



葛尾村特産品の確立を目指して

東日本大震災被災地におけるニーズを踏まえた復興事業の一環として、連携協定を結んでいる葛尾村での特産品の創出が地域の課題解決に寄与し、持続可能で自立した地域の構築に繋がることを目指しています。

■ 葛尾村について

阿武隈山系のほぼ中央に位置し、総面積の約8割を森林が占める緑豊かな高原の村
世帯数：480 人口：1,259人 ⇒ うち、帰村者：319人、 転入者：176人
(R6.4.1現在)



地図引用元：8/4 復興・IT 農学実習で訪問した葛尾村「復興の歩み」講話資料



葛尾村東北大学植物工場 (マンゴー栽培)

農学研究科と連携協定を結んでいる葛尾村に建設した施設



詳しくはこちら



安価なIoTを用いた遠隔栽培

- ①ハウス内温度・湿度モニタリング
- ②遠隔作業支援システム
- ③遠隔地からの観察システム
- ④二酸化炭素モニタリング
- ⑤土壌水分・ハウス内のモニタリング
- ⑥自動灌水システム



仙台からの指示で作業

特産品創出へ向けた栽培

1.すずこま (トマト)



<調理例>



すずこまピザ



フレッシュトマトのハヤシライス

加熱調理用トマトです。一般に販売されている生で食べるトマトより水分が少なく、しっかりした酸味が特徴です。また、抗酸化作用を持つリコピンも多く含んでいます。

・品種特性

露地(畑)での栽培が可能です。
ほどよい酸味で加熱するとうまみがぐっとアップします。
調理に適した特性をもつッキングトマトです。
※生食よりも加熱調理をお勧めです！

・なぜ葛尾村で作るといいの？

夏の暑さが苦手

夏涼しい葛尾村にピッタリ！

わき芽かき不要
誘引不要
へたなし収穫

省力化/簡単/誰でも作れる

すずこま普及促進のための取り組み：苗配布

葛尾村の新しい特産品を創出し、農業の復興や産業の活性化につなげるべく2022年度より村民向けに苗を配布しております。2024年5月には、25名に228株、6月には100株を配布。5月配布時の調査では、前年栽培された方の約5割の方が再度申込みをされました。



「フレッシュトマトのハヤシライス」のルーにすずこまが入っています。トマトの味が濃く、上品な味わいとなっております。ぜひご賞味ください。

2.マンゴー (3品種)



2018年よりスタートして6年目。一般的な収穫時期となる夏季ではなく、国産物が出回らないお歳暮時期に収穫を遅らせて付加価値を高める栽培を試み、事業化の検討を行っています。

活用事例



②2023年10月
葛尾村の学校給食にデザート食材として提供(2層のムース)



①2023年11月
葛尾産マンゴーを使ったスイーツフェスティバルを開催。

ご案内：被災地へのエクステンションツアー

参加費無料!

当センターでは2021年度より浜通り地域を対象とした東日本大震災による被害の状況、復興活動・状況を学ぶツアーを企画・運営しています。今年度は、9月29日に小高地区への訪問を予定しております。各学部教務係から、当センターWEBサイトにてご案内いたします。

