

北塩原の地域性、自然環境などを生かして新しい農産物、特産品などが研究されている。村内の農業者で構成される「農考会」は文字通り次代の農業に取り組んでいる。新作物をはじめ、アスパラガスの三期取りなど新しい技術にも取り組んでいる。このほか各農業者や民間企業などでも特産物や名品の開発研究に努力している。



▲「花嫁ささげ」や「そばの実なめこ」「ちたけ」「なめこ」などの農業特産物とミネラルウォーター「あづまの名水」



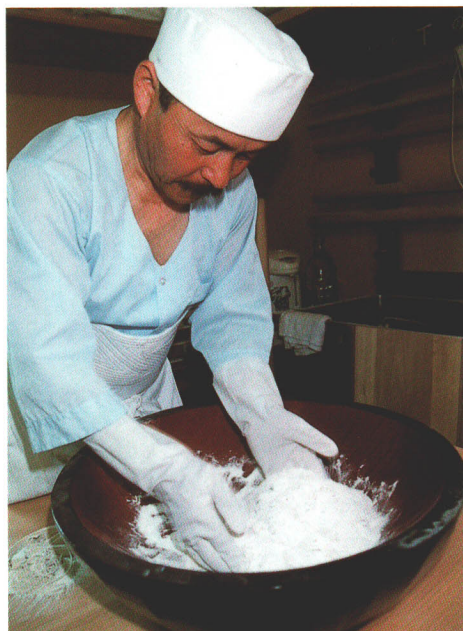
▲農家から農作物を集める集荷車。農家の現金収入の手助けとして村振興公社が巡回している。



◀キノコの代表格ナメコ。独特の歯触りと食感で人気がある。



◀シイタケの菌床栽培。労働力の軽減や低コスト、生産性の向上に役立っており、新しい品種も栽培している。



▲手打ちそば。高原地帯はソバの栽培も盛んで、会津の味「手打ちそば」は観光客から大好評。



▲ハーブ製品。曾原湖北側のバンディアハーブガーデンではハーブを栽培、ハーブ製品を作る。石鹸やハーブティー、アロマテラピーなどがある。