



## 今月のトピック

### 南会津の定番料理は、会津地鶏におまかせ!

前年度より「地方振興局企画調整事業費」を活用して実施している「会津地鶏による会津の味おこし推進事業」の一環として、11月29日、只見町只見総合開発センターにおいて「会津地鶏で作ろう、南会津の定番料理!」と題して試食・求評会を開催しました。

今回は、サブタイトルを「南郷トマト、会津地鶏に会う」と銘打ち、前年の本事業で作成した「会津地鶏味おこしレシピ集」に収録されている81作品のうち、地域の特産品である「南郷トマト」を活用した料理23作品の中から5作品を選考し、5作品の応募者自らが調理を行った後、旅館、民宿、飲食店の経営者など約70名に試食してもらいました。調理及び試食・求評会時も熱心な意見交換が行われ、料理についての批評としては、「素材の良さを十分に生かしている」、



我先にと試食しました

### 調理者一覧

氏名	町村名	料理名
佐野キヨイ	伊南村	会津地鶏のピザ
千葉 親子	会津坂下町	コックプロパンザル
堀江 哲郎	舘岩村	会津地鶏のキャセロール
山野辺 宏	下郷町	会津地鶏のトマトベーコン焼き
湯田きよ子	田島町	会津地鶏のトマト煮

「こんがり焼けた皮が香ばしくて美味しい」など好評でした。

2月には下郷町で「ソバ」や「じゅうねん」などの特産品を使い、「ザッツ ア 南会津の地鶏料理」というサブタイトルで第2回の試食・求評会も予定していますので、多数の料理関係者の御参加をお待ちしております。

最後になりますが、今回の5つの料理が定番料理として定着し、会津地鶏の生産と販路がともに広がり、農業と観光を合わせた地域おこしにつながることを期待しています。(農業振興部)

### 「ハタケシメジを材料とした料理集」を作成



ハタケシメジとえびのお吸い物

「ハタケシメジ」は、ホンシメジの仲間で、南会津地方では「カヤシメジ」の名称で知られているきのこです。バーク堆肥を培地として人工栽培も行われており、9月中旬から10月中旬にかけて発生します。

風味は、ホンシメジにひけをとらず、しゃきしゃきとした歯ざわりは他のシメジ類と違った味わいが楽しめる美味なきのこです。

このため、このきのこの美味しい食べ方を広く住民の方に知っていただき、食卓を飾ってもらおうと、簡単に調理出来る7種類を収録した「ハタケシメジを材料とした料理集」を作成しました。

この料理集を入手希望の方は、森林林業部までご連絡ください。

なお、美味しい調理例がありましたら、出来上がった料理写真及び料理法等の情報を森林林業部まで提供して下さるようお願いいたします。

(森林林業部)

### 「原木マイタケ栽培講習会」を開催しました

11月17日(土)、田島町御蔵入の里会津山村道場において南会津農林事務所・田島町・田島町森林組合の共催による「原木マイタケ栽培講習会」を開催したところ、住民の方29名が参加しました。

講習会では、「きのこ栽培全般」として、きのこに適した栽培環境や栽培に適する木の種類、野生きのこの見わけ方等のほか、「原木マイタケの人工栽培法」として、殺菌作業が一番重要であること、原木の煮沸殺菌は沸騰時間で5時間以上やること、植菌は厳冬期の朝にきれいな服と植菌室専用のきれいな長靴を使用して実施すること等、重要なポイントについてわかりやすく説明しました。

これに対し、参加者からは、「殺菌の重要性や植菌の方法などが理解できた」「自分のやり方を見直したい」等の感想が出され、好評のうちに講習会を終えることができました。

当事務所では、きのこ・山菜類等の特用林産物の振興を目指した相談や、栽培技術等の指導を行っています。栽培をやってみたい方は森林林業部林業課(☎62-5375)までご連絡ください。(森林林業部)

## 特集!

### 「南会津のそば」生産振興を図る

この度、地方振興局企画調整事業費を活用して「南会津そば販路拡大事業」に取り組みましたので、概要をご紹介します。

事業は「南会津そば打ち名人出前講座」と「会津高原そばマップ」からなっており、そばマップは出前講座開催に合わせて作成しました。

まず、「南会津そば打ち名人出前講座」は11月15、21日の両日、東京の浅草駅前にあるホテルニュー魚眠荘を会場に実施しました。本講座は新そばの季節にあわせ、南会津地方ならではのそば打ちの技を首都圏の方々の前で披露し、南会津のそば愛好者をひとりでも多く増やし、南会津地方での今後の大々的なそば生産振興に役立てようと企画したものです。講座は120名を越える参加者のもと、管内のそば打ち名人10名が、独自の名人技を披露しました。また、希望者には名人指導のもとそば打ち体験を行ってもらい、名人、体験者それぞれの打ったそばの試食も行いました。

