

2.20 SAT  
OPEN!

## 原木シイタケを 最高においしく いただきますか？

『奥日野きのこのコンフィバーガー』 ついに日野町へ



全国一のご当地バーガーを決める全国大会で第2位に輝いたハンバーガー（奥日野きのこのコンフィバーガー）が、ついに日野町で販売されます。バーガーには、地元日野町で採れた原木シイタケのほか、県内産の素材が多く使用されています。特に、肉厚でジューシーなシイタケとパティ（肉）との相性は抜群！ぜひ、一度味わってみてください。

開店日：2月20日（土）午前10時  
※当日は、午前10時からオープニングセレモニーが行われます。  
営業時間：毎週土曜日・日曜日、午前10時～午後3時  
場所：金持神社札所（売店）横（日野町金持）  
問合せ先：役場産業振興課（電話 72-2101）

商品化は廣瀬さんのアイデアに任せています」と信頼を寄せます。さらに今年は、キノコバーガー、そしてシイタケのおいしさを町内の人などに広く知ってもらおうと、町内でも販売（仮営業）し、キノコバーガー悲願の全国1位を目指しています。その先はもちろん、地域の特産

品でもあるシイタケの販路拡大と6次産業化を見据えています。「若い世代にも受け入れられるようバーガーとコラボすることで、現状を打破したい。そして、伝統的なシイタケ栽培を後世に伝えていきたい」。そう未来を熱く語る若きシイタケ生産農家に今後も目が離れません。



「春が待ち遠しい」と廣瀬さん

廣瀬さんは、平成24年に鳥取県農業農村担い手育成機構の研修生として、兵庫県から日野町に1ターンのシイタケ農家。久代宏一さん（黒坂）にシイタケ栽培の指導を受けながら独立をめざし、研修終了後には久代さんから農地などの経営基盤な

## シイタケ離れが進む若い世代に 原木シイタケのおいしさを 広めたい

原木シイタケ生産農家  
廣瀬 俊介さん（黒坂）



肉厚でジューシー。奥日野の自然がはぐくんだ抜群の風味

「若い世代のシイタケ離れが進み、現代に合った加工品などの商品作りが求められている」と廣瀬さん。シイタケ離れを食い止め、そのおいしさを広く知ってもらおうと、平成24年から米子市のハンバーガーショップBUNOVと「奥日野きのこのコンフィバーガー」を共同開発、日本一のご当地バーガーを決める全国大会に3年連続で出場し、昨年は全国2位にも輝きました。日野町産の干しシイタケをニンニクとオリーブオイルなどで煮た「コンフィ」と呼ばれる調理法で加工し、若者にも親しみやすいよう工夫しています。ブノフを経営する小野寺由香さんも「シイタケの加工品などの

# 自然が生んだ日野の宝物たち

日野町が誇る豊かな自然を生かした自慢の特産品の数々。さらに地の利を生かしたさまざまな特産品開発も進んでいます。生産者の皆さんに特産品へ寄せる思いなどを聞きました。



エゴマへの思いを語る齋藤さん

齋藤さんは、町内で建材店を営みながら約10年前からエゴマの栽培、収穫、搾油を行っています。エゴマ油は、人間に必要な必須脂肪酸α-リノレン酸を多く含んでおり、血液をさらさらにして動脈硬化や脳梗塞を防いだり、がんやアレルギー疾患を抑制するなど、生活習慣病に有効だといわれています。

## 安心・安全な健康食品“エゴマ” 仲間を増やし、たくさん届けたい

鳥取日野アグリカルチャーアメニティ (THA) 代表  
齋藤 茂雄さん（根雨）

「多くの人にエゴマを使ってほしい。エゴマを通して健康や農業など地域活性化にも取り組んでいきたい」。そう力強く話す齋藤さんの挑戦は続きます。また、エゴマの油かすを粉状に加工したエゴマパウダーなども商品化。クセのない味は、「かける」「まぜる」「あえる」など、どんな料理にも合うため口コミでも評判です。以前から東京都のアンテナショップなどにも出品、テレビなどでも紹介され、エゴマ油の安心安全性が高く評価されています。一方で、「一度に収穫できる量が少なく、量の確保が難しい。今は売ることよりも作る方が大変」と齋藤さんは課題をあげます。エゴマ油はエゴマ1粒に対し約3分の1しか採れず、収穫時期も1年に1回のため、県内でエゴマを栽培しているのは齋藤さんも含め2カ所と、仲間を増やし生産量を増やすことが今後の目標となっています。



パッケージを一新、より魅力的に

日野町の標高450mの夏季冷涼な気候ときれいな水で育ったコシヒカリ。甘味が多くかめばかむほど甘味が出るそのコメを栽培するのが松本さんです。松本さんは循環型農業や米の食味向上に積極的に取り組み、平成24年に開かれた全国米・食味分析鑑定コンクールでは、県内で初めて金賞を受賞しました。そんな松本さんが海藻米と出会ったのは、境港市の誠道小学校の児童との交流がきっかけでした。循環型農業に取り組み中で、中海で採れ、境港市で作られた海藻肥料を使って栽培された海藻米にたどり着きました。「おいしいからぜひ学校給食

## “地産地消”“環境保全” 人とのつながりが生んだ 自然の恵み“海藻米”

松本優哉 代表  
松本 洋一さん（根雨）

「使ってほしい」。そんな子どもたちや保護者からの声の後押しとなり、昨年から境港市の学校給食米に採用されることに。現在は、町内の小中学校や保育所の学校給食にも使われ、子どもたちに笑顔を届けています。また、海藻米は昨年の新嘗祭の献穀米としても献納されたほか、豪華寝台列車「トワイライトエクスプレス」食堂車のメニューにも採用されるなど評判です。松本さんは「海藻米は地産地消や環境保全など循環型農業のモデルといえる」と話し、「今後、どう全国発信していくかがこれからのテーマ」と、地域ブランド創造への取り組みに期待を寄せました。



誠道小の児童との交流から始まった海藻米作り（中央が松本さん）