


令和3年度		
氏名	いいだ ましこ 飯田 眞志子	
生年	昭和27年生	
住所	熊本県宇城市	
品目	<p>農産加工（ショウガ加工品）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 熊本県のショウガ生産量は全国2位。宇城市では昭和初期から小規模での栽培、また、昭和40年代から青果物としてのショウガ栽培が増加し、ショウガ産地として基盤が確立</li> <li>・ 露地栽培が中心の宇城産ショウガの多くは減農薬・減化学肥料の特別栽培</li> <li>・ 地元産ショウガを使った様々な加工品</li> </ul>	
技術	<p>地元産を使った多様なショウガ加工品の開発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地元産のショウガを活用して、味噌漬けや米麴漬け、さらには、パウダー、ペースト、麺、みそ、ドリンク、ゼリー、ジャム、ドレッシングなど多種多様な特徴あるショウガ加工品の導入・開発を推進</li> <li>・ 地元産ショウガのペーストと地元産のみそを使い、着色料、保存料、うま味調味料不使用のおかずみそで、調味料ともなる「ばあばの生姜みそ」は熊本県物産振興協会の令和元年度優良新商品に認定</li> </ul>	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 県職員（主に普及指導員）時代、県内各地でショウガの高付加価値化を目指した地域のJAや生活改善グループ等によるショウガ加工品（味噌漬けや米麴漬けなど）の開発や6次産業化の推進、ショウガ料理の伝承、開発、レシピ作成等に20年以上にわたって携わった</li> <li>・ 地域の農産物の高付加価値化、農産加工グループの育成、女性活動の組織化なども支援・指導</li> <li>・ 県退職後、平成29年からJAで地元企業と連携し、「ばあばの生姜みそ」をはじめ、生姜ドリンク、生姜ゼリー、生姜ジャム、生姜砂糖菓子や万能たれなど、新しいオリジナルショウガ加工品の開発・商品化に取り組み</li> <li>・ 野菜ソムリエ資格を持ち、「宇城地方農業女性野菜ソムリエの会」メンバーとして食育活動等</li> </ul>	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 農産加工品の開発・商品化（技術、加工施設、販売・流通など）</li> <li>・ 農家レストラン、農家民泊、6次産業化</li> </ul>	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和2年 「くまもとふるさと食の名人」（熊本県認定） （以下、飯田氏が開発の中心となった商品の主な受賞）</li> <li>・ 令和元年度 ばあばの生姜みそ （一社）熊本県物産振興協会 新商品表彰事業食品部門優良商品賞</li> <li>・ 令和2年度 生姜ドリンク 熊本県農産物加工推進協議会主催 熊本県農産物加工食品コンクール入賞</li> </ul>	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 熊本宇城農業協同組合参与</li> <li>・ 宇城市食育推進員</li> </ul>	
HP		

