令和7年度認定地域特産物マイスター認定者

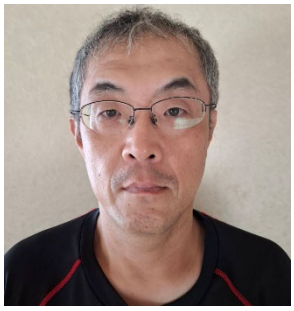
公益財団法人日本特産農産物協会

No.	氏名	生年	都道府県	市町村	申請品目	推薦者
1	板倉　貴樹	昭和51年生	長野県	天龍村	ていざなす	長野県南信州農業農村支援センター
2	山中　和幸	昭和48年生	石川県	金沢市	かぶら寿し	石川県県央農林総合事務所
3	西田　正人	昭和50年生	石川県	金沢市	百万石青首かぶら	石川県県央農林総合事務所
4	伊藤　俊也	昭和38年生	三重県	四日市市	茶（手もみ製法）	三重県茶業会議所

（敬称略）

令和７年度		
氏　　名	板倉（いたくら）　貴樹（たかき）	
生　　年	昭和 51 年生	
住　　所	長野県天龍村	
品　　目	**ていざなす** ・ 明治 20 年頃天龍村に導入された「なす」で、アメリカ原産と考えらえている。長さ 25 ㎝、重さ 400g 以上と大型で、アクが少なくとろけるような食味が特徴。 ・ 天龍村神原地区で、門外不出の「なす」として栽培、採種が行われてきた。平成 19 年に「天龍村ていざなす生産者組合」が設立され、組合員と天龍農林業公社により安定した生産量が確保されている。 ・ また、同年には「信州の伝統野菜」に選定され、地域を挙げてその伝承及び振興が図られている。 ・ 年間約 18,000 本が生産されており、天龍村の主力農産物の一つ。観光客向けメニュー（ていざなす定食）など、食文化形成にも貢献。	
技　　術	**環境負荷を抑制した伝統野菜の栽培、伝承及び遺伝的多様性を重視した採種** ・ 地域循環を重視した資材の活用（放置竹林から作った「竹パウダー」、落ち葉や自家養鶏で発生する鶏糞など） ・ 種苗会社での経験を元に独自開発した高接ぎ苗による連作障害対策 ・ 採種ほ場では、採種時の選抜圧を回避するため、様々な形の果実から種子を採取し、それらを混合して保管。	
活動状況	・ 平成 15 年に天龍村にＵターンし就農。平成 24 年から「ていざなす」生産に取組 ・ 令和６年に、板倉氏を発起人として「南信州伝統野菜協議会」を設立。飲食店や行政と連携し、イベント出展や直売活動を展開 ・ 協議会として、下伊那農業高校で、南信州の伝統野菜についての講義や栽培指導、収穫物のファーマーズマーケットでの年４回の共同販売 ・ 天龍村での実習受け入れ（令和６年度：東京農業大学、令和７年度：信州大学での講義）、村役場の事業の一環で天龍村へフィールドワークに訪れる大学生への実習 ・ 天龍小学校において、「ていざなす」の栽培・調理の食育の講師	
相談に応じられる分野・内容	・ なすの連作障害に耐えうる育苗技術（接ぎ木） ・ 固定種や伝統野菜の採種や栽培技術 ・ 環境再生型農業について	
受賞歴等		
主な役職	・ 令和５年度～　天龍村ていざなす生産者組合　組合長 ・ 令和６年度～　天龍村十久保南蛮生産者組合　組合長 ・ 令和６年度～　南信州伝統野菜協議会　会長	
Ｈ　　Ｐ		

令和７年度		
氏　　名	山中（やまなか）　和幸（かずゆき）	
生　　年	昭和 48 年生	
住　　所	石川県金沢市	
品　　目	**かぶら寿し** ・ 石川県の伝統食品。「塩漬けしたかぶ」に「塩漬けし熟成させた鰤」を挟み、麹で漬け込んで発酵させた「いずし」の一種 ・ 江戸時代中期にその原型が確認されており、明治時代には現在の形に ・ 冬のご馳走として定着しており、贈答品やふるさと納税でも人気 ・ 地元農家との契約栽培や、富山県の麹店との連携により、地域農業・関連産業と密接に協働	
技　　術	**伝統を守りつつ、年間需要に応じた生産の工夫による「かぶら寿し」の安定生産** ・ 地域に伝承された製法に創業以来の経験とノウハウを基盤に、独自の改良が重ねられてきた ・ 特に、最適な発酵状態の商品の提供に向けて、石川県工業試験場や石川県立大学、衛生管理の専門家と連携し、コンピュータ制御により緻密な温度管理を可能とする発酵庫「平成氷室」を活用。当該技術は、これまで困難とされていた「夏のかぶら寿し」の製造・販売にも力を発揮。 ・ 年末年始に需要が集中する「かぶらずし」の製造・販売を綿密な製造計画と効率的な工程管理により、限られた設備や人員で安定生産に結び付けた	
活動状況	かぶら寿しの魅力と製造技術の普及のために、以下の取組を実施 ・ 「かぶら寿し道場」、「かぶら寿し体験教室」（年間最大で 1,000 名を超える国内外のお客様に指導） ・ 各種イベントや物産展における、かぶら寿し製造工程の紹介や実演の実施 ・ 地域農家、観光業者との連携による販売展開と文化継承	
相談に応じられる分野・内容	・ 「かぶら寿し体験教室」等を通じた地域住民・観光客への普及活動や体験教室の実施	
受賞歴等		
主な役職	・ 平成 15 年～　　株式会社四十萬谷本舗　製造部門の統括責任者（工場長）	
H　　P	株式会社四十萬谷本舗　https://www.kabura.jp/	

