



今月の内容：今月のトピックス／ふるさとを顧みて（尾形慎記さん（下郷町出身））／南会津再発見（カタクリ街道（只見町））／農林事務所からお願い・お知らせ／今月のコラム／研修会・講習会等お知らせ

今月のトピックス

南郷第一小学校の食農教育への取り組み

南郷村立南郷第一小学校では、以前より農林水産業の体験や学校給食等を通じた「食」と「農」を学ぶ活動に取り組んでいます。このたび、東北農政局主催の「『食』と『農』を学ぶ活動の表彰」において、その取り組みが優秀であることから、東北農政局長賞に賞され、去る2月27日に賞状が授与されました。

南郷一小では、ふるさとに伝わる先人達の食や農の文化を知り、そのよさを生かしながら未来に向かってたくましく豊かに自己実現を図る子供たちの育成を目指して行っており、具体的には、米やにんじん、ヒメサユリ等の栽培を行う農業体験、牛の乳しぼりなどを行う酪農体験、ヒラタケ、マイタケ等の栽培、販売等を行う林業体験の他に、イワナの手づかみなどを行う



元気なかけ声で! (魚の手づかみ体験)

漁業体験も行っています。

また、自分たちが栽培した農作物や地域産の山菜などを学校給食に用いる活動も行っており、これらの活動により、子供たちがふるさとをとらえ直し、ふるさとや郷土の料理に対する理解と愛着を深めたとのこと。

なお、南郷第一小学校を含め、今回の表彰事業に応募した県内の全ての学校の取り組みについて、県庁農林総務課のホームページからご覧になれますので、皆さんもぜひ一度ご覧下さい。

【アドレス】

<http://www.pref.fukushima.jp/norin/shokunou.htm>

(地域農林企画室)

地域農業のために“何をすべきか!”

WTOの農業交渉が大詰めを迎え農産物の国際競争が一段と進む中、地域農業の活性化に向けて“何をなすべきか!”を考えるため、1980年代から90年代にかけて「農政審議委員」や「農政調査委員会専門委員」として活躍され、現在は農政ジャーナリストとして執筆や講演活動をなさっている山本文二郎先生をお招きしての講演会を3月3日、4日の2日間にわたって開催しました。

出来るだけ多くの方々に受講していただくため、昼の時間帯は県、町村、JA職員等の関係者を対象に2回、夜は農家の方々を対象に南郷村（和泉田集落）と只見町（大倉集落）で講演をいただきました。

講演では、農業・農村の置かれている立場、農産物の貿易自由化が進む仕組み等の解説のあと、関係者や農家自身がしっかりと現実を見極め、保護政策からの

脱皮や自助努力の必要性などについて、“どうあるべきか!”を解りやすく説いていただきました。

南会津地域は、決して恵まれた条件ではないが、不利な条件を克服して活性化していく事例は各地にたくさんあるので、頑張ってもらいたいとのエールもいただきました。

(農業普及部)





「健全な食生活南会津地方推進協議会」を開催しました

2月28日に田島町で県、町村、消費者、学校給食関係者、食品取扱関係者、生産者、農業関係団体等の代表を委員とした「健全な食生活南会津地方推進協議会」を開催しました。

これは、国で策定した望ましい食料消費と食生活のあり方を示した「食生活指針」の趣旨を普及・啓発するために平成13年12月に設立し、本年度で2年目となります。



委員からは、「中学生でもハシを持ってない生徒がおり心配だ」、「若い世代を中心に、病気になってもおかしくないような食生活をしており心配だ」、「子供の健康や教育のことを考えると、子育て世

代の食生活の改善が最も重要ではないか」等の意見が出され、特に、若い世代の食生活の乱れを危惧する内容が多く出されました。

健康的な生活のためには、ごはんを中心とした「日本型」の食事を1日3度規則正しくとることが大切です。「食生活指針」でもう一度自分の食生活を見直してみてもいいでしょうか。

(地域農林企画室)

【食生活指針】

- 1 食事を楽しみましょう。
- 2 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
- 3 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- 4 ごはんなどの穀類をしっかり。
- 5 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
- 6 食塩や脂肪は控えめに。
- 7 適正体重を知り、日々の活動に見合った食事を。
- 8 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も。
- 9 調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。
- 10 自分の食生活を見直してみましょう。



