



大学等の「復興知」を活用した人材育成基盤構築事業

東北大学大学院農学研究科 次世代食産業創造センター

# 葛尾村特産品の確立の取り組み



## 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  
人口：1,225人 → うち、帰村者：303人、 転入者：188人

(R7.8.1現在)



### 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）



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

#### <学食への食材提供>



フレッシュトマト入り  
牛すじハヤシ  
提供期間 9/24-26  
提供店舗  
みどり食堂  
あおば食堂  
さくらキッチン

フレッシュトマトの  
ハッシュドポーク  
提供期間 9/24-26  
提供店舗  
川内の社  
ダイニング

#### すずこま普及促進のための取組み：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。2025年は、6月までに25名に341株を配布し、昨年度より100株以上増えました。栽培数の増加に伴って葛尾村づくり公社では買取を行い、商品製造者へ供給しています。



「フレッシュトマト入り牛すじハヤシ」、「フレッシュトマトのハッシュドポーク」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7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。

参加費無料!

#### ご案内：被災地へのエクステンションツアー

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。今年度は事業最終年度となり、11月に農学研究科の復興活動の原点となる葛尾村へ訪問し、これまでの復興の歩みを「変容・変化」をテーマとして振り返ります。1月13日（予定）には浪江方面の視察を企画します。各学部教務係から、当センターWEBサイトにのご案内いたします。

#### 東北大学大学院農学研究科 次世代食産業創造センター

<農学研究科内> 〒980-8572 仙台市青葉区荒巻字青葉468-1  
<葛尾村分室> 〒979-1602 福島県双葉郡葛尾村落合菅ノ又14-2 葛尾村立中学校内

E-Mail : icaf.edu@ml.tohoku.ac.jp  
WEB : https://www.agri.tohoku.ac.jp/icaf/



WEBサイトはこちら