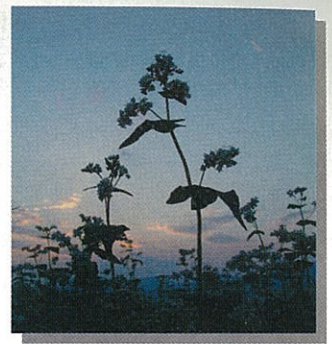


南会津のうりんニュース

第52号 平成14年 9月10日発行
福島県南会津農林事務所



今月の内容：今月のトピックス／特集（生産調整等の見直しに向けた検討が進められています）／ひとくち普及情報（転作田を利用した大豆の機械化栽培）／ふるさとを顧みて（菅家邦一さん（南郷村出身））／今月のコラム／農林事務所からお願い／研修会・講習会等お知らせ

今月のトピックス

グリーン・ツーリズムの南会津への定着を目指して！

南会津地方へのグリーン・ツーリズムの定着を担う、インストラクターを養成する研修会「南会津グリーン・ツーリズムインストラクター養成研修会」を8月22日(木)に田島町の会津山村道場で開催しました。



熱心に受講中

本年度は、さいたま市立館岩少年自然の家の教職員を迎え、講演会と意見交換会を行いました。これは本年度より「総合的な学習の時間」が本格的に始まったことを受けて、各地で活発化している「農業体験学習」とグリーン・ツーリズムを結びつけていくためのものです。

講演会は「林間学校の実践

事例紹介と期待される効果について」をテーマに、普段の野外活動から得た経験をもとに講演をいただきました。

意見交換会では、「農業体験学習」をグリーン・ツーリズムに取り入れる際に配慮すべき点について、それぞれの立場から意見交換を行いました。

また、8月28日(水)には郡山市のビッグパレットふくしまで「うつくしま、ふくしまグリーン・ツーリズムシンポジウム」が開催され、井上和衛氏（全国グリーン・ツーリズム協議会会長）の基調講演とパネルディスカッション「地域ぐるみグリーン・ツーリズム推進に向けて」が行われました。南会津地方からは、NPO法人南会津グリーンストッククラブ事務局長がパネラーとして参加されました。

皆さんもぜひ、地域ぐるみのグリーン・ツーリズムに取り組んでみませんか。（地域農林企画室）



続報 水稻直播栽培生育良好！

郡内の水稻直播栽培につきましては、今年度の播種方法や栽培面積等を、6月10日発行の南会津のうりんニュース第49号でお知らせしていたところですが、去る8月23日に生産者・関係機関団体等職員が参加し生育状況を確認する現地研修会が、伊南村の小塩地区と南郷村の片貝・富山地区の直播栽培ほ場2ヶ所を会場に開催されました。

今年度の直播栽培は、播種後低温で経過し、昨年と比べて出芽日数が長くかかったもののその後の好天に恵まれ、出穂は8月10～15日と移植栽培より3日程度の遅れにとどまっています。また、一部のほ場でスズメ、カモなどの鳥による出芽苗の抜き取りの被害が見られましたが、雑草等の発生も少なく、茎数も移植以上に確保できています。点播機による播種のため、隣接する移植ほ場と比較しても、見ただけでは直播栽培ほ場かどうかの区別が困難なくらい良好で、安定した収量が期待できる生育状況です。生産者の方々も、順調な生育に満足、今後の取組みに対する強い意欲が感じられます。

直播栽培技術は水稻春作業の大幅な省力化・低コス



生育状態は良好です！

ト化を図る技術であることはもちろんですが、稲作の担い手への集積やトマト・花きなどの園芸品目の拡大・強化、集落営農の展開など、地域農業変革の実現を支える重要な技術でもあります。次年度の水稲栽培に当たって皆さんも直播栽培に取り組まれてはいかがでしょうか。

（農業振興部）

「オオミヤマトンビマイタケ」

7月の終わり頃、下郷町在住の方から「変わったきのこが出ていたので見てほしい」という依頼がありました。行ってみると、サクラの老木から1m程離れた土の上から大きなきのこが生えています。その様子は巨大な茶色いバラの花といったところです(写真)。

その場で図鑑と首っ引きで調べましたが、結局当方で断定することができず、県林業研究センターと(財)福島県きのこ振興センターに試料を送って鑑定依頼をしたところ、このきのこは「オオミヤマトンビマイタケ」ということが判明しました。大変珍しく写真が載っている図鑑もそれほどありません。食用でフライで食べ

ると美味しく、きのこ振興センターで菌を培養してみるとのことでした。

これから秋きのこの最盛期を迎えますが、初めて野生きのこを採取して食べる際には、形が似ているからとか、同じ所から生えているからといっても安易に判断せずに、実際にそのきのこを食べている人に見てもらうことをお勧めします。



とにかく大きいんです

(森林林業部)

★ 特集!

