もち米玄米醤油の製麹

「わが村は美しく―北海道」運動第11回コンクール応募団体

北海道遠別農業高等学校

【遠別町】

もち米玄米醤油の開発、水稲栽培をとおした小学校との交流

【はじまりは？】

遠別農業高校では地域との技術交流、流通や栽培の課題をプロジェクト学習のテーマとして取り上げ活動を続けています。遠別町は水稲最北の地としてもち米が盛んに栽培されており、遠別農業高校においても、もち米「風の子もち」の栽培をとおして、作物の生理や管理方法、加工を実践的に学習しているところです。

水稲栽培の多面的機能を効果的に発揮し、地域に還元することで、遠別町全体の活性化と持続可能な地域を目指して活動を展開しています。

【おもな活動】

遠別農業高校農産加工班では、3年前から「もち米玄米」を原料とする醤油の開発に取り組んでいます。通常、醤油原料は大豆と小麦ですが、小麦の代替として「もち米玄米」を使用することで、「もち米玄米」の消費拡大を目指しています。

１年目はもち米玄米を使用した大豆麹の製造、２年目は諸味熟成に関する酵母や乳酸菌の研究、３年目は熟成した諸味を圧搾し、火入れすることで醤油の完成に近づいています。

＼遠農物語各SNSでも情報発信中！

https://twitter.com/enno_monogatari
https://www.instagram.com/enno_monogatari/
https://www.facebook.com/enno.monogatari/
https://www.youtube.com/channel/UCc4Efra-oN0TNuZeiF3s4CA/

【ここが自慢】

本校の水田を活用して、遠別小学校５年生を招き、5月に田植え交流、10月上旬に稲刈り交流、そして11月には遠別農業高校で開催される生産物感謝祭において、餅つき試食交流を行っています。

この活動をとおして、小学生に楽しみながら水稲栽培全体を学習してもらうなど、食育活動にも取り組んでいます。

遠別小学校との交流

連絡先

代表者名：芳賀　雄太さん／設立：1978年／会員：58名
住所：天塩郡遠別町字北浜７４番地
電話番号：01632-7-2551
ＦＡＸ：01632-7-2376
Ｅ－ｍａｉｌ：enbetsunougyou-z0@Hokkaido-c.ed.jp
ＵＲＬ：http://www.enbetsunougyou.Hokkaido-c.ed.jp/