




平成 26 年度認定			
  	氏名	青木 登志男 (あおき としお)	昭和 24 年生
	住所	島根県鹿足郡津和野町	
	分野	つわの栗 (栽培・加工)	
	技術の内容と活動状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>栗 3.5 ha 栽培し、自家生産物で菓子の加工。栗ようかん、栗もなか、栗きんとん等を「風土菓子」として販売。</li> <li>加工適性が高く病虫害抵抗性の「筑波」、「銀寄」、「石鎚」「岸根」を受光体勢がよく、樹間通風がよい樹高 2.5m で 10a 当たり 35 本植栽。</li> <li>安全・安心な商品提供のため化学肥料・農薬の施用を控え、施肥は収穫後に通常の半分以下の化学肥料を施用、以降は鶏糞など有機質資材のみ。農薬防除は行わず、樹間の除草を徹底 (年 3 回) して対応。</li> <li>収穫量は、大玉が 70% を占め、10a 当たり約 280 kg で周辺農家を上回る。</li> <li>収穫後の「虫止め」は、大型冷蔵庫による冷蔵法 (温度 0℃、湿度 75~85%、10 日間) を開発。果肉の色や風味を損なわず、糖度を 2 度程度上昇させている。</li> <li>加工過程では、ペースト状で温度、糖度を適切に管理して素早く仕上げることで絶妙な味と風味を出す。特に、先進的虫止め技術は増産や付加価値商品づくりの鍵。</li> </ul>	
	相談・指導に 応じられる分野	<ul style="list-style-type: none"> <li>栗生産組合や新たに栗の栽培を始めようとする新規就農者等に対して、栗の栽培・加工・商品づくりのアドバイスを行う。自らの農家レストランにて、実際に商品づくりを体験してもらい食の学習会を行う。また、飲食店、お土産販売店に対し、栗の甘露煮の加工指導をする。以上、栽培から販売までの 6 次産業の流れについて実体験を交えた指導・講演をする事ができる。</li> </ul>	
	国・都道府県・ 中央団体等の 受賞歴	<ul style="list-style-type: none"> <li>新ふるさと特産審査会にて最優秀賞受賞</li> <li>農文協編 地域食材大百科第 14 巻に寄稿 (クリ加工品) 風土菓子本舗「千舎ノ木」</li> </ul>	
	主な役職	昭和 60 年～ 商工会 理事	
	最近の活動状況	体調不良につき、活動休止中	
HP	千舎の木 <a href="http://www.sun-net.jp/~chisya/">http://www.sun-net.jp/~chisya/</a>		