参加者からは「そばといえば信州と思っていた。南会津のそばをもっと宣伝した方が良い」「是非南会津に行ってみたい」「南会津の応援団になりたい」などの意見も出され、大変好評を得ました。

また、南会津産の地粉を使ったそばを食べさせる店、地粉販売店、そば打ち道具取扱店を掲載した「会津高原そばマップ」は、観光客向けのパンフレットとしてはもとより南会津地方のそば生産を振興する目的で作ったもので、首都圏、関東地方、福島県内を中心に配布しています。新聞にもとりあげられたこともあって、早速、県内はもとより東京都、宮城県、山形県などから「そば粉がほしいのでマップを送ってほしい」「南会津にそばを食べに行きたい」等の声が寄せられました。

これらの企画を契機に、ますます南会津地方が一致団結し、「南会津のそば」のPRに努めていきたいと考えています。

そばマップがほしい方は、地域農林企画室（☎62-5866）までご連絡ください。（地域農林企画室）



名人のそば打ちに見入る参加者



地粉などを扱う店を紹介したそばマップ

## ふるさとを顧みて

### 『ふるさと只見の集い』

東京都練馬区 鈴木幸四郎さん（只見町只見出身）

昭和34年、ふるさと只見町をこよなく愛して止まない先輩の呼びかけで、「ふるさと只見会」は発足しました。

発足の趣旨は、会員相互の親睦と情報交換、そして微力ながらもふるさとの発展に役立ちたい、というものです。

私もその際入会させていただきました。以来今日まで44年余り、会員数も増大し、大きな進展を続けております。

同会では、毎年11月に恒例として、「ふるさと只見の集い」を開いており、今年も11月11日（日）正午から、都内千代田区所在のグランアーク半蔵門において、盛大に開催することができました。

私は、4年前から、自らの非力も顧みず、会長をやらせていただいていることから、とりわけ今年は、国内の深刻な経済不況に加え、アメリカを中心とした同時多発テロ事件等が影響して、出席者が減るのではなからうかと心配しておりました。

しかし、案に相違してふるさとに熱い思いをもつ会員達の参加が80余名を数え、また、地元只見からも町長さんをはじめ、有志の方々が、沢山おみやげを持っ

て激励にかけつけてくださいました。

そしてパーティーでは、昔なつかしい只見弁で、思ひ出話やら、美しい大自然との調和をはかりながらの町の活性化問題や、限りない将来への展望等つきせぬ熱い語らいが続きました。

さらに日本舞踊やカラオケ、町の諸行事に関するビデオ、ビンゴゲーム等盛りだくさんのアトラクションを終了し、最後にふるさとの唄を合唱し、来年の再会を約して散会しました。

また、私の会長職も、新進気鋭、有能な若手と交代しました。

詩人石川啄木は「ふるさとの山はありがたきかな」とうたいましたが、ふるさとに感謝し「只見町」と「ふるさと只見会」の大いなる発展を、心から祈念しております。



## 南郷村の温泉施設「きらら289」に来てけやれ

ニーパーキュー

南郷村農林課

南郷村交流促進センター・物産館「きらら289」は、本村の総合的な都市との交流拠点として、地域の活性化を図るため、国道289号線と国道401号線の接点である山口地内の国道289号線沿いに整備された施設です。

施設の規模は、地上1階753m<sup>2</sup>、地下1階804m<sup>2</sup>、延床面積は1,557m<sup>2</sup>で、村が推進する南郷型住宅仕様を基本に木をふんだんに使用しています。また、施設の内容は、1階に展示販売コーナー、食堂、研修室、休憩室等があり、地下には露天風呂を備えた温泉施設が整備されています。

「きらら289」は山口温泉を利用したおふろが自慢のひとつで、全身浴の外にサウナ、ジャグジー・圧注浴等を備え、山桜の湯(和風)とリンドウの湯(洋風)を男女日替りとし、多種多様な入浴を味わうことができます。温泉利用には入湯料として昼間券700円(小人300円)、夜間券500円(小人200円)が必要ですが、料金には休憩室の使用料金も含まれており、11回券5,000円(小人2,000円)、年間券20,000円は利用の多い方にさらに格安となっております。

休憩室は76畳敷の広さで、飲食ができたり、お茶の無料サービスコーナーも設備され、家族連れで食事や

昼寝など1日を思い思いに過ごすことができます。

フロント脇には南会津郡内7町村の観光情報を知ることができるマルチメディアコーナーがあり、画面に触れるだけで観光情報を知ることができます。

展示販売コーナーでは南郷村の特産品である地酒花泉やマルメロ酒・マルメロワイン、そば、それに山菜、きのこの加工品等南会津郡の特産品も一堂に展示されており、季節によっては、南郷トマト等の生鮮野菜や尾瀬リンドウといった花卉類も販売しております。

施設内では地場産品を材料とした食堂営業も行っており、特に地元産のそば粉を使った手打ちそばはお勧めしたい一品です。

ぜひ、南郷村の「きらら289」に来てけやれ。



寄ってけやれ!

