



今月のトピック

第41回福島県農業賞表彰式 ～大内りんどう生活改善グループ～

県内の農業分野の表彰で最も権威のある第41回県農業賞の表彰式が6月20日に福島市の杉妻会館で行われました。

今回、当管内から下郷町の「大内りんどう生活改善グループ」が農村女性活動部門で受賞され、会長である佐藤なつのおさんをはじめ会員8名全員が出席し晴れの表彰を受けました。

大内りんどう生活改善グループは、リンドウの栽培技術のみならず、ドライフラワー加工、リース作りなど、会員の自主性を尊重した活動を行っています。このように、農業生産にかかわりをもちながら、活動を通して自らの経営改善と地域づくりに大きく寄与していることが認められ今回の受賞となりました。

表彰式終了後には、県庁の関係各課を訪ね、「今回の受賞を励みにますます地域活性化に役立ちたい」と受賞報告を行いました。

(地域農林企画室)



グループのみなさんおめでとうございます

インストラクター養成研修会がはじまりました

6月29日、田島町で「南会津地方グリーン・ツーリズムインストラクター養成研修会」(基礎コース第1回)を開催し、32名が受講しました。

この研修会は、今後、グリーン・ツーリズムの受け皿として活躍されるインストラクター(指向者、各種名人も含め)の方々に対して、体験指導方法、話し方、安全対策等、必要な基礎知識や技術の習得

を目的として実施しているものです。

今回の研修会では、(財)農林漁業体験協会から宍戸信一先生を講師に招き、「インストラクターの指導方法」というテーマで講演していただきました。「インストラクターに重要なものは人柄。お客は人(インストラクター)で場所を選ぶ」「南会津らしさを出した体験をさせることが重要」と実例も織り交ぜながら説明しました。

今後は、9月19日に基礎コース第2回「インストラクターの話し方」、11月14日に基礎コース第3回「安全対策と基礎的な応急方法」と応用コース「実践研修」を実施する予定です。

受講を希望する方は、地域農林企画室(tel0241-62-5866)まで。
(地域農林企画室)

学校農園始まる

只見町立朝日小学校で一昨年から始められた学校農園は、地域の老人会や婦人会の方々の協力のもと楽しく、明るく実施されています。今年も明和小学校でも始まり2校で取り組んでいます。

去る6月5日には明和小学校で、13日には朝日小学校で播種、定植作業が行われ、子供達の真剣な眼差しや老人会や婦人会の方々の温かい手助けがとても印象的でした。今後は、野菜が順調に育つよう、子供達の栽培管理が期待されています。

子供達がこの学校農園の野菜栽培を通じて、育てる喜びや自然の恵みのすばらしさ、また、農業の重要性を肌で感じてほしいと思います。

(農業普及部)



今後の管理も頑張って!

第14回ファミリー緑の教室開催!! ～第24回全国育樹祭記念～

6月10日に伊南村「小豆温泉 せせらぎオートキャンプ場」において、南会津地方緑化推進委員会、伊南村の共催で「第24回全国育樹祭記念～第14回ファミリー緑の教室」を開催しました。

これは、家族で自然とふれあうことにより、森林の働きや必要性を楽しみながら学んでもらう事を目的として行ったもので、昨年度までの「親子緑の教室」を引き継ぐものです。当日は、南会津郡内246名、91組の家族が参加しました。



親子で森林の勉強。絆が強まりました

はじめに、開校式が行われ、校長挨拶（南会津農林事務所森林林業部長）に続いて、伊南村長による歓迎の挨拶がありました。

次に、体験学習が行われ、南会津農林事務所森林林業部職員による森林の働きなどの話の後、参加家族により会場内にレンゲツツジが植栽されました。続いて、福島県森の案内人の國持美砂子さんを講師として、ネイチャーゲーム～サイレントハイクを行い、森林の中を散策しながら自然観察等のクイズを解き、自然とのつきあい方や自然観察の方法について学びました。

また、午後からは森からの贈り物と題して、“木

製花台の作成”、押し花（葉）でしおり（カード）をつくる“パウチング”、広葉樹の小枝を使って動物や昆虫をつくる“森の昆虫たち”等の木工を行いました。参加した子供たちは、時間を忘れて自分の作品を創っていました。

来年度は、只見町を会場として開催する予定です。（森林林業部）

山の幸「山菜まつり」行われる!!

