

道の駅たかの 2024.3.20

高野りんごのビール新発売！

3月12日(火)より道の駅たかの新商品「takano APPLE beer」が店頭に並びました！このビールの特徴は、りんごの皮を活用している事。材料となるりんごのコンポート（シロップ煮）を製造する際、これまでは

（広報・企画グループ）

庄原市高野町下門田49

☎0824-86-3131

michieki_tak@takanoyama.jp

<https://www.takanoyama.jp>

★Twitter・インスタも更新中♪



takano
APPLE beer

あなたに届けたい、高野の贈り物

庄原市高野町の特産品である「高野りんご」。
一次加工する際に、廃棄していたりんごの皮を使用し、
その香りと味を余すことなく、さわやかに仕上げました。
フルーティな香りで飲みやすいクラフトビールを
ご堪能ください。

330ml 650 税込 円



HIROSHIMA NOH BREWERY
三次市吉舎町

庄原市高野町

Roadside station takano



道の駅たかの、持続可能な開発目標（SDGs）に挑戦します。

廃棄していた皮を活用する事で、新たな商品としての価値を生み出すことに成功しました。ビールの味わいを残しつつ、高野りんごの爽やかな香りが感じられる1本に仕上がっています♪

製造については世羅町特産の梨を活用したクラフトビールなど、果実ビールの製造・販売実績があり、中国やまなみ街道で結ばれているという利便性から、三次市吉舎町「HIROSHIMA NOH BREWERY」（ヒロシマ ノウ ブルワリー）さんに依頼。

中国新聞に掲載された影響もあり、初回製造分の120本はあっという間に完売となりました。

お客様、高野町内の皆さんからも次の入荷予定日の問い合わせを多数いただいています。

高野を代表するお土産となるようしっかりPRをしていきますので、ご自宅での晩酌用として、また、お土産としてぜひ「takano APPLE beer」をご利用くださいね！

全国梅干コンクール

皆さんご存じでしたか？実は4年に1回、全国でも有数の「梅」の産地、大分県大山町が舞台となり全国各地から出品された梅干の姿や形、色彩の調和や香り、傷の有無などで得点を競う「全国梅干コンクール」が開催されているんです。

昨年、道の駅たかの加工部会からも、初めて梅干を製造されている出荷者さんから出品希望者を募り、11会員の梅干を出品しました。

今回は過去最多となる1,618点もの梅干が全国から集まり、1次審査を通過できたのは60点。そのわずかな狭き門の中、なんと2点が道の駅たかのの出荷者さんという快挙。入賞こそありませんでしたが、改めて庄原産品のレベルの高さを感じる事が出来ました。

これからも出荷者協議会では梅干に限らず、このようなコンクールなどを通じて庄原の魅力発信および、商品のブランド価値を高める取り組みを積極的に行っていきたいと考えています。



一次審査の様子。形や色彩、食味などの点数を競った。

かなもとえんげいこうぼう かなもと てつや
金本園芸工房 金本 哲弥さん（東城町）

東城町川島で農園を営んでおります金本と申します。出身は東城町で、高校・大学と県外で過ごし、大学時代は都市計画（農村計画）を学んだこともあり、卒業後は広島市内でまちづくりコンサルタント会社に就職、大和町や蒲刈など中山間地域の都市計画に携わってきました。

そんな中で、やはり中山間地域は若い人がおらんと存続が難しいと考えるようになり、仕事を退職し帰郷。2年間庄原の農業技術大学校で野菜の栽培を学び、2002年から就農しました。

現在は妻や両親の助けを借りながら、ハウス55アール、露地で30アール程の圃場でメインはほうれん草を、その他に小松菜、春菊、レタスなどの葉物を中心に栽培し、とれたて元気市、道の駅たかの、東城きんさい市、地元の保育園や小中学校の給食、広島市内のレストランなどに出荷しています。

ここ数年、連作障害による土壌環境の悪化や病害虫の増加に悩まされており、ライ麦などの緑肥を活用した土壌改良に取り組んでおり、一定の効果を上げています。



金本さんのハウス。土壌改良のため、とうもろこしやナスなどの輪作を考えているとの事。



金本さんと栽培中の野菜。左からほうれん草、緑肥（麦）、水菜。

最近では有害鳥獣の被害も大きく、猪がハウスに侵入しほうれん草を食い荒らされるなど被害が大きくなっており、くくり罠などを設置してもらうなど対策中で、私自身も最近罠猟の免許を取得しました。今後は電柵等の設置も考えています。

ほうれん草など葉物の野菜を出荷する際には、根本を綺麗に切り揃えるなど見た目にもこだわっており、きんさい市などに並べている時に、お客様から「綺麗じゃこれにするわ」とお褒めいただくこともあるので、野菜を売る上で見た目はとても重要なことだと感じています。

農業は新しい事にチャレンジが出来、新しい品種の野菜を育てることや、問題が発生したときには様々な改善策や工夫を考え、それがうまうまい時に一番楽しさややりがいを感じています。

今後も何がお客様に喜んでいただけるのか日々研究しながら農業を続けていきたいと考えています。