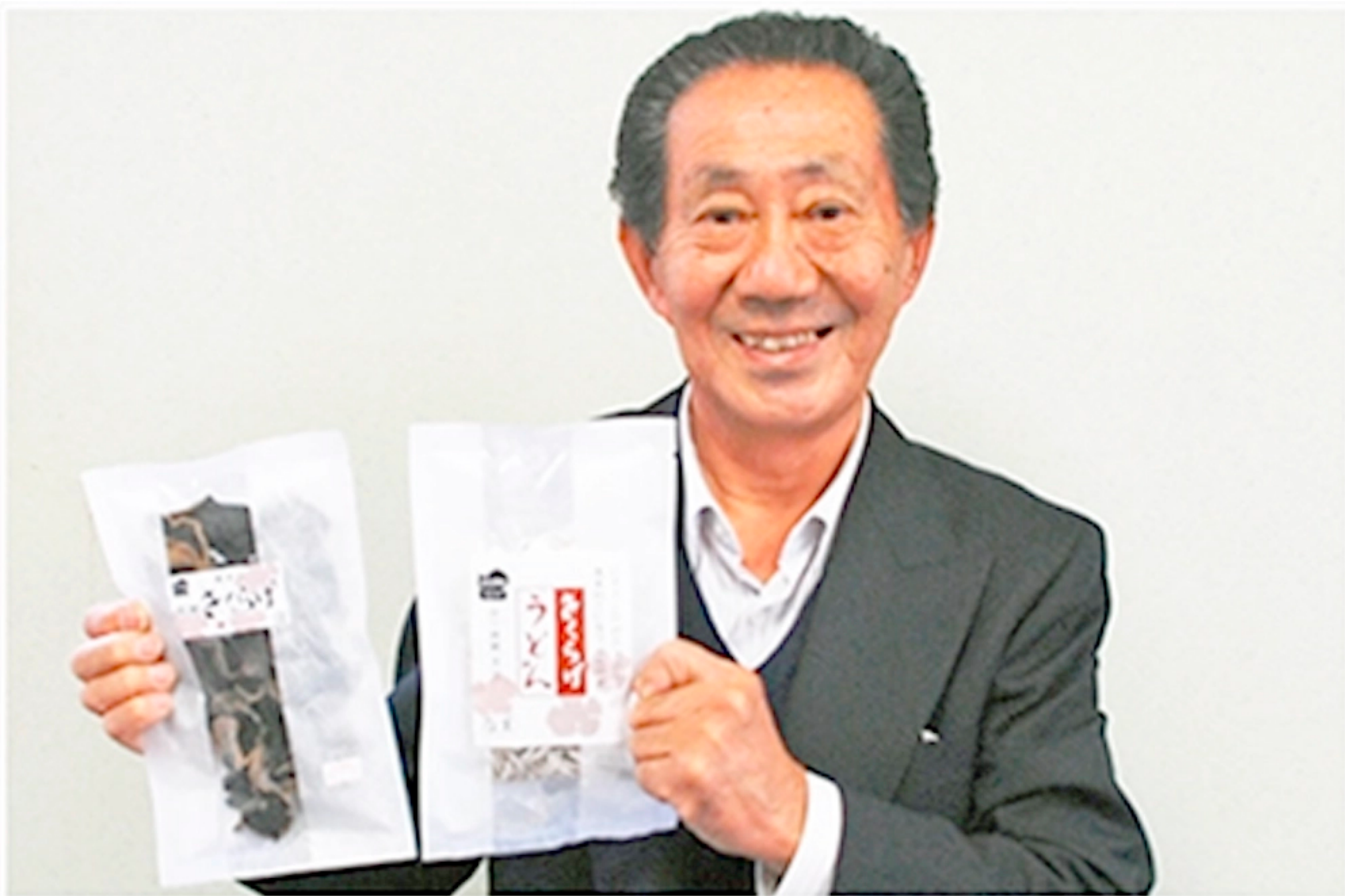




きくらげうどんと乾燥きくらげをPRする生貝さん

地域貢献と仕事づくり きくらげうどん販売（行田市）

きくらげをパウダー状にして練りこんだきくらげうどんが、郵便局などで販売されている。

商品を提供するのは、行田市のテクノファーム株式会社。代表取締役を務める生貝博さん(74)が2018年、これまでお世話になった地域への貢献と、高齢者の仕事づくりを掲げて起業した。営農型太陽光発電を取り入れることで、発電で得た利益を利用した農業を進めている。栽培場所は耕作放棄地を活用し、太陽光設備の下できくらげの栽培に取り組んでいる。育てたきくらげは加工などして販売している。生貝さんは「きくらげはビタミンDやカルシウムが豊富で栄養価が高い。きくらげうどんは、試行錯誤して作り上げたのだ越しの良いうどんです。販売が増えていけば生産を拡大し、雇用の拡大につなげていきたい」と意気込む。

郵便局での販売は、行田、熊谷、深谷、羽生、加須の5市の郵便局で取り扱い。きくらげうどん(120g×6袋・2,900円・送料、税込)の購入申し込みを来年1月末まで受け付けている。