生産調整等の見直しに向けた検討が進められています

国では、平成13年11月22日に決定された「米政策の見直しと当面の需給安定のための取組について」に基づき、学識経験者、生産者団体、地方公共団体等から構成される「生産調整に関する研究会」を本年1月に発足しました。この研究会では、これまでの生産調整対策の分析・検証を行った上で、従来の枠組みにとらわれず、根本に立ち返った検討を行うことを基本原則として、本年6月までに39回の会合が集中的に開催されました。その結果、「米政策の総合的検証と対応方向(米政策の再構築に向けた中間取りまとめ)」が了承されましたので紹介します。

なお、紙面の都合上、概要のみを掲載いたしました。米政策の総合的検証と対応方向(米政策の再構築に向けた中間取りまとめ)の全文や、解説資料、中間取りまとめの検証に用いた資料等については、食糧庁で開設している「米の生産調整ホームページ(<http://www.syokuryo.maff.go.jp/notice/data/seisan2.htm>)」に掲載されていますので、そちらで御確認いただくか、農業振興部振興課(電話:0241-62-5253)までお問い合わせ願います。

また、国では、農業関係者だけに限らず幅広く国民全体からこの中間取りまとめに関する意見・要望を募集していますので、積極的に御意見をお寄せください。

【御意見の送り先】

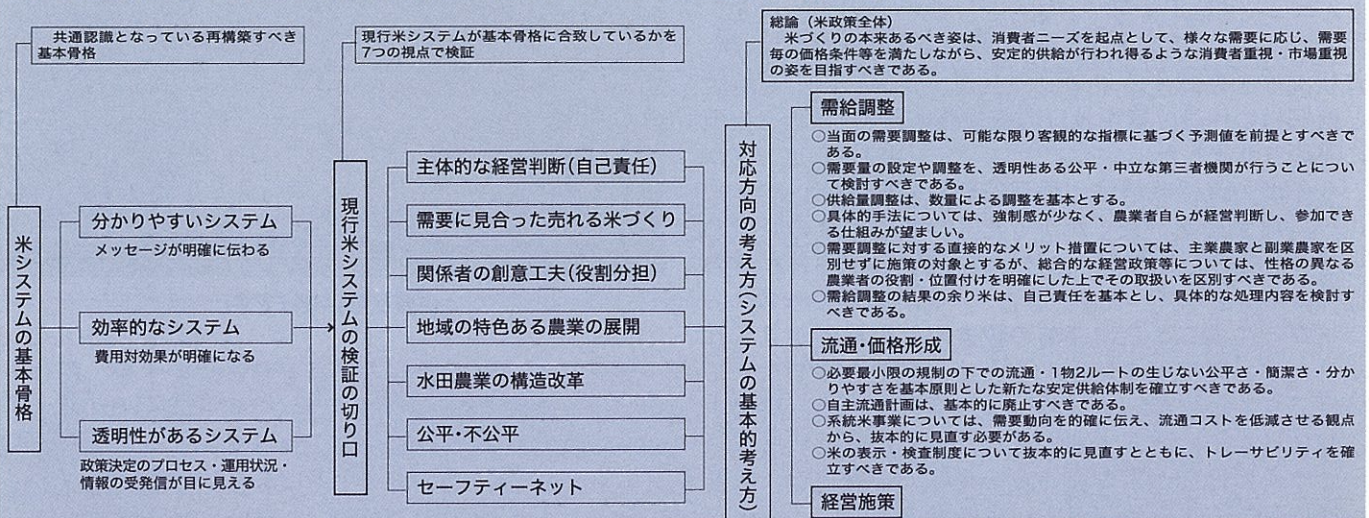
○ 郵送 〒100-8951 東京都千代田区霞が関1-2-1

(3ページに続く)

米政策の総合的検証と対応方向
～米政策の再構築に向けた中間取りまとめ(概要)～

平成14年7月2日
水田農業振興課

水田の特性を十分踏まえ、消費者重視の観点から、需要に見合った米生産(米づくりの本来あるべき姿)、地域の特色ある農業の展開、効率的・安定的な経営体による水田農業の構造改革を早期に実現することが喫緊の課題であり、国の「生産調整に関する研究会」において中間取りまとめがなされた。



※1 具体的手法については、中間取りまとめに沿って、事務局(農林水産省)等が検討作業を開始し、今後研究会において最終取りまとめを行う。
※2 政策決定については、研究会の最終取りまとめを受け、政府・与党を経て、秋口に提示される予定である

(2 ページから続く)

食糧庁計画流通部計画課「米政策」パブリックコメント係

○ 電子メール comme_syokuryo@syokuryo.maff.go.jp

○ ファクシミリ 03-3508-2467

お問い合わせについては、代表03-3502-8111 (内線5716、5903)

【御意見をお寄せいただく期間】平成14年9月17日まで【郵送の場合は必着】

【御意見をお寄せいただくに当たってのお願い】

氏名等については公表いたしません。個人は住所、氏名、年齢及び職業を、法人は法人名及び所在地を記載してください。

また、冒頭に「中間とりまとめに対する意見」と明記していただくようお願いします。

(農業振興部)

