

令和4年度認定地域特産物マイスター

公益財団法人日本特産農産物協会

令和4年12月16日

No.	氏名	生年	都道府県	市町村	認定品目	推薦機関
1	しまだ よしひろ 島田 義弘	昭和45年生	茨城県	小美玉市	ブルーベリー	茨城県県央農林事務所 経営・普及部門
2	いしい かつたか 石井 勝孝	昭和34年生	神奈川県	秦野市	秦野のそば	神奈川県農業技術センター
3	おぎわら ゆうこ 荻原 祐子	昭和34年生	長野県	御代田町	とぎん 兔巾味噌	御代田町
4	だいもん まさる 大門 優	昭和25年生	福井県	鯖江市	吉川ナス	鯖江市
5	おおいわ 大岩 いつ子	昭和29年生	岐阜県	白川町	美濃白川茶 (手もみ製法)	白川町
6	たかぎ みきお 高木 幹夫	昭和24年生	愛知県	大府市	※1 あいちの伝統野菜	大府市
7	すぎうらかずのり 杉浦 一徳	昭和42年生	愛知県	西尾市	てん茶	西尾市
8	ひろた ひさみ 廣田 久美	昭和19年生	兵庫県	淡路市	カレンデュラ (キンセンカ)	淡路市
9	なかやす ようこ 中安 洋子	昭和33年生	福岡県	築上町	キクイモ	築上町
10	たなか しんたろう 田中 慎太郎	昭和57年生	福岡県	築上町	もち麦	築上町
11	なかお のぶてる 中尾 順光	昭和18年生	長崎県	長崎市	※2 ゆうこう	長崎市

(敬称略)

※1 21品目35品種(愛知県選定)

※2 長崎市伝統柑橘

令和4年度		
氏名	しまだ よしひろ 島田 義弘	
生年	昭和45年生	
住所	茨城県小美玉市	
品目	<p>ブルーベリー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小美玉市はブルーベリー主産県茨城県の主産地のひとつ ・ 目の疲労感を改善する機能を持つアントシアニンが豊富 ・ 小美玉市ブルーベリー生産組合では統一ブランド名「アイの玉」で出荷販売 	
技術	<p>多数の品種を栽培、生果出荷、多様な加工製品開発、観光農園まで多角的に展開</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 味、外観、収穫時期、特性等が異なる約60種類の品種を栽培 ・ 生果実・冷凍果実を出荷販売、ジャム、ジュースや濃縮ドリンクといった飲料、ワイン、アイスの商品開発して販売、観光摘み取り農園も展開 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成17年、小美玉市でのブルーベリー栽培に先駆的に取り組み、平成21年「やわらぎファーム」を開園 ・ 市場や生協等へ出荷、様々な加工品を開発し直売やネット販売、観光農園も展開 ・ 栽培の難しい品種や新しい技術を積極的に導入 ・ 栽培技術を動画サイトで積極的に発信・紹介 ・ ブルーベリー栽培面積2ha リンゴ栽培40a 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ ブルーベリーの植付けから剪定などの栽培管理 ・ 収穫から出荷までの品質管理 ・ 霜被害を回避する栽培方法 	
受賞歴等		
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成28年4月～ 小美玉市観光協会 理事 ・ 平成31年4月～ 小美玉市農地利用最適化推進委員 	
H P	やわらぎファーム URL http://yawaragi-farm.com	



