

令和3年度		
氏名	きむら きょうこ 木村 京子	
生年	昭和28年生	
住所	香川県東かがわ市	
品目	<p>農産加工（金山寺味噌）</p> <ul style="list-style-type: none"> 由来のひとつとして空海（弘法大師）が我が国の全国各地に伝えたという説がある金山寺味噌は、空海ゆかりの四国霊場八十八カ所の最後の札所である第88番札所「大窪寺」が近くにある東かがわ市の五名地区で古くから各家庭で作られてきた 大豆、麦のほか、野菜を漬け込んで作られ一般的には調味料ではなくおかずや酒肴等として直接食される「なめ味噌」の一種 	
技術	<p>山間地の夏野菜を豊富に使い、保存性も高い金山寺味噌</p> <ul style="list-style-type: none"> 地元の夏野菜（ナス、ウリ等）をふんだんに使用し、原材料の100%を地産地消、無添加 野菜の塩もみ、水切りの徹底等保存性を高める作り方 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> 昭和60年「若竹生活改善グループ」で地域農産物を使った加工品開発に参画 家庭では作られなくなってきた「金山寺味噌」の味と加工技術の伝承のため、JA香川県「東讃地域女性部」の5つの支部が昭和55年に開始した製造に参画し、東かがわ市内の加工施設で製造、五名支部の副部長や部長を歴任 平成13年、仲間とともに地元農産物や加工品の販売や地域交流等の拠点「五名ふるさとの家」を設立（現在は、「産直カフェ五名ふるさとの家」として引き継がれている） 農業経営では、栗やキュウリ、自然薯などを栽培・販売、金山寺味噌以外にも漬物等を商品化 獣害対策の副産物であるイノシシ肉の利用拡大のための商品開発にも参画し、自宅横にイノシシの解体を行う食肉処理場と直売所を設け、鳥獣害対策と地域の特産品づくりに貢献 伝統の継承、食農教育、地産地消、さらに農業研修生の受入れ等担い手の育成・確保や移住希望者への支援等の地域に根ざした活動を積極的に実施 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> 「金山寺味噌」や味噌、梅干しなどの加工技術 農産加工や女性起業等の講演 体験農業、産地視察の受入れ 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> 平成29年度 農山漁村女性活躍表彰（農山漁村男女共同参画推進協議会）「優良賞」 令和2年 香川県「かがわ21世紀大賞」 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> 平成22年～ 香川県農業士 平成27年～ 普及指導協力委員 平成29年～ 香川県むらの技能伝承士（食生活） 令和元年～平成2年 JA香川県女性部部長 	
H P	五名活性化協議会公式ページ https://www.gom-you.com/	

