

農林水産省農村振興局長賞

野崎さち子（ひまわり工房）（青森県十和田市）

代表作品「懐かしの味「真心のご飯類」」

野崎さんは、平成7年から自家生産物を活かした漬物、味噌、団子、餅等の加工や郷土料理食の技術習得を図り、平成10年頃からは、希望者に得意技術等を教えてきた。

平成13年、「道の駅とわだ」のオープンに向け、自宅作業小屋を改装して加工場（ひまわり工房）を設置し、飲食店営業、菓子製造業、惣菜製造業、味噌製造業許可を取得し、産直施設等でこだわり農産物や加工品を販売している。

自家生産堆肥やボカシ肥料等を使ったこだわり生産を自ら実践し、米を主とした農産加工による付加価値の向上を図っている。

おにぎりや混ぜごはんは、県の特別栽培農産物の認証を受けた低アミロース米「ゆきのはな」と、「あきたこまち」、「あかりもち」を使用し、冷めてもおいしく食べられるように工夫して提供している。

おにぎりの具を味噌大根にしたり、塩漬けしたしその葉等で作るむなど、昔から地元で食べられてきたものや旬の食材活用にこだわって提供している。

平成17年、家族経営協定を再締結し、「安全・安心なこだわり農産物の生産」と「農産加工部門」を家族で部門分担している。

平成20年には、「道の駅とわだ」の産直組織「産直とわだ」の加工部会商品開発班の代表となり、県の女性起業関係の補助事業を活用しながら「農アイス」を商品化し、現在では、施設を代表する人気商品となっている。また、「農アイス」の専従販売員3名を雇用するなど、地域における雇用の確保にも大きく貢献している。



農アイス



「懐かしの味「真心のご飯類」