令和4年度		
氏名	いしい かつたか 石井 勝孝	
生年	昭和34年生	
住所	神奈川県秦野市	
品目	秦野のそば ・ 秦野地域はたばこの裏作として栽培が始まった神奈川県内一のそば産地 ・ 地域の名水を用いた蕎麦は、「かながわの名産100選」のひとつ	
技術	そば栽培の三期作 ・ 早生品種の早刈りと大型機械を用い、そばを年間三作 ・ 蕎麦店を経営し、6次産業化を实践 ・ 三期作により台風被害等に備えて一定の収量を確保、新鮮な新そば提供を長期に提供	
活動状況	・ 蕎麦店経営から自らそば栽培に取り組み（平成22年）、独自の工夫と試行錯誤により、三期作体系を開発 ・ 耕作放棄地も活用し約6haの農地で三期作を中心にそばを栽培 ・ そば栽培から製粉、製麺、蕎麦店経営まで一貫した6次産業化を实践 ・ 平成29年から「丹沢そば農業アカデミー」を開催し、新規就農希望者への研修を積極的に実施 ・ 令和3年、農業経営を個人から法人（有限会社石庄丹沢そば茶屋本舗）へ ・ 令和4年、国の就農支援施策（就農準備資金）に関する研修機関として神奈川県認定	
相談に 応じられる 分野・内容	・ 6次産業化（そば） ・ そば栽培技術 ・ そば製粉・製麺・加工技術 ・ 農家レストラン（蕎麦屋）	
受賞歴等	・ 秦野市観光協会おみやげNo.1コンテストグランプリ受賞（平成25年7月） ・ かながわの名産100選「秦野のそば」（平成30年度選定）	
主な役職	・ 有限会社石庄丹沢そば茶屋本舗 代表取締役 ・ 6次産業化中央サポートセンタープランナー（平成30年度・令和元年度）	
HP	有限会社石庄丹沢そば茶屋本舗 http://tanzawasoba.jp/	



令和4年度		
氏名	おぎはら ゆうこ 荻原 祐子	
生年	昭和34年生	
住所	長野県御代田町	
品目	兎巾味噌（と きん みそ） ・ 地元の米・大豆に加え、地元産のきびを加えた味噌として、地域の農村女性が中心となって開発、命名した特産オリジナル味噌（平成18年） ・ 麴づくりで、米のほか、食物繊維等が豊富で健康食材とされることの多いきびを1/3程使い、つぶつぶとした食感 ・ 「兎巾」は、この味噌の寒仕込みが行われる時期に地元で行われる長野県の無形民俗文化財行事（寒の水）に用いられる冠 ・ 御代田町の認定特産品のひとつ	
技術	農村女性のグループ活動から地元の特産作物を使った独特の味噌「兎巾味噌」を開発	
活動状況	・ 昭和56年、高原野菜農家として就農 ・ 県普及所の農村婦人学校に参加する仲間と生活改善グループを結成（現農村女性ネットワーク御代田）、さらに、「味工房みよた」を組織して味噌づくり ・ 一般的な味噌に加え、オリジナルな味噌開発を目指し、平成18年に地元産きびを用いた「兎巾味噌」を完成 ・ 味工房みよたでは、3種の味噌（「兎巾味噌」、「昔ながら」、「発芽玄米味噌」）など、地元産材料を使った様々な特産品を開発・製造・販売し、地産地消を推進 ・ 学校給食へも味噌を供給 ・ 農村活性化・女性の社会参画への貢献から、平成28年度農山漁村女性・シニア活動表彰で表彰（味工房みよた） ・ 母体となった農村女性ネットワーク御代田は、令和元年、農村女性きらめきコンクールで長野県知事賞を受賞 ・ 高原野菜5haを栽培	
相談に 応じられる 分野・内容	・ 味噌加工の技術 ・ 地域の伝統食の周知・伝承 ・ 小中学生に対する食育・味噌の技術指導・相談	
受賞歴等	・ 平成28年度農山漁村女性・シニア活動表彰 女性起業・参画部門（農林水産省）経営局長賞（味工房みよた） ・ 令和元年度農村女性きらめきコンクール（長野県主催）長野県知事賞（農村女性ネットワーク御代田）	
主な役職	・ 平成22年～23年度 農村女性ネットワーク佐久平 会長 ・ 平成26～27年度、令和2年度～令和3年 農村女性ネットワーク御代田 会長	
H P		