## ひとくち普及情報

### 「ブナについて」

ブナ、漢字では「榲」、「山毛櫨」と書きます。(小学館国語大辞典) 雪解けの頃奥山で新緑を彩り早春の芽吹きをいち早く知らせてくれます。また、「ブナ林に水枯れなし」と言われているとおり、南会津地方の「水と緑の源泉地域」の代表的な樹木です。自然界を生き抜くためのすばらしい知恵を持っていますので、一部紹介します。

ブナ林の寿命は最高400年とも言われ、ブナの生える地には笹が繁茂しているのが通常です。笹は数10年~100年に一度開花し、その後一斉に枯れます。枯れて再生するまでには10年~20年位かかると言われています。

ブナの実には毎年多少なりませんが殆ど実りません。5年~7年に一度、大量の実を付けるいわゆる豊作年があります。その実は小動物、小鳥等にとって、とても美味しく栄養が豊富な餌となります。豊作年の実はこれらの小動物では食べきれないほどの量があり、小動物は毎年食べていない実なので慣れていないことや、小動物が餌を土中に蓄える等の習性を上手く利用して子孫を増やしていくことが知られています。

ブナの実には10月頃に実ります。途中で種子が落下してしまうのは、虫や小鳥によって傷ついた実に病原菌(カビの一種)が付き、腐った結果です。これはブナにとって大変ありがたいことです。なぜなら、完全な子孫を残すためには栄養豊富な健全な種子を実らせる必要があるからです。これはむしろ害でなくこのカビと共生しているのかもしれない。不思議とこのカビはブナの傷ついた未熟な実のみ寄生するのです。

こんな事を頭の片隅においてブナ林を観るとき、今まで以上に自然の偉大さが実感できると思います。(森林の100不思議より) (森林林業部)



水と緑の源泉地域のブナ林



ブナの実

先人が残したもの

NHKのTV番組「プロジェクトX／挑戦者たち」を最初に見たのは、確か去年だった。

映像に命を吹き込むような田口トモロヲの語り口と中島みゆきが歌う主題歌、自分の仕事と人生に対して一途な生き方をしている登場人物に魂を揺さぶられた。その後も番組を見るたびに、感動と勇気をもたらしている。

ある人は言った。見る時はいつも手元にティッシュペーパーを置くんです。

中でも「厳冬、黒四ダムに挑む」は圧巻だった。

今年9月、初めて「黒部ダム」の堰堤に立った。

標高3,000mの山々が連なる立山連峰、その断崖絶壁の奥地に38年前巨大な湖が生まれた。黒部川第四水力発電所、愛称「黒四ダム」である。

真っすぐに、映像で見た殉職者の慰霊碑に向かった。そこ

では、力強く岩を砕く3人と悲しそうに頭を垂れる3人の働く男の像が待っていた。像の下部には「尊きみはしらに捧ぐ」と刻まれ、その横のプレートにはダムの完成を見ずに亡くなった、殉職者171人の名前が刻まれていた。

そこは訪れる人も少なく、ダム湖を渡る風の音だけが聞こえる静かな世界だった。



殉職者の慰霊碑

ここ南会津にも、無名の人々が自分の力を精一杯出して成し遂げた、立派な仕事が多くある。

かすかな細い道しかない山の中腹に、手入れの行き届いたスギやカラマツの林がある。山村の安全な暮らしを守るために、雪崩防止柵や落石防護壁が急峻な岩山にへばりつくように作られている。

自然条件の厳しい現場で働く人や雪で倒れた木を起こし、巻き付いたつるを鉋で切るのは当たり前と黙々と山仕事をしてきた人がいるから、ずーっと山は守られてきた。

それを忘れてはいけないと思う。

♪ 地上にある星を誰も覚えていない 人は空ばかり見てる

♪ つばめよ高い空から教えてよ 地上の星を

森林林業部長 大平 晃正



～研修会・講習会等お知らせ～

内 容	月 日	場 所
①経営研修：シミュレーションによる経営戦略	1月17日(木)～18日(金)	農業短期大学校
②農業機械研修：ミニバックホウ操作基本	2月6日(水)～7日(木)	農業短期大学校

※お申込み・お問合せ先：南会津農林事務所 地域農林企画室 TEL 0241-62-5866  
農業普及部 TEL 0241-62-5262

お詫び

11月12日発行第42号で、南会津郡内初の家族経営協定を結んだトピックのタイトルが間違っていました。正しくは「南会津郡内初の『家族経営協定』を締結」です。お詫びして訂正いたします。



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 0241-62-5256  
E-mail m-nourin@akina.ne.jp  
ホームページ http://www.aff.pref.fukushima.jp/minamiaizu/  
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(撮影：猪俣)  
滝ノ原の八総鉱山ダム(田島町)



石新配合率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)インキを使用しています。