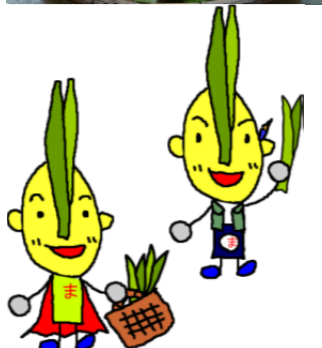


平成27年度



氏名	もり ともこ 森 智子	生年	昭和38年生
住所	愛媛県今治市		
品目	マコモタケ ・ マコモ（イネ科の多年草）の茎（新芽）が黒穂菌によって肥大したもの ・ 黒穂菌の胞子をマコモズミと呼び、お歯黒、眉墨、漆器の顔料としても利用 ・ タケノコとアスパラのような食感で、ほのかな甘味と香りがある ・ 水田で栽培できるため、転作作物として取り組まれている		
技術	マコモタケ栽培による新規食材の開発 ・ 植栽間隔や優良系統の選抜、肥培管理や省力的な除草方法を試行錯誤して確立 ・ マコモスティックなど新たな食材・料理法の開発とレシピ集の開発 ・ 女性ニーズを反映させた加工食品メニューの開発		
活動状況	・ 平成14年に就農し、龍岡地域活性化対策推進協議会の若手リーダーとしてマコモタケ等の栽培を開始、平成16年には生産部会を結成（販売部長） ・ 現在、10人で栽培面積は78aまで拡大し、1haの産地を目指している ・ ゆるキャラの作成・活用やネット販売、商談会への参加によりPR・販路を拡大、学校給食でも利用 ・ 直売所での料理教室等により地産地消と地域活性化に貢献 ・ 平成26年度には全国マコモシンポジウム in 玉川を開催		
最近の活動状況	①植付・収穫体験の実施 ②視察等の受け入れ ③新商品の開発 ④食育指導 ⑤料理教室 ⑥学校給食への普及活動 ⑦県内外への講演 ⑧特産品と地域の活性化をどう関連づけるかの実践		

	<p>相 談 に 応じられる 分野・内容</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ マコモタケについて、弊社ほ場において土づくり、収穫期などの栽培方法全般や加工、販売についての相談や指導 ・ 自園での収穫体験、視察などの受け入れ ・ テレビなど報道機関の取材の受け入れ ・ 行政からの講演依頼の受け入れ ・ 小中学生や一般大人などに対する料理教室などの講師
	<p>受 賞 歴</p>	<p>平成 22 年度 農山漁村男女共同参画優良活動表彰・次世代を担う地域リーダー部門 農林水産大臣賞</p>
	<p>主 な 役 職</p>	<p>平成 26 年～ 愛媛県農業指導士</p>
	<p>HP</p>	<p>森のともだち農園 http://www.moritomo.com/</p>