ひとくち普及情報

転作田を活用した大豆の機械化栽培

田島町の川島地区では、今年から一連の機械化による、大豆の集団栽培を本格的に実施しています。

当地方での大豆栽培は、播種、移植、収穫、選別とすべて手作業で行われており、手間が掛かることから、個々の農家が自家消費する程度の栽培がほとんどでした。

町の農業改良推進員会長である室井和之さんは、昨年関係機関の指導を受けて、機械化体系による30aの「大豆の多収穫展示ほ」を設置し、840kg(280kg/10a)の成果を上げました。

今年、県の補助事業を活用して、一連の機械(播

種機、防除機、中耕培土機、コンバイン、乾燥機・選別機)を導入し、栽培ほ場の団地化を行い、230aの大豆栽培を行っています。

また、当地方は標高が高いことから収穫期の天候が不安定となるため、品質の良い大豆生産に課題を抱えています。こうした課題の解決に向けて、収穫時期が早く、加工特性の優れた品種の現地試験も実施しています。

今後、面積や生産量の拡大が見込まれる中で、地元産の大豆を活用した商品の開発と消費の拡大が急がれています。

(農業普及部)



ふるさとを顧みて

「老いて想う故郷」



東京都八王子市 菅家 邦一さん(南郷村片貝出身)

私は高校卒業と同時に東京へ出たので、今では東京の生活が長くなっていますが、その間ずっと仮の生活であり、本当の生活は南会津であって、何時かはまた其処に戻るのだというような意識が何となくあったような気がしています。余暇も多くなった最近、南会津で過ごした十九年間のことを想うのが多くなったようです。

姿を変えて巡り来る美しい四季、戦後の小中高の時代、村祭、無邪気に参加した行事や人との出会い(観衆と一体で競い合った南会津体育祭、野球、みんなでお茶目に踊った仮装盆踊り、豪雪や吹雪でも幸せを配達してくれた郵便屋さん、みんなが南会津の人柄を代表するような実直な人々だったこと等々)喜怒哀楽の数々は昨日のここのように、思い出は尽きません。

駒止峠にトンネルが完成して、あの懐かしい連山を山頂から眺める機会もなくなってしまいました。曲がりくねった砂利道は直線に舗装され、家並みも変わり、山川や田畑の整備も進み、私達の育った故郷の情景が急速に変わりゆくのが感じます。しかしながら、南会津の人々の誠実で暖かい心は最後まで引き継いでほしいと願っています。

故郷に似た風景は近郊にも見る事はできますが、自分の故郷は情景がどのように変わってもやはり一番素晴らしく忘れ難い、これが故郷なのだ実感し、またいつの日か故郷の山河の幸をたらふく食べながら過ごすありもしない自分の姿を想像して、何となく幸せな気分になっているこの頃です。

大豆の話



南会津地方には、昔ながらの方法で作る硬い豆腐、独特のつと豆腐、全国に名の売れた豆腐など、ほかに負けない大変うまい豆腐があります。

夏ばて気味の時のさっぱりとした清涼感、代表的な地方料理「つゆじ」の材料でもあり、日頃の食事の中でも重要な位置を占めています。

豆腐の原料はもちろん大豆です。

日本の伝統的な味噌、醤油、豆腐、納豆などの原料はすべて大豆です。畑の肉ともいわれています。しかし、その大豆の大部分が輸入に頼っているのです。私たちの伝統的な「食」までも海外に頼らざるを得ないということは、下手をすれば我々の命も左右されることになるかもしれないのです。

以前、大豆の輸入量が大きく減少して、値段が高騰した時がありました。日本人は「喉もと過ぎれば熱さを忘れる」の諺どおりなのですかね？やはり、必要とする食糧は自分たちで作るのが本来のあるべき姿ではないでしょうか。

地元で採れるものは地元でしかできない良いとこ

ろを備えています。国産の大豆は価格や品質面で太刀打ちできないといわれますが、工夫して、努力している皆さん方もおります。

「市場原理」、「価格破壊」なる流行語であらゆることが簡単に葬られているような気がします。

最近、食の安全性に大きな関心が寄せられるようになってきました。地元の産品を地元で消費する、「地産地消」の運動も起きてきました。「大豆の会」のように、皆さんですでに実行している方々もおります。

福島県内の大豆の栽培面積も増え、福島県産大豆100%をアピールするためのロゴマークもできました。生産者の皆さんも、消費者の皆さんも、お互いに今がどうなっているのかを考え、手を携えて行くべきではないでしょうか。

良い大豆で、旨い豆腐に旨い醤油、旨いみそ汁に旨い納豆を食べ、安心して健康な生活を楽しみませんか!!

(南会津農林事務所長 熊田貞夫)

農林事務所からお願い

「あなたの安全を願う
家族がいます」

9月20日～10月20日は、
平成14年秋の農作業安全運動期間です。
事故のない安全な農作業に努めましょう!

～研修会・講習会等お知らせ～



内 容 月 日 場 所

- | | | |
|------------|-----------|--------------|
| ① 1日体験研修 | 10月27日(月) | 農業短期大学校(矢吹町) |
| ② 女性機械操作研修 | 10月29日(火) | 農業短期大学校(矢吹町) |
| | ～31日(木) | |

※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：岸)
夕方のそば
(下郷町猿楽台地)