味工房「みよた」

令和4年度		
氏名	だいまん 大門 まさる 優	
生年	昭和25年生	
住所	福井県鯖江市	
品目	吉川ナス（よしかわなす） <ul style="list-style-type: none"> ・ 1000年以上の歴史があるともいわれる鯖江市の伝統野菜 ・ 外皮が薄くて水分が多く、肉質がよく締まって緻密、煮崩れし難くて味が濃いことから、市内外の料亭や高級レストランで使用 ・ 一時、生産が途絶えかけたが、地元農家が研究会を結成（平成21年）して復興、平成28年に国の地理的表示（GI）保護制度に登録 ・ 年々、生産が拡大し、加工特産品も開発 	
技術	栽培の難しい吉川ナスの露地栽培による安定生産と販路の拡大 <ul style="list-style-type: none"> ・ 収量が低く、栽培も難しく、通常はハウス栽培される吉川ナスを露地で安定的に栽培 ・ 生育ステージ、樹勢の強弱に対応した肥培管理、かん水管理と整枝、切り戻し、摘花の適期処理により、高温期、栽培終期でも安定的に生産 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 研究会の結成時（平成21年）からJAの営農指導員として栽培指導 ・ 平成30年JA退職後、自ら吉川ナスを栽培、鯖江市伝統野菜等栽培研究会の副会長として引き続き吉川ナスの栽培指導役 ・ 研究会では、市・道の駅等が協力して加工特産品の開発にも取り組み（吉川ナスバーガー、郷土料理をアレンジした「吉川はまなみそ」、佃煮等）学校給食へも吉川ナスを提供 ・ 令和4年、研究会は国の令和3年度産地消費等優良活動表彰（生産部門）で農林水産大臣賞（第1位）を受賞、福井県農林漁業賞（農林漁業活性化部門）も受賞 ・ ハウス2棟（約300㎡）、露地畑約3000㎡（吉川ナスのほか、サツマイモ、サトイモ、花き、ピーマン他） 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鯖江市の伝統野菜「吉川ナス」について、栽培管理等の相談 ・ 鯖江市の伝統野菜「吉川ナス」について、報道機関等の取材の受入 ・ 市内外での「吉川ナス」PR活動の協力 ・ 飲食店シェフ等の産地視察の受入 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 令和2年度吉川ナス品評会 福井県農業協同組合代表理事組合長賞 ・ 令和3年度吉川ナス品評会 福井県農業協同組合代表理事組合長賞 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成30年4月～ 鯖江市伝統野菜等栽培研究会 副会長 ・ 平成28年4月～ JAたんなん花き生産組合 組合長 	
H P	https://www.city.sabae.fukui.jp/oishii/oishii_nakama/oishi-yoshikawanasu.html	



令和4年度		
氏名	おおいわ 大岩 いつ子	
生年月日	昭和29年生	
住所	岐阜県加茂郡白川町	
品目	美濃白川茶（手もみ製法） <ul style="list-style-type: none"> ・ 美濃白川茶は、岐阜県美濃地方中部の中央部、標高200～700mの山間地域である白川町、東白川村で栽培される茶の地域ブランドで、平成20年に地域団体商標に登録 ・ 冷涼な中山間で昼夜の気温較差が大きいことから、香りが強いのが特徴 ・ 「白川茶手もみ保存会」により、茶製造の基本となる「手もみ」を伝承 	
技術	美濃白川流による手もみ茶を伝承 <ul style="list-style-type: none"> ・ 全国手もみ茶振興会の認定資格「師範」 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 30年以上前から美濃白川流の手もみ茶技術を学び習得し、その伝承活動、後継者育成に取り組む ・ 白川茶手もみ保存会の副会長として新会員や若手、資格認定試験受験希望者へ指導 ・ 「飛騨美濃特産名人の館」等における手もみ体験や手もみ技術の講習会、小学生の手もみ体験等で指導 ・ 町内外でのイベント・商業施設で手もみを実演 ・ メディア対応を通じて手もみの魅力を積極的に情報発信 ・ 茶園面積 40a（保存会による手もみ茶の原料茶葉の多くを提供） 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 手もみ茶製法の技術指導 ・ 日本茶に関する事柄 ・ お茶の淹れ方 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成28年 全国手もみ茶品評会 1等 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 白川町農業委員 平成8年～17年 ・ 白川アグリレディース 会長 平成24・25年 理事 平成23～現在 ・ 白川茶手もみ保存会 副会長 平成15年～現在 	
H P		



