

直売所の奥に見えるのが野菜乾燥施設



3



1



4



2



5



新田営農組合  
手塚 隆さん

- 1 多くの商品が並ぶ直売所の店内
- 2 新田のドライシリーズコーナー
- 3 野菜乾燥施設
- 4 ミネストローネ用の大根を乾燥
- 5 スイーツコーナー

## にいだ 新田ファーマーズマーケット





# 野菜のあり方を変える。

©KEGsendai

## 枝豆パウダーで作る

# くり〜みい〜ロール

米沢市上新田（かみにいだ）に昨年、新しく開店した直売所がある。農産物だけでなく多くの商品が並び店内は華やかだ。

直売所の一押しは、枝豆パウダーを使った「くり〜みい〜ロール」。枝豆を乾燥させ、パウダーにしたものを原料にしている。

ここはただの直売所ではない。直売所の奥にはなにやら大きな機械の姿が見える。野菜を乾燥させる加工所になっているのだ。ここは、規格外の野菜を乾燥・粉末にして、新たな商品として販売している注目の直売所だ。

上新田地区では、昨年からは農地を整備する「ほ場整備」が始まった。田んぼの区画が整備されていないため、米作りに手間のかかる土地だったが、近代的な整備で担い手への集約が進み効率的な営農展開が期待されている。

「農地が大区画になることで、効率のよい営農が出来るようになる。」

減反した田んぼで枝豆・大豆を収穫し収入を上げたい。」と話すのは、直売所を立ち上げた張本人であり、ほ場整備の委員長も努める手塚隆さんだ。

「稲作に労力がかからなくなれば、野菜栽培にも移って行きたい。もっと手間をかけていいものを生産したい。」と、これからの意気込みを語ってくれた。

枝豆パウダーを使った「くり〜みい〜ロール」は、手塚さんたち新田営農組合で作った枝豆をここで粉に加工し、米沢市内の洋菓子店で焼いている。枝豆のきれいな色をしたロールケーキは、食べる口の中に甘い枝豆の味がひろがる野菜スイーツだ。



### 農楽里的スイーツ特集

スイーツそのものを紹介するのではなく、農産物を使ったスイーツ作りにより、農村地域を元気にする取組みを紹介する特集。