郷土の食を考える

先月の南会津のうりんニュースでもご案内いたしました「南会津・郷土の食を考える講演会」を、3月4日、田島町の丸山館で開催しました。

当日は、前日までの好天から打って変わって真冬のような雪模様の天気でしたが、南会津郡内だけでなく会津若松市や、遠くはいわき市などからも参加者がありました。

講演は、河北新報社常務取締役の小野昌和先生より「ここにしかない『郷土の食』～伝統ある食生活・食文化の大切さ」の題で、ファーストフードや肉食が全盛となった現在の日本人の食の現状を憂い、スローフード運動に代表されるような、伝統ある食文化を守ることの大切さについてお話をいただきました。

小野先生は、(社)アグリビジネスセンター発行の月刊誌「農業構造改善」においてエッセイ「食と酒の風景」を連載中で、食べ物にまつわるいろんなお話についての知識が大変豊富な方です。今回の講演会でもそういった柔らかいお話があちこちにちりばめられており、参加者は食べ物について考えたり、知識を増やしたりと、大変楽しい雰囲気でした。

(地域農林企画室)



肉い料理に玉げました!

～鶏卵・鶏肉料理講習会を開催～

去る2月6日、下郷町ふれあいセンターにおいて、一般消費者の皆様を対象に、鶏卵・鶏肉の消費拡大を図るための料理講習会(主催:福島県養鶏協会、下郷町、福島県南会津農林事務所)が開催されました。

下郷町湯野上のフランス料理店のオーナーシェフ山野辺宏さんを講師に、南会津郡各地から食生活改善推進員や主婦の皆様など約50人の参加者がいました。

山野辺さんに教えてもらった料理は、「地鶏のポトフ」「地鶏胸肉のライスサラダ仕立て」「地鶏のキッシュ」の三品で、素材には「会津地鶏」と「県産の鶏卵」そして福島県産オリジナル新品種「ふくみらい」を使用しました。

参加者の皆様は、山野辺さんから素材を生かした調理法の説明を聞いたあと、グループ別に熱心に調理に取り組みました。

調理後には、試食会や意見交換を行い、「来年もぜひ、講習会を行ってほしい」という声も聞かれるなど、講習会は盛況のうちに終了しました。

(農業振興部)



ふるさとを顧みて

我がふるさとを誇らしく思う

東京都品川区 尾形慎記さん
(下郷町中妻出身)



下郷町の協力で首都圏に住む町出身者の会「在京下郷会」が発足して今年で14年目を迎える。昨年からは三代目の会長を務めているが、会の活動を通じて下郷町とのかかわりが多くなり、一段とふるさとへの思いが強くなった感がある。

50年前のふるさととは、環境も大きく変わっているが、思い出はいつまでも変わらないものである。当時は塔のへつりなどは観光に訪れる人も無く、子供の遊び場だったし、川の水も多く、大きなハヤがよくとれた。

また中ノ沢観音堂も子供の遊び場であったが、今は国の重要文化財の指定を受け、立派に改修された姿は美しく一層懐かしい。

一昨年南会津郡内各町村の、ふるさと会役員が集り「南会津ふるさと協議会」を立ち上げた。南会津は一つという考えの下、南会津再発見を共通のテーマとしてなんとか郷土の役に立ちたいとの思いである。この連絡会に参加してから、南会津全域が急に親近感を覚えるようになり、ふるさとの範囲が広がったと思っている。

特に只見、南郷、伊南、館岩、檜枝岐などの各町村について、これまで知る機会も少なかったが、奥山観光の新しい発見に期待がふくらんで来る。また点在する温泉や、地方色豊かな郷土料理なども魅力の一つであり、機会があればゆっくりと訪ねてみたいと思っている。

紙面の都合上思い出の多くを割愛せざるを得ないのが残念だが、私が心に描くふるさととは、四季折々の自然の美しさと厳しさ、人々の優しい思い出ばかりである。こんな素晴らしい南会津をふるさとと呼べることを誇らしく思っており、いつまでも大切にしたいと願っている。

南会津再発見

カタクリ街道

(只見町観光まちづくり協会)

半年間雪で埋もれた只見町に、ふきのとうが顔を出す頃、観光という足音が徐々に響いてきます。新緑と川の流れに魅せられ、また、豊富な山菜を目当てに大勢の人が只見町を訪れます。

