

平成 28 年度認定			
氏 名	えびはら さとむ 海老原 悟		
生 年 月 日	昭和 23 年生	年 齢	
品 目	<p>干瓢 (かんぴょう)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生徳二年 (1712 年) に、壬生藩主が近江国水口から伝えたとされる</li> <li>・ ユウガオの未熟果をひも状に剥いて干したもので、ミネラル、食物繊維が多い</li> <li>・ 栃木県が全国の 98% を占め、主産地は下野市、壬生町、上三川町、小山市</li> <li>・ 重さ 6 kg の夕顔の実から約 150g の干瓢が出来る</li> <li>・ 栃木県内の生産は昭和 53 年の 3,040 ha、55,080 t から 243ha、373 t (平成 17) まで減少</li> <li>・ 巻き寿司の具のほか、地元では卵とじや五目煮などの干瓢料理が継承</li> </ul>		
技 術	<p>伝統的な生産管理方法による干瓢の安定生産と高い品質・収量の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3 世代にわたって干瓢栽培を継続、栽培技術を改良</li> <li>・ 作付前に D-D で土壌消毒を適期に実施、生育後半に殺虫剤と肥料を葉面散布</li> <li>・ 気象災害対策や作業効率の向上のため、排水路や作業道路を率先して整備</li> </ul>		
活 動 状 況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 農業高校卒業後に経営を継承、現在、干瓢 50a のほか、水稻 1 ha、野菜を栽培</li> <li>・ 干瓢専門部の現地検討会で、生育状況から管理方法を実地で研修指導</li> <li>・ 地域や各種団体等の体験学習、TV 出演などに積極的に対応</li> <li>・ 上三川町干びょう推進対策協議会の会長として、干瓢の収穫、むき方などの体験及び関連産業振興と併せて消費拡大に取り組む</li> </ul>		
相 談 に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ネコブセンチュウに強い土作り</li> <li>・ 品質の良い大きな干瓢を目指した肥料の葉面散布</li> <li>・ ウリハムシやアブラムシ等の病害虫対策</li> <li>・ 干瓢剥き体験学習</li> </ul>		
受 賞 歴 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成 4 年 上三川町産業功労表彰</li> </ul>		
主 な 役 職	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成 17 年～平成 23 年 宇都宮農業協同組合 監事</li> <li>・ 平成 22 年～平成 24 年 宇都宮農業協同組合干瓢専門部 部長</li> <li>・ 平成 23 年～現在 宇都宮農業協同組合 理事</li> <li>・ 平成 26 年～現在 上三川町干びょう推進対策協議会 会長</li> <li>・ 平成 28 年～現在 栃木県干びょう生産流通連絡協議会 委員</li> <li>・ 令和 2 年～現在 農地最適化推進委員</li> </ul>		
H P			