令和4年度		
氏名	たかぎ みきお 高木 幹夫	
生年月日	昭和24年生	
住所	愛知県大府市	
品目	あいちの伝統野菜 <ul style="list-style-type: none"> ・ 「あいちの伝統野菜」は、①昭和30年頃に栽培されていたもの、②地名、人名など愛知県に由来しているもの、③今でも種や苗があるもの、④種や生産物が手に入るものという4つの条件を満たし、愛知県が選定した21品目35品種 ・ (例：宮重だいこん、八事五寸にんじん、愛知縮緬かぼちゃ、次郎丸ほうれんそう、知多3号たまねぎ、愛知早生ふき、越津ねぎ、大高菜 など) ・ 愛知県では、イメージアップマーク及びロゴマークを作成しPR 	
技術	「あいちの伝統野菜(21品目35品種)」の保存・普及	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 農協時代、在来のたまねぎの採種に携わっていたが、在来種が消えていく中、次世代に種を残し、消費者に味わってもらいたいと考えて非農家の私的活動として在来種の採種・栽培を自ら開始し、40年以上継続 ・ 県により「あいちの伝統野菜」が選定された後、平成14年からは対象をあいちの伝統野菜全般に拡大し、平成27年には21品目35品種全ての栽培・採種を手掛けるように ・ 耕作放棄地を借り受け、現在300坪近くで栽培展示及び採種 ・ 「種から国産」を理念に、「あいち在来種保存会」を設立(2013年)し、活動を主導 ・ 圃場見学や農作業体験を随時受け入れ、希望者へは種苗提供や栽培指導、あいちの伝統野菜の普及・PR・消費拡大のためのイベント開催等の活動を展開 ・ 講演会や研修会等で講師やアドバイザーを務める ・ 小学生向け副読本「あいちの伝統野菜を学ぼう 学習ノート」を監修(令和元年(一社)日本伝統野菜推進協会制作・刊行)し、市や小学校へ寄贈 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ あいちの伝統野菜に関すること全般 ・ 地元ならではの伝統野菜から学ぶこと ・ 魅力ある直売所づくり ・ 地産地消の意義 ・ 採種作業のイロハ 	
寄稿文 受賞歴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中日新聞連載「味な提言」平成21年、平成22年 全8回 ・ 日本農業新聞 JA農産物直売所情報誌「フレ」平成22年～26年 全16回 ・ 第9回ディスカバー農山漁村(むら)の宝(令和4年度)特別賞(むらの宝食文化賞) 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成3年1月～平成4年3月 東知多農業協同組合 営農部長 ・ 平成20年6月～平成22年5月株式会社 げんきの郷 統括部長 ・ 平成28年7月～現在一般社団法人日本伝統野菜推進協会 顧問 ・ 平成25年8月～現在あいち在来種保存会 代表世話人 ・ 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会認定野菜ソムリエ(シニアプロソムリエ) 	
HP	ブログ「あいちの伝統野菜」畑から https://dentou2008.exblog.jp/ あいち在来種保存会 https://onl.la/RuV9GGz	