6月4日に、只見町塩沢の農村公園広場等において、山の幸山菜まつり実行委員会主催による塩沢・十島・寄岩地区の第4回山の幸「山菜まつり」が行われました。

民宿に宿泊した関東方面等からの観光客を含む約150名の参加者には、早朝から「観光ワラビ園」でワラビ採りを行ったあと山菜汁、赤飯、地酒が無料でふるまわれたり、アトラクションとして郷土芸能が披露されたりと、盛り沢山の内容で大盛況となりました。

また、まつりに併せ「山菜料理教室」も行われ、ウルイ、フキ等を使った新しい山菜料理に、皆舌鼓を打っていました。

山菜の保護の必要性や利活用についてまつり参加者の理解が一段と深まったようです。

（森林林業部）



「山菜料理教室」試食コーナー

農林ひとくちメモ

年輪について

年輪を国語辞典で調べると「木を横に切った切り口に見られる、同心の輪。通常1年に1つずつ増えるので、樹齢がわかる。」とされています。この樹木の作りだす年輪は、その木が一年一年成長を積み重ねてきたことの証です。年輪を調べることで、昔の気候や病虫害の発生周期など、様々な情報が読みとれます。

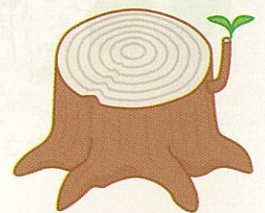
では、どうやって年輪は作られるのでしょうか？

木の幹や枝、根の皮の内側には‘形成層’という組織があって、これが木の固い部分（木部という）をぐるりと取り囲んでいます。木部の太りに合わせて形成層自身も大きくなってきます。

成長の盛んな春から夏にかけては、形が大きく、膜の薄い細胞が作られます。成長のおとろえる夏の終わりには、小さくて膜の厚い細胞がつくられ、秋には成長が止まります。

春から夏に作られた木部は色が薄く、夏以降に作られた木部が色濃く見えて年輪となります。こうして毎年一つずつ色の濃い輪が作られていくのです。

（森林林業部）



みなさんのオリジナルレシピ大募集!

～会津地鶏“味おこしオリンピック2000”開催決定～

みなさんは、会津地鶏を知っていますか?

会津地鶏は、会津及び南会津地域で発掘され、県の養鶏試験場で改良された鶏で、由来は不明ですが、平家の落人が持ち込んだものが広まったと言われていいます。

そんな会津地鶏の肉は歯ごたえが良く、コクとうま味に優れている大変おいしいものですが、知名度の低さが原因で消費が伸びず、生産量の拡大をも妨げています。

また、会津・南会津地域は風光明媚な土地柄で、観光産業等が盛んですが、伝統食・ラーメン以外の定番料理は少なく、食による誘客を図ることが困難な状況です。

そこでこのような現状を打破するため、会津地鶏の消費拡大を通じて、生産振興と会津の味おこしを推進し、ひいては全会津地域の活性化に役立てることを目的に、会津地鶏を食材とした料理コンクール(名称「会津地鶏“味おこしオリンピック2000”」)を今年9月下旬に会津若松市内で開催することになりました。

このような形式でのコンクールは今回で2回目で、前回は南会津地域限定だったにもかかわらず、応募者の方々のご協力で大変すばらしいメニューがたくさん集まりました。今回は前回に比べ、募集地域も全会津地域に拡大されたこともあり、創意工夫に富んだすばらしい料理メニューがたくさん集まることを期待しております。

最後になりますが、このコンクールの成功は、みなさんの料理メニューの応募次第です。いろいろなメニューをお待ちしておりますので奮ってご応募下さい。なお、詳しい応募の方法等がお知りになりたい方は事務局(農業振興部振興課 電話0241-62-5253)までご連絡下さい。(農業振興部)

会津地鶏“味おこしオリンピック2000”

1. レシピ募集期間

平成12年7月21日～8月21日

2. 試食・求評会

応募作品から7点程度選出し、そのメニューを応募者自らに調理してもらいます。

(選考された人にはプレゼントがあります)

3. 募集対象者

会津及び南会津地域在住者

4. その他

レシピに写真を添えて応募して下さい。

昨年度の入選作



地鶏のアスパラ射込み蕎麦の実餡(あん)かけ



～研修会・講習会等お知らせ～

	内 容	月 日	場 所
①	農産加工研修 : 「みその品質保持」	7月19日(水)	農業短期大学校
②	農産加工研修 : 「食品素材」	8月9日(水)	農業短期大学校

