



今月のトピック

田島高校生、農業・林業の現場で交流を深める



きれいな緑の中、農業が素敵だ!

林業関係では、ログハウスを製作している(有)芳賀沼製作(田島町)や木造在来工法住宅を建築している大桃建設工業(田島町)、山村道路を拓く林道事業を手がける福一工務所(田島町)、雪害から住宅を守る落石防止柵を造っている大富土建工業(南郷村)等を訪れましたが、ここでは住宅建築や地域住民を守る森林土木の仕事に感動していました。

現地研修終了後、生徒に行ったアンケートでは、「きれいな緑の中、農業が素敵だと思った」、「ログハウスを建ててみたい」等の意見があり、普段見ることのできない現場を見学した充足感に包まれていました。(農業普及部、森林林業部)

9月19日の秋晴れの日、未来の農林業を担う高校生に対し、実際の就労現場とふれ合ってもらうことを目的とした現地研修会を実施しました。

当日の参加者は、田島高校1・2年生の生徒25名(うち女生徒9名)と、引率の教師及び事務所職員計34名で、農業と林業で合計6ヶ所の現場を訪れました。

農業関係では、トルコギキョウやスターチス等の花きを栽培している湯田浩仁氏(田島町)と、南郷トマトを栽培している元南会津農業青年クラブ会長の五十嵐和氏(南郷村)を訪問し、生徒達は農業に携わる人の苦勞と、それを上回る収穫の喜びについて興味深く聞いていました。



ログハウスを建ててみたい!

南会津フレッシュ野菜料理コンテスト2次審査会結果(ご飯に合う野菜料理はこれだ!)



第2次審査会で腕をふるう参加者

地域づくりサポート事業を活用し、南会津農業活性化委員会(事務局:JA会津みなみ)が実施主体となり実施した、フレッシュ野菜料理コンテストも本年度で第2回目となり、今回は「ご飯にマッチする野菜料理」というテーマで実施されました。

コンテストには、トマト、アスパラガス、ニラの南会津を代表する3つの野菜を素材としたアイデア料理67品の応募があり、レシピと写真による1次審査を経て、去る9月27日、下郷町ふれあいセンターにおいて、応募者自らの調理による第2次審査会(最終審査)が行われました。2次審査にノミネートされました10名の皆様が調理された作品は、どれも甲乙つけがたいもので、南

会津の特産野菜が地元の人々に愛されていることの証となるものでした。また、昨今の健康志向の高まりを反映して、美味しさや彩りの鮮やかさだけでなく、「よりヘルシーなもの」という調理者の意図が良く出ていたと思います。

審査の結果、「トマトとベーコンチーズはさみ焼き」(伊南村 平野みのりさんの作品)が見事グランプリに輝きました。平野さんは昨年に続き、2年連続の栄冠に輝き、日頃の料理に関する研究の成果が十分に発揮されました。

これからの農業は、食料(及びその材料)を提供するだけでなく、いかにその商品に消費者の望む情報を届けることができるか、あるいは産地がどれだけ楽しく生産活動をしているのかが重要になると思います。このコンテストが、南会津の野菜生産振興に大いに貢献できますよう心から祈念したいと思います。(農業振興部)

この人を知りたい

「補助事業の活用により規模拡大に取り組む」

南郷村小野島 酒井仁平さん

南会津地域は、昭和37年に14名の「トマト研究会」により初めてトマトが栽培されてから、現在約130名の「南郷トマト生産組合」となり、全国でも有数の産地を誇っています。酒井さんは今年度よりその組合長として南郷トマトの発展のため組織を引っ張っていきながら、また、自身も規模拡大による経営に取り組んでいます。

酒井さんを含め、経営の規模拡大に取り組んでいる農家に共通していることは、補助事業の活用です。特にトマト生産組合においては、平成11年に生産者全戸にFAXを導入し、市場から来るトマトの着色度などの要望等について迅速に対応するなど、期待以上の効果を上げています。また、12年度より露地栽培を無くし、全面ハウス化への切り替えを行うなど、品質の向上及び収量の安定に大きく貢献しています。