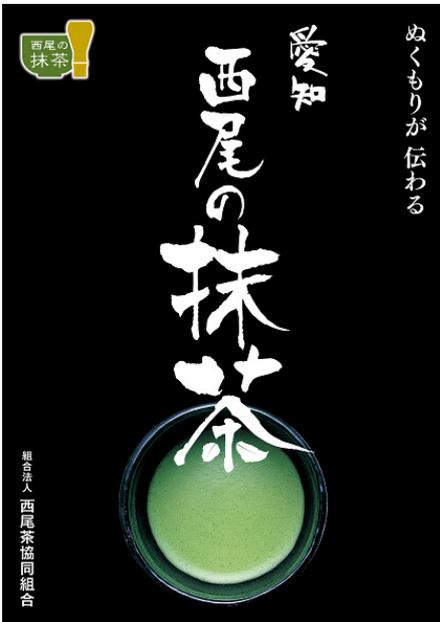
あいちの伝統野菜

あいちの伝統野菜 イメージアップマーク

令和4年度		
氏名	すぎうら かずのり 杉浦 一徳	
生年月日	昭和42年生	
住所	愛知県西尾市	
品目	<p>てん茶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 摘採期前に茶園を被覆資材で覆った「覆下茶園」から摘採した茶葉を蒸熱し、揉まずに、てん茶炉等で乾燥させて製造。てん茶を茶臼等で微粉末状に製造したものが「抹茶」 ・ 「西尾の抹茶」（地域団体商標）の起源は鎌倉時代に遡り、明治時代に宇治から茶種と製茶技術を導入、大正時代に生産が本格化、現在では稲荷山付近の200haの茶園の大半がてん茶 ・ 遮光栽培で生産された茶葉を三河式碾茶乾燥炉で乾燥して抹茶に加工することにより、鮮やかな深緑色の外観と上品な香り、渋味が少ないのが特徴 ・ 西尾の抹茶を生産農家と販売卸業者が一丸となって世界にPR・輸出 	
技術	<p>効率的施肥、適期摘採等きめ細かな栽培管理による高品質なてん茶栽培</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 肥料メーカー勤務経験を活かした施肥 ・ 新芽開葉状況を見極めた被覆開始や三重被覆の利用 ・ 萌芽の状況や生育ステージに応じたきめ細かい防霜ファン管理 ・ 規模拡大下で、乗用機械摘採や摘採時期分散にもつながる新品種導入等によって適期摘採、品質確保 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主力品種「やぶきた」、「さみどり」に加え、作期の異なる新品種（「さえみどり」や「おくみどり」など）の積極的導入、手摘みのほか、棚下用乗用型摘採機の導入を先駆的に行い、規模拡大しながらの適期摘採ときめ細かな栽培管理で品質確保・収量向上を両立してきた ・ 西尾市茶業組合の副組合長として若手生産者へ技術指導 ・ 西尾市で昔から続く学校茶摘みの伝統を守るため、手摘み茶園残し、小中学生の茶摘み勤労体験学習で多くの児童・生徒を受け入れ(地域で最大人数を受け入れ) ・ 栽培面積 4ha（うち、手摘み園 1.5ha） 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ てん茶栽培における被覆資材と被覆方法、被覆時期等の栽培管理 ・ 肥料の効率的な施用方法 ・ 伝統的な茶摘み方法（手摘み） 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 令和元年度 愛知県茶業連合会70周年記念 愛知県茶業連合会長表彰 ・ 令和3年度 愛知県茶品評会 てん茶の部 2等 	
主な役職	<p>平成23年度 西尾製茶機械組合 組合長 平成23～令和2年度 農事組合法人愛知てん茶組合（現（株）愛てん）理事 令和2年度～現在 株式会社愛てん 取締役 平成24～25年度 西尾市茶業クラブ 会長 令和2年度～現在 西尾市茶業組合 副組合長</p>	
HP		



杉浦氏の茶園



令和4年度		
氏名	ひろた ひさみ 廣田 久美	
生年	昭和19年生	
住所	兵庫県淡路市	
品目	カレンデュラ（キンセンカ） ・ カレンデュラはキンセンカの別名 欧米では昔からハーブ等として利用 日本でも、ハーブや食用利用の場合、カレンデュラと呼ばれる ・ 淡路島は切り花用キンセンカ栽培の主産地のひとつで、80年の歴史	
技術	有機栽培により食用・ハーブ向けにカレンデュラを栽培・製品開発 ・ 切り花用キンセンカ栽培の長年の経験を活かしてカレンデュラを栽培	
活動状況	・ 50年にわたり切り花用の特産のキンセンカを栽培し、品評会等で多数の受賞 ・ 平成25年に食用の試験栽培を開始し、平成26年、食用向けに「淡路島カレンデュラ」と命名し、本格的に取組を開始 ・ 平成27年、6次産業化の取組による総合化計画について国の認定 ・ 食品乾燥機を導入し、花を乾燥・加工した商品を開発 ・ 令和元年有機農産物 JAS 認証、令和2年有機加工食品 JAS 認証を取得 ・ 食用としての生の花を飲食店等へ直接販売、自ら乾燥加工し淡路島カレンデュラハーブティー等として販売、また、メーカーへ石鹸、美容オイル、化粧品、ハンドクリームなどの原材料として販売 ・ アトリエカレンデュラ（工房）を開設し、ハーブティー試飲、石鹸づくりやメーカーの協力によるオイル使用の体験機会を提供 ・ 加工品は地域の学校給食にも提供 ・ 花摘み体験農園を実施 ・ カレンデュラの食用・ハーブ利用について要請に応じて全国で紹介や指導 ・ カレンデュラ栽培面積 17a	
相談に 応じられる 分野・内容	・ 有機カレンデュラの栽培方法と有効な使用方法 ・ アロマセラピー ・ カレンデュラを使った雑貨作りなど	
受賞歴等	・ 平成15年 淡路農林水産祭 淡路農林水産功労者 ・ 平成18年 第1回淡路市花卉切り花品評会春の部 金賞 ・ 平成24年 第6回淡路市花卉立毛品評会 金賞 ・ 令和2年度 ひょうごの農とくらし研究活動コンクール農林水産物加工の部 兵庫県農業改良普及事業協議会長賞（努力賞）	
主な役職		
H P	廣田農園 https://www.facebook.com/hirotanouen.awajishima/	