※お申込み・お問合せ先：南会津地域農業改良普及センター TEL 0241-62-5262

グリーン・ツーリズム、一考察

過日、福島市で今年度の福島県農業賞の表彰式がありました。南会津地方からは、下郷町の「大内りんどろ生活改善グループ」が表彰を受けました。

当グループは国の重要伝統的建造物群保存地区に指定され、観光地として全国的に有名な「大内宿」の農業者の若妻8名で結成され、現在、元気に活動されています。大内宿には毎年約70万人の観光客が訪れており、その宿でグループ員全員が「お土産屋」を、また、数名の方々が「農村レストラン」「農家民宿」を経営し、昨年4月には会員3名が農産加工施設を建設し、漬物やトチもち等地元産のお土産の製造、販売をされています。

まさに農村女性が自主的に「観光と農業」を結びつけ、所謂グリーン・ツーリズムを実践し、地域の活性化に貢献しています。

全会津観光連盟が昨年南会津地方の観光客数を発表しました。11年度に当地方を訪れた観光客は約305万人で、前年対比105%、約146千人増加しました。ここ数年、長引く不況等で減少傾向にあった観光客数が増加に転じました。その内、大内宿を含む下郷町内の行楽地等を訪れた観光客数は約122万人で前年対比107%、約87千人増加しており、ここ数年着実に増加しています。景気低迷の中でも、工夫と仕掛け次第では、観光客を増やすことが出来るのではないのでしょうか！

とりわけ、当地方には都会には見られない魅力いっぱいの自然と郷土料理をはじめとした地域に根ざした様々な文化が観光資源としてたくさん残っています。また、大内宿のグループ員をはじめ、各地の民宿組合、各種グループ等、様々な方々が困難な状況の中でも、各々の地域で、しっかりと根をはって創意工夫をしながら、自主的に地域活性化のために、頑張っています。

グリーン・ツーリズムとは自然と出会い、自然と知り合い、自然の中で安らぎ、自然から教わる旅である。そして、その場所を提供しサポートするのが、農山漁村地域であり、そこで生活する地域の人々であるといわれています。南会津地方には、自然もサポーターも無尽蔵にあります。ぜひ、南会津地方を21世紀の日本のグリーン・ツーリズムのメッカにしようではありませんか！

所長 中村 紘夫

ふるさとを顧みて

山の薫り

東京都台東区 酒井 秀明さん
(伊南村宮沢出身)



白いまだらの山肌に、木々には薄緑色の新芽が咲き、山地では雪解けを待つふきのとう、ごごみが一斉に顔を出す。春の到来である。

田舎へ行こう！今年も5月半ばに友人6人と伊南村へ向かった。当日は地元の温泉“花木の宿”に泊まり、翌日実家の裏山で山菜採りをした。昼は採りたてのごごみと炭火で焼いたイワナを食べた。雪で冷やしたビールで乾杯“うーん、うまい！”感無量である。友人が言う「酒井さん、いいところで育ったネ！」。まさしくそう思う。

この季節、山の薫りが何ともいえない。

大都会では車の排気ガスの中、満員電車に揺られて20年が過ぎた。経済行為が優先する大都会。近頃、はたしてこのままの生活でいいのか疑問に思うときがある。

人間は自然界の恩恵の中、農作業を営み動植物を食して生きている。動植物無くして私たちの生命はありえない。

先日、おふくろから電話があった。

『田植えも終わったヨ！兄貴も息子を連れていもりを捕りに来て、今日帰ったぞ！』。のどかな田園風景である。そして田舎では生命の循環を感じることができる。いつまでも大切にしたいものである。

よし！夏は尾瀬へ行こう。

問い合わせ

あて先 〒967-0004
福島県南会津郡田島町大字田島字根小屋甲4277-1
南会津農林事務所 地域農林企画室
TEL 0241-62-5866 FAX 0241-62-5349
E-mail m-nourin@akina.ne.jp
みなさんのご意見ご感想をお寄せください。

タイトル横の写真
会津田島祇園祭（田島町）
7月22～24日開催



古紙配合率50%再生紙を使用しています



この広報紙は古紙配合率50%再生紙とSOY（大豆油）インキを使用しています。