酒井さん自身も、補助事業によりハウス、自動灌水施設、防除機などを導入し、今では面積も栽培当初に比べ倍以上にまで増えました。

特に自動灌水施設については、「灌水・施肥作業は毎日必要なので、かなりの労力が軽減された」とのこと、自分の好きなように灌水・施肥をコンピューターで設定できるのも魅力の一つだそうです。また、以前は消毒となると、高圧ホースを持ちながらの作業でかなりの重労働でしたが、「防除機により作業時間も短縮され、身体への負担も少なくなった」と話し、今後は、若い担い手の育成や規模拡大を推進していくため、補助事業を活用し、南会津地域全体の農業振興と大きな産地づくりを目指していきたいという強い意欲を感じました。

また、近年、トマト生産組合においては新規参入者も増えてきており、その受入れ対策の一環として、生産農家に一年間研修に入り栽培技術等を学んでもらうよう取り組んでいます。今年酒井さんのところでも新規参入予定者が研修を受けており、栽培技術等の指導を行うなど将来の地域を担う農業者の育成に努めています。「常に先を見て、手足のように行動することが大切だ」と話し、新規参入者への熱心な指導と同時にトマト栽培に対する信念を知ることが出来ました。

「土台となる土作りが基本」という酒井さんは、堆肥と土壌微生物を有効に活用しながら土作りをすすめるべく農薬等を使用しない栽培を目指しています。市場価格の変動に対応するため、安定収量の技術を取得したいという意欲もあり、良品で消費者ニーズにあったトマト作りを目標としてこれからも南郷トマト生産組合を引っ張ってくれることを期待します。

(農業振興部)



「土台となる土作りが基本」

ひとくち普及情報

「グリーンアスパラガス」のハウス栽培



雨よけ栽培の効果絶大!

田島町は、南会津を代表する野菜「グリーンアスパラガス」栽培にいち早く取り組んだ、県内有数の産地です。

中でも田部集落は、集落の農家44戸中、半数以上の24戸がアスパラガス栽培に取り組み、転作田を活用して栽培面積を年々拡大し、各農家では農業経営の中心作物として定着しています。

しかし、近年同じほ場で長年栽培されて来たためか、連作に起因すると思われる茎枯病が多くなり、今その対策が急がれています。

農業普及部では、町やJAなど関係機関と話し合いを持ちながら対策に当たっていますが、その一環としてビニールハウスを利用した雨よけ栽培を進めています。

アスパラガスと花きの専業経営を営む湯田浩仁さんは、今年からこの雨よけ栽培への取り組みを開始しました。その結果、農薬や化学肥料を従来より約4割も減らすことに成功し、茎枯病の予防と合わせて、作業環境の改善や環境に優しい栽培法として、周辺の農家や関係者の中で注目されています。

(農業普及部)

『秋の味覚と高校生活の思い出』

神奈川県相模原市 税理士 馬場英男さん（南郷村大字界出身）

はじめまして。私は南会津高校定時制農業科第1期卒業生です。それまでの20年間を村で過ごしました。故郷を離れて50年になりますが、年を経るごとに懐かしさは余計に強くなって参ります。50年以上前の話で恐縮ですが、標題のことについて、少々思い出を述べさせて戴きます。

- 1 秋の味覚は、まず山へ出掛けて食材を採取することから始まります。なんとと言っても「しめじ」を筆頭とする沢山の「きのこ」類です。大鍋に鶏肉と共にぶち込んで「キノコ汁」に舌鼓を打つ。また、籠一杯の「あけび」を腹一杯食べる。
相模原でも手に入りますが田舎の旨さは味わえません。当時は自動車が普及していませんので、食材の採取には往復10km以上歩いたこととなります。こうして野山を歩いたことが自然のうちに身体を鍛え、厳しい仕事にも耐えて、今の健康に繋がっているんだと思います。
- 2 奥会津に高校を開設して戴いた県当局に今でも

感謝しています。往時は「長男は家を継ぐ、次男以下は外に出る」ことが不文律でありました。それが、自宅から通学して高卒の資格を持って出て行けることは有り難いことでした。今では、高卒は当たり前、企業も大学院卒を指向する傾向のようですけれど・・・。



高校では勉強も生徒会活動も学友共々熱心にやりました。それなりに、青春を語り合った日々は忘れられません。

- 3 終わりに、週4日間は通学、3日間はアルバイトの土木作業、その土木作業の仲間に入れて戴いた村の方々、飾らない高校の先生方を「北国の春」を歌いつつ偲んでいます。