令和4年度		
氏名	なかやす ようこ 中安 洋子	
生年	昭和33年生	
住所	福岡県築上町	
品目	キクイモ <ul style="list-style-type: none"> ・ キク科ヒマワリ属の多年草 ・ 血糖値の上昇抑制や腸内環境の改善等の機能が報告されている水溶性食物繊維イヌリンを豊富に含み、健康食材として注目 ・ 料理の食材のほか、漬物、健康食品としてお茶やチップス、顆粒に加工された多様な製品が各地で開発 ・ 福岡県築上町は主要な産地のひとつ ・ 佐賀大学では、2017年イヌリン含量が多く、病害に強い系統を選抜し、「サンフラワーポテト」と命名して商標登録し、その普及を推進 	
技術	長年の菊芋栽培経験を活かして産地づくり、特産化を推進	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中山間の地元で約20年にわたって栽培されてきた菊芋の特産化を目指し、自ら栽培を拡大するとともに、生産者らによる「築上町きくいもクラブ」を組織化し、関係機関と連携して、特産化、産地づくりを積極的に推進 ・ 消費の拡大を目指した料理レシピの考案や食べ方の紹介、試食会開催、栽培農家の育成、栽培・調製・加工の指導、生産者の収穫物を引き取っての選別・調製、直売所への出荷・販売、加工品の開発・販売、小学生への体験授業等の取組を先導 ・ 佐賀大学のサンフラワーポテトを導入 ・ 合同会社豊築マルシェモンステラを仲間とともに設立し、菊芋の集出荷・加工施設を運営 ・ 菊芋作付面積 約2ha 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ キクイモの栽培技術 ・ キクイモの加工技術 ・ キクイモの集出荷・加工場の運営 ・ キクイモ料理のレシピ ・ キクイモの産地育成 	
受賞歴等		
主な役職	平成30年～ 築上町農林業元気づくり協議会 幹事 平成30年～ 築上町きくいもクラブ 会長 令和3年～ 合同会社豊築マルシェモンステラ 代表	
HP		



