

日吉の荏胡麻油

新たな特産品が、その足がかりになるはず
ずっと農地を守っていきたい



農事組合法人
「日吉機械化営農組合」
代表理事
いたばししげはる
板橋茂晴さん

岐阜県瑞浪市日吉町は、古くからお米づくりが盛んな中山間地域。日吉機械化営農組合の代表理事を務める板橋さんは、「米価の下落や、減反政策などの影響もあり、農家が水稻の単作だけで生活していくのが厳しくなってきた」と話す。そこで、健康志向が高まるなか注目を集める荏胡麻（えごま）の栽培を開始した。荏胡麻から採れる油を



新たな特産品をつくることが、瑞浪市の農業の起爆剤になる。
生産者も地域振興を考えないといけない。



2017年12月から販売開始する荏胡麻油。

地元農家に荏胡麻（えごま）栽培を推奨していくため、板橋さんたちは、荏胡麻の搾油場「えがお工房」を新設。油をしぼる「低温圧搾機」なども導入。これらは瑞浪市の補助金のほか、JAバンク（JAとうと）からの支援も受けている。これまでは、JAとうとの連携で解決していきたい」と話す。そして、

J Aとの細やかな連携、
JAバンクからのサポートで
この地域の新しい道が開けた。



抽選で
5名様に
プレゼント

本広告に関するご意見・
ご感想をお聞かせください!

瑞浪伽哩 200g(2個) & みずなみ高原天然蜂蜜(300g) &
和紅茶「澤」(2個)のセットを5名様にプレゼント!

瑞浪伽哩は、瑞浪の緑豊かな環境の中で育った瑞浪ボーノポーク（霜降り割合2倍！）とても柔らかで肉の旨みと甘みが自慢）と、瑞浪特産のマコモタケ（イネ科の水生植物）を使用した瑞浪限定のカレーです。みずなみ高原天然蜂蜜は、天然の無加工無添加の熟成ハチミツ。栄養豊富な自然の贈り物をご愛食ください。和紅茶「澤」は、夕焼けのような淡い「紅」と野いちごのような優しい香りの瑞浪産有機栽培和紅茶です。これらをセットにしてプレゼントいたします。ぜひご賞味ください。

10/20(金)
必着



板橋さんとJAとうとの小栗支店長。

岐阜県産の農産物を通して、生産農家の第6回目。今回は、瑞浪市日吉町の中山間地域で、荏胡麻（えごま）油を新しい特産品にしようと、荏胡麻の搾油場「えがお工房」を新設した農事組合法人「日吉機械化営農組合」代表理事の板橋茂晴さんに、農業人としての想いをお伺いました。地域に根ざした取り組みから、JAとの連携で既存生産者が抱える課題や新規就農者獲得を見据えた活動まで。板橋さんのお話から、この地域の未来を読み取ることができました。

JAとうとは「地域の農業と環境を守り、地域に貢献できる組合運動を展開する」という経営方針のもと、地元農業の実情に応じた、営農支援、担い手の育成支援など定期的に実施するとともに、地元農産物を活用した6次産業化への取り組みも積極的に支援しております。今後もJAバンクグループの一員として、地元に根ざした協同組合として組合員の皆さまをはじめ、地元の皆さまの生活設計のお役に立てる組織づくりに取り組んでまいります。



J Aとうと組合長
水田修氏から

耕そう、大地と地域のみらい。

黄金色に輝く、生しほり「荏胡麻油」。
地元を担う特産品で、たくさんの笑顔をつくりたい。

希望の種をまいて、未来を育む。

わたしたちJAは、生産者と地域の夢を応援しています。