

「地産地消で特産品づくり」

○お父さん頑張る会の活動

お父さん頑張る会は、平成7年度に設立した（財）生坂村農業公社の支援組織として結成され、村内の60～80代の男性25名で構成されています。

主な活動として、農業公社特産品開発部で生産する特産品の「かあさん豆腐」の原材料である大豆の栽培を行っており、そのほかには農業公社の農園管理のお手伝いや竹林・森林整備による、竹や木材を使った竹炭、木炭、竹酢液などの製造・販売などを行っています。



(単位:ha)

	H20	H21	H22	H23	H24
大豆栽培面積	0.6	0.9	1.3	1.6	1.6

※栽培圃場は耕作放棄地解消圃場を含む



○特産品の製造・販売

（財）生坂村農業公社特産品開発部では、お父さん頑張る会をはじめ、村内で生産された大豆を原材料として、豆腐などの大豆製品を手作りで製造し、販売しています。

かあさん豆腐は人気も高く、年間35千丁が生産され、村内外で販売され大変好評です。



【報告：生坂村振興課】