南会津再発見

「五穀の里」を目指して

館岩村農林課

ソバ、アワ、マメ、キビ、ヒエなど、五穀と呼ばれる穀物は、ファーストフードに代わる「スローフード」として、昨今世界的に注目を集め、21世紀の食材として重視されてきています。

わが国では、万葉の頃より五穀を食して、五穀豊穡と言うように、五穀に恵まれる豊かさを皆が求めてきました。

近年では、日常的に食材として扱われることがほとんどなくなりましたが、五穀のもつ栄養価の高さ・質のよさが美容に興味を持つ若い女性や年配の主婦層にも健康食品として再認識され、またその栽培は農薬や肥料を最小限に抑え、かつ土壌生物の生育環境の形成で地力を維持しながら生産性を上げることが可能なため、環境に配慮した農業の展開ができます。

ここ数十年間に、日本人の意識からも消滅しそうであった五穀も、館岩村では、今もなお栽培されており、さらに、様々な五穀料理が受け継がれてきています。

そこで、村として「五穀」をしっかり位置付け直し、さらなる充実したその栽培を推進し、館岩村を、五穀の景観、五穀の産物、五穀の料理、五穀の文化の伝承、五穀栽培を核とする生態系に満ちた「五穀の里」を目指しています。

このことにより、遊休農地の活用、五穀作物栽培や五穀料理に親しむグリーン・ツーリズムにより、農業と観光の両面の



「五穀」の種まきイベント

の活性化を図ったり、五穀を用いたクラフト、加工品、料理などの五穀関連商品の特産品としての開発を推進していくことにしました。

平成13年度は、7月に都会住民と地元のインストラクターによる五穀の種まきイベントや山里の技体験の会を開催しました。また、8月19日からのうつくしま未来博では、そばの実を練りこんだオリジナル開発商品のパン“SOBAN（そばん）”の試食を実施しました。

今後さらに、自然食の調理人による「雑穀料理教室」の開催、収穫祭や講演会等が予定されており、五穀の里づくりを進めているところです。

手近なきのこ採り

県田島合同庁舎の裏側にこんもりとした森があります。この森にはスギ、コナラ、サクラ、メタセコイヤ、ニセアカシヤ等が生茂り、今の季節（9月末）は緑一色で、それも良く見ると、緑、黄緑、青緑、薄緑、濃緑と、こんなに多彩な緑があるのかと驚いたり感心したりしています。庁舎に居ながらにして、春先の新緑、秋の紅葉と四季折々の山里の素晴らしい風景が眺められます。そして、この森で「きのこ」が採れます。



田島合同庁舎裏側の“森”

昼休みの小一時間で、サクラシメジ、クリタケ、ナラタケ等の天然きのこを採りました。

背広から運動着に着替え、長靴、軍手、杖を用意して、公用車庫の側道から入ると、そこは「きのこ山」です。山道を逸れ、ちょっとした崖の脇のある倒木や切り株の回りをさがすとあるある、クリタケの株です。その辺りを見渡すともう一株ありました。一時間余りでビニール袋1袋位採れます（こんなことは滅多にありませんが）。

昼休み時間に、山の散策で心地良い汗をかき、美味な天然きのこを採取して合庁に戻る。それはそれは爽やかな気分です。午後の執務につけ、仕事の能率も上がります。

当地方は今、「きのこ採り」の最盛期です。山あいを通る国、県道の幹線道路から町村道、林道の至る所で、路肩に車が駐車しています。それも「福島」ナンバー以上に「他県」ナンバーの車の多いことに驚かされます。同時に「入山禁止」、「入山券有り」の立て看板も目につきます。

マナーを守って「きのこ採り」をしましょう！

所長 中村 紘夫



～研修会・講習会等お知らせ～

内 容	月 日	場 所
①基礎研修：農業者のためのインターネット利用の基礎	11月 6日（火）	農業短期大学校
②農産加工マーケティング研修：販路拡大に生かす IT技術と流通事例	11月 7日（水）	農業短期大学校
③専門研修：特産物PRと直売のためのホームページ作成	11月13日（火） ～14日（水）	農業短期大学校
④農業機械研修：農業機械作業のコスト計算と作業安全管理	11月19日（月） ～21日（水）	農業短期大学校
⑤農業加工研修：雑穀加工研修	11月21日（水）	農業短期大学校
⑥農業機械研修：トラクタ基本運転	11月26日（月） ～29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



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
浅草岳の紅葉（只見町）



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。