

平成 26 年度認定



氏名	中田 早姫美 (なかた さきみ)	昭和 18 年生
住所	三重県熊野市	
分野	農産加工 (たかな漬)	
技術の内容と活動状況	<ul style="list-style-type: none">・ たかな漬は、熊野地方の地域食である「めはり寿し」に使用。たかなは、「みえの伝統野菜」に選定され、ぴりっとした辛さが特徴の品種「赤大葉たかな」で9月に播種し、11月から4月にかけて収穫。寿し用には、葉を1枚(幅15cm以上長さ28cm)ごと収穫。・ 葉は1枚1枚を水で手洗いして、添加物を一切使用せずに塩だけで漬け込み素材本来の味を出している。・ 加工工程では、水洗し汚れをとった後、大型プールに均等に並べ重量の8%の並塩を均等に振りかけ、檜の赤身板を渡し、重石をのせ行う。中1日漬け置きして3日目に揉む作業を行い。仕上げの本塩0.5%を均等に振りかけ二度漬けを行う。・ 地域振興を目的にした「熊野たかな振興会」の副会長として、また、傘下の「飛鳥たかな生産組合」の組合長として、たかな栽培から漬け物加工、「めはり寿し」づくりまで全般にわたり指導。認知度向上のためイベント会場での試食実演にも取り組む。	
相談・指導に 応じられる分野	<ol style="list-style-type: none">1. 新規就農を目指す都市住民の体験農業や地域特産品を活用し、活性化に向けた取り組みに係わる経験等を伝える視察対応2. 小中学生を対象とした収穫体験や加工体験・講演依頼への対応3. テレビ等報道機関の取材受け入れや番組出演対応4. 加工工程に出る液体を活用した「たかな染加工」体験等、さまざまな要望に対応	
国・都道府県・ 中央団体等の 受賞歴	・ 平成 27 年 フードアクション 2015 入賞	
主な役職	平成 18 年～ 飛鳥たかな生産組合 組合長 平成 21 年～平成 27 年 熊野たかな振興会 副会長 平成 28 年～ " 会長	
最近の主な活動	・ 地元小学生を対象に「たかな」の収穫体験、加工・めはり寿しの握り体験等を通じた食育活動や、熊野市の地域おこし協力隊にたかなの栽培指導等、将来の担い手育成に力を注いでいる。	
HP	飛鳥たかな生産組合 http://www.zc.ztv.ne.jp/asukameharill/	