令和７年度		
氏　　名	西田（にしだ）　正人（まさと）	
生　　年	昭和 50 年生	
住　　所	石川県金沢市	
品　　目	**百万石青首かぶら** ・ 石川県の伝統的発酵食品「かぶら寿し」の原料として使用される青かぶ ・ 在来種「金沢青かぶ」と「白かぶ」を交配し育種された品種で、早生系。生育の揃いが良く、皮が緑色で先端が白い丸型 ・ 江戸時代から続く食文化に根差した重要な食材 ・ 四十萬谷本舗では、かぶの確保に向け、平成 17 年度から農業に参入。平成 21 年度には自社農場「しじまやファーム」を立ち上げ、「百万石青首かぶら」を栽培（現在では四十萬谷本舗の使用量の約 4 割を確保、残りは地元農家との契約で確保）	
技　　術	**「かぶら寿し」の生産に適した高品質青首かぶの安定生産** ・ 平成 23 年に四十萬谷本舗に入社後、既存のかぶ生産農家の支援を受けながら、栽培技術を習得。同年より「しじまやファーム」の栽培責任者を勤める ・ 近年の温暖化の影響で生育期間中に高温が続くことで、かぶら寿し生産に向かない形やス入りのかぶが増加していることから、堆肥など有機質を多く含む資材を使用し、かぶの品質を向上 ・ 収穫後にすぐに漬け込みを行うことに配慮し、土づくりに力を入れて、防除回数を抑制 ・ お土産需要が拡大する中、年間を通じて「かぶら寿し」を販売可能とすべく、栽培上の工夫を実践中。夏場の高温化での栽培に向けた投入資材の工夫など、新たな取り組みも始めているところ	
活動状況	・ 「百万石青首かぶら」の普及のため、地元のこども園を対象に収穫体験（毎年 11 月）、併せて、出荷規格にあわないカブを保育園に寄付するなど、食育活動にも取り組む ・ 新たに「百万石青首かぶら」の栽培に取り組む方への現地指導（排水対策、土づくり等）	
相談に応じられる分野・内容	・ 新規にかぶらの生産を始める農家に対する栽培指導	
受賞歴等		
主な役職	平成 23 年～　「しじまやファーム」栽培責任者	
Ｈ　　Ｐ		

令和７年度		
氏　　名	伊藤（いとう）　俊也（としや）	
生　　年	昭和３８年生	
住　　所	三重県四日市市	
品　　目	**茶（手もみ製法）** ・ 三重県は全国第三位の茶の産地（令和６年：摘採面積 2,280ha、荒茶生産量 5,020t） ・ なかでも、四日市市は明治以前からの伝統を持つ産地であり、県内有数の「かぶせ茶」の特産地。約 520ha を栽培。 ・ 茶産地であっても消費者のお茶離れも見受けられるため、茶を主体とした消費者との交流研修施設（四日市市茶業振興センター）や飲食店（茶カフェ）で、生産者の茶生産加工技術や食文化の伝承にも地域を挙げて取り組み ・ 機械揉みが主流の現状にあっても、製茶技術の向上につながる「手もみ製茶技術」は、茶生産者にとって必須の技術	
技　　術	**三重県手もみ茶技術伝承保存会の「片手葉揃揉み」技術** ・ 全国手もみ製茶技術資格「教師」（平成２６年） ・ 全国手もみ製茶技術資格「師範」（令和７年） ※「片手葉揃揉み」は、江戸時代の中頃に編み出された「宇治製茶法」（京都）が各地に伝播・改良されていく中で、三重県に定着した製茶法。戦後、機械製茶の発達により、技術が途絶えかけたが、三重県手もみ茶技術伝承保存会が、三重県生まれの手もみ茶技法として伝承保存に取り組んでいる。	
活動状況	・ 23 歳で自家の茶生産を継承。現在の茶園面積は 14ha。現在の経営の主力は、てん茶原料の生産（生産された生葉は、地域の大規模法人へ出荷） ・ 三重県手もみ茶技術伝承保存会の発足時（平成９年）からの会員。年間数回の手もみ茶研修会において会員をはじめ一般参加者の指導など、手もみ茶を通じて製茶技術や茶文化の継承に尽力	
相談に応じられる分野・内容	・ 手もみ製法を通じて、広くお茶（緑茶）に親しむ取組 ・ 手もみ製法による日本茶の加工実演 ・ 手もみ製法による日本茶の伝承	
受賞歴等	・	
主な役職	平成９年～現在　三重県手もみ茶技術伝承保存会　幹事（四日市地区代表）	
Ｈ　　Ｐ		

KAWASAKI