干し加工体験 (土用干し、漬け込み体験など) 体験受け入れ。</li> <li>・ テレビ等報道機関取材 (現地取材) 受け入れ。</li> </ul>	
		国・都道府県・中央団体等の受賞歴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成 6 年 毎日農業記録賞 優良賞受賞</li> <li>・ 平成 30 年 10 月 角田市市政施行 60 周年特別表彰 (生産技術の伝承)</li> </ul>
	主な役職	・ 平成 14 年～平成 19 年 角田梅干部会会長	
	最近の活動状況	口コミで広く出荷しています	
HP			