令和4年度		
氏名	たなか しんたろう 田中 慎太郎	
生年	昭和57年生	
住所	福岡県築上町	
品目	もち麦 ・ もち性大麦は血糖値の上昇の抑制、血中コレステロール低下等の機能性が報告されている水溶性食物繊維βグルカンを多く含有し、機能性表示食品としても利用 ・ 麦ごはん等に用いる健康食材として注目され、需要、生産が拡大 ・ 福岡県は、もち麦の主産地のひとつ	
技術	もち麦品種「くすもち二条」の栽培・普及を先導 ・ 「くすもち二条」は農研機構により平成28年開発、令和元年に品種登録された暖地向け早生・多収品種（二条大麦（皮麦）） ・ 品種登録以前から農研機構、県普及指導センターと協力し試験栽培段階から取り組み、品種特性を把握 ・ 排水対策、土づくりにより、排水不良で地力も低い干拓地での栽培技術を確立し、高い収量を安定的に実現 ・ 種子生産、原種生産、原々種生産も実施 種子用は専用乾燥機を備えて品質を確保 ・ 築上町が進める循環型農業を実践（町の施設でし尿及び浄化槽汚泥を原料として製造された液肥を利用）	
活動状況	・ もち麦の機能性に関心を持ち、平成28年から農研機構、県普及指導センターの指導・協力の下に「くすもち二条」の試験栽培を開始、加工・販売ルートを開拓 ・ 平成29年に自ら福岡県における産地品種銘柄設定を申請、令和元年に品種登録されて以後は一般栽培以外に独自に利用許諾契約を結び種子生産や原種生産等も行うなど、普及拡大に尽力 ・ 資源循環型農業に関する取組や取材・視察、地元の食農教育に積極的に対応 ・ 作付面積 もち麦20ha、主食用水稻6ha、WCS用稲6ha（令和4年産）	
相談に 応じられる 分野・内容	・ もち麦の栽培技術 ・ 排水不良かつ低地力な干拓地域における土づくり ・ 「資源循環型農業の実践」「地元学校の食農教育への協力」に関すること ・ 干拓地域における普通作(米麦)の大規模経営ノウハウ	
受賞歴等	平成28年度 全国麦作共励会 農家の部 全国農業協同組合会会長賞（侑田中農産） 令和2年度 全国麦作共励会 農家の部 農林大臣賞（侑田中農産）	
主な役職	平成25年～（侑田中農産）専務取締役	
HP	（侑田中農産）HP http://tanakanousan.com/down/index.html	



令和4年度		
氏名	なかお のぶてる 中尾 順光	
生年	昭和18年生	
住所	長崎県長崎市	
品目	ゆうこう（※長崎市伝統柑橘） <ul style="list-style-type: none"> ・長崎市の土井首地区と外海地区にのみ自生していた伝統柑橘 ・農研機構、長崎県農林技術開発センターの調査でH13年頃に新種と判明 ・長崎市で増殖、栽培、特産化が取り組まれ、西山木場地区を加えた3地区で栽培 ・昔から、酢の代替、果汁を飲む、皮と青唐辛子から胡椒を作る、風呂に浮かべる等、生活に根付いて自家消費されてきた ・平成20年、伝統的食文化を守る活動を行っている世界スローフード協会国際本部（イタリア）で「味の箱舟」に認定 ・香酸柑橘の一種で、機能性成分も注目されている ・生果販売、果汁と果皮を使った多様な加工品開発、搾りかすを餌に混ぜ品質を向上させた養殖魚など、様々な特産品開発が行われ、果汁と蜂蜜を併せたシロップは輸出も 	
技術	長崎市伝統柑橘「ゆうこう」の保存、増殖、生産者拡大、栽培技術の開発・指導、加工品開発等を推進	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和39年（1964年）農水省園芸試験場久留米支場卒業後、親元で就農（水稲・野菜・果樹） ・平成13年頃、長崎市の依頼により、ゆうこうの自生地調査に参加したことを契機に、ゆうこうの保存や栽培、振興、特産化へ取り組み ・各地区での生産者の振興会設立に携わり、そのとりまとめと支援のため、平成19年、長崎市ゆうこう振興会を設立し会長に就任 ・当初の調査で100本程度しか確認されなかったゆうこうの保存のため、JAと連携し病害虫発生原因と対策等を実証しながら栽培技術の確立に取組 ・自ら西山木場地区で栽培、原種保存のため他の柑橘と交配しないよう山間地の離れた場所でも栽培 ・長崎市や長崎県果樹試験場等と連携し、苗木を増殖・配布 ・JAや長崎市と連携して、栽培技術講習会の開催等の技術指導活動を実施 ・市内飲食店、県内企業、大手酒造メーカー、福祉施設等と連携して様々な加工品の開発、PRを先導（ポン酢、パン、マーマレード、ゼリー、酎ハイなど） ・経営耕地面積 100a ゆうこう栽培面積 5a 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・伝統柑橘の産地育成 ・伝統柑橘の栽培指導 ・伝統柑橘の農商工連携や農福連携による商品加工・販売の取組による地域振興 	
受賞歴等		
主な役職	昭和54年～平成元年 長崎県指導農業者 平成10年～ 長崎ザボン振興会 会長 平成19年～ 長崎市ゆうこう振興会 会長 平成19年～ 西山木場伝統野菜保存育成会 会長	
H P		

