


令和元年度		
氏名	ふるた たえこ 古田 妙子	
生年	昭和34年生	
住所	鹿児島県薩摩郡さつま町	
品目	<p>農産加工（ごぼう）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水田で栽培するごぼうは柔らかく、あくが少ない ・JA北さつまを通じて、福岡をメインに名古屋、大阪へ出荷 ・水田ごぼうを地域になじんだ酢ごぼうに調理し、真空調理ホットパック殺菌加工により常温で長期保存が可能な商品を開発 	
技術	<p>真空調理&レトルト技術で常温・広域流通できる酢ごぼう等の開発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホットパック技術（真空調理ホットパック殺菌による長期保存）やレトルト技術を使用した、常温でも長期保存可能な技術により、地域の伝統的な味付けの調理品、惣菜を加工品として町内外に流通 ・酢ごぼうのほか、麦みそ、麺つゆ、焼肉のタレ、トマトやカボチャのペースト製造などにも精通 ・県立農業大学で技術を習得し、その後の実践の中で熟練した加工技術を蓄積 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ごぼう農家と連携して規格外のごぼうを年間500kg以上使用し、酢ごぼうやカットごぼう等の加工品を製造・販売（全加工品の2割程度） ・農産加工の研修講師として、年間に10回程度、県内外で活動するほか、自宅の加工場で、月2回程度、農産加工への取り組みを希望する者に研修を実施（Hello さつま加工塾） ・加工塾では漬物、ドレッシング、真空包装調理、レトルト食品・パウチ製品の充填殺菌法等を指導 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・農産加工に係る基礎知識 ・真空調理長期保存技術 ・レトルト加工技術指導 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・平成22年 北薩地区特産品コンクール奨励賞 受賞 ・平成31年 南日本リビング新聞社「第5回かごしまキラリ女性大賞」受賞 メディア掲載 ・平成26年・平成28年 地域活性化センターの「地域づくり」活動に掲載 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・平成18年～ Hello さつま 代表 ・平成27年～ さつま町農産加工懇話会 会長 ・令和元年～ さつま町6次産業化・食育・地産地消推進協議会 副会長 	
H P	http://www.hello-satuma.com/ （Hello さつま）	



酢ごぼう



研修会の講師を務める古田妙子氏



ごぼうと古田妙子氏