昨年のことです。ある男性が、4月末のゴールデンウィークに只見町を車で走ったところ、色々な場所でカタクリの花が目に入り、その景色を見てこの道を「カタクリ街道」と名づけたらと思立ち、お電話を下さいました。

この町に住む私たちが、普段大して気にも留めないでいる景色が、都会からのお客様に感銘を与えたわけですから、只見の自然に対し改めて感謝させられました。

これからも、四季折々色々に変化する只見町を、この町に住む私たちが体験し、大切に育てていかなければならないと思います。特に周りの山に残雪があり新緑に染まらない時期に、あの可憐な紫の花が群生する様は、見る者に一時の安らぎを与えてくれます。

本当にあの男性が話されたように「カタクリ街道」と呼べるかどうか、皆さんもぜひ只見町を通る国道289号と252号をドライブしてみてはどうでしょうか。



農林事務所からお願い・お知らせ



山火事を 予防しましょう!

(森林林業部)

春を迎え、空気が乾燥し、山火事が発生しやすい時期になりました。

山火事の原因は、たばこの投げ捨てやたき火の延焼など、そのほとんどが人の不注意によるものです。

一人一人が注意すれば、山火事を防ぐことができます。

山に入ったら、火を使わないようにし、豊かな南会津の森林を守りましょう。



酒をたしなむ人であれば、夏の暑いとき、冷えたビールが喉もとを通る醍醐味は何事にも代え難いし、雪のちらつく寒いときの熱燗はこたえられない。湯気の立ちのぼる鍋をつつきながらであれば、なお更である。ついつい酒量が増え、度を超してしまう。翌朝、悔やんでみても後の祭りである。

昔から、酒については、「酒は百薬の長」とか「酒は天下の美禄なり、少し飲めば陽気を助け、血気をやわらげ、食気をめぐらし、愁いを去り、興を発して、はなはだ人に益あり、・・・」(養生訓)など、いろいろといわれている。

とにかく、適量であればこれほど体に良いものはないと思う。しかし、悪いのは飲む人であるが、なぜか酒が悪者のように言われることが多いようである。飲み始めたら、それだけ旨く、途中でやめられなくなるのが酒で、「気狂い水」と言われる所以なのかも知れない。

しかし、体をこわし酒が飲めなくなるとは人生の楽しみが一つ減ることになる。“禁酒して何の楽しみ夕しぐれ”(江戸川柳)とならないように、ほどほど適当に味わうことが肝要である。特に南会津の

酒はうまい、ほどほどにして味わい楽しみたい。

酒は「ささ」「般若湯」「竹葉」等の呼び方もあるし、酒に縁の深い「酉」で出来た漢字も多い、「酒」は入っていないが、それらを並べてみた。多少こじつけもあるが、いかがでしょうか。

“酉の中で醸すと酔となり醇となる。醸、醴、酪は酉で酥や醬(醢)を肴に酬、醋し、酌して、酹となり酣み酔い酩となる。しかし、酩し酩したり、酩となることは良くない。醒のときは酩を食すと醒となる。”

(注)

- 酉：酒つば、醸：酒をかます、
- 酔：酒がわき立つ、醇：よく熟した濃い酒、
- 醸：濃い、酩：もろみ酒、どぶろく、
- 醴：あま酒、酪：牛、羊の乳の酒
- 酉：香気の良かつ熟した酒、
- 酥：チーズやクリームの種類、醬・醢：しおから
- 酩：主人が酒をすすめる、酩：客が主人に杯を返す、
- 酌：酒をくみ交わす、酩：酒もり、宴、
- 酣：楽しむ、酔：酔う、
- 酩：酒に酔い顔が赤らむ、
- 酩：酒におぼれる、
- 酩：ひどく酔う、
- 酩：酒に酔い狂う、
- 醒：悪酔い、二日酔い、
- 酩：さらし柿、渋抜き柿、
- 醒：酔いがさめる

(漢字典より)

(南会津農林事務所長 熊田 貞夫)



～研修会・講習会等お知らせ～

内 容 月 日 場 所

①県民農業講座
「家庭菜園—野菜栽培のポイント—」 4月27日(日) 農業短期大学校(矢吹町)

※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 minamiaizu.nourin@pref.fukushima.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)
まんさくの花(田島町滝ノ原)



古紙配合率100%再生紙を使用しています。



この広報紙は古紙配合率100%再生紙とSOY(大豆油)インキを使用しています。