

今月の内容：

今月のトピックス／農林事務所からお知らせ（その1）／南会津再発見（只見町の厄行事）／私と南会津（東京都狛江市 須田真立さん）／今月のコラム／農林事務所からお知らせ（その2）

今月のトピックス

第2回食品産業と農業との情報交換会開催



第2回南会津地方食品産業・農業ニーズマッチング情報交換会を3月3日（水）に田島町の建設会館で開催しました。（第1回は前号で紹介）

情報交換会は初めに、山都町出身の（有）會津きり屋（会津若松市）代表取締役唐橋宏氏に「そばを通じての、食品産業・農業ニーズマッチング」と題してご講演をいただきました。唐橋氏は、昨年、県内ではただ1人、内閣府の観光カリスマ百選に「そばによる地域づくりのカリスマ」として認定され、全国のそば打ち指導をはじめとし、長年そばによる地域おこしに取り組んでおられる方です。講演では、山都町をはじめとしたそばによるむらおこしや、異業種交流と食品開発、南会津における地域活性化のポイント等について実践例を混じえて分かりやすくお話いただきました。

講演後の情報交換会では、コーディネーターの湯田宏氏（田島町）を中心に、唐橋氏にもご参加いただき、活発な意見交換が行われました。おみやげ品を販売している飲食店の方からは「今後地元の素材を利用して、異業種との連携をはかり食品開発をしたい。」、直売所の方からは、「消費者の要望に応えられるように、品目、量を増やし、良質の物を販売したい。」等の意見がだされました。

これまで情報交換会を2回開催しましたが、それぞれの立場から率直な意見交換をする場が持てたことは、今後、食品産業と農業のニーズがマッチングするための第一歩となったものと思います。

（農業振興部）

農業と観光を結びつけよう

地域連携型アグリビジネス経営者セミナーの第2回セミナーを、去る2月24日に下郷ふれあいセンター（下郷町）で開催しました（第1回の内容は平成15年12月発行の南会津のうりんニュース第67号に掲載）。

今回のセミナーでは福島市飯坂町で果樹農家を営む安斎忠作さん・さと子さん夫妻をお招きし、講演と意見交換会を行いました。

飯坂温泉観光協会の副会長も務めておられる忠作さんは「農業体験でおいしい旅を」と題して、飯坂温泉で農家と観光協会が一緒になって進めている「くだもの木オーナー制度」について紹介いただきました。これは、消費者に、1年ごとにオーナー農家の果樹1本づつを買い取って会員になってもらうものです。会員は飯坂温泉の宿泊割引などのサービスもあります。平成7年からこの制度をスタートし、現在までに400名以上の会員の登録がありました。

また、妻のさとさんは「女性起業家が承ります～農産加工」と題して、ご自身が活動されている「ふくしま女性起業研究会」で行っている農産物の加工や郷土料理の出前教室についてお話いただき、実際にさとさんが作られたりんごジュースやアップルパイなどの加工品を味わいながらのお話で、大変参考になりました。

意見交換会では、南会津郡内での事例として館岩村でのそばオーナー制や、下郷町でのそばやじゅうねんを活用した観光への取り組みの話などが出され、活発な意見交換が行われました。

（農業普及部）



安斎さんのりんごジュース

資源循環型農業の確立に向けて

南 南会津地方資源循環型農業推進会議を去る平成16年3月1日(月)に開催いたしました。

この会議は、南会津地方の農林業や農村等から発生する有機性資源の循環利用を促進し、環境の保全や持続型農業の推進及び循環型社会の確立を目的としており、関係機関・団体、たい肥生産者、たい肥利用者及び消費者の代表等で構成されております。

今回初めて開催された会議であり、福島県における農林業・農村などから排出される有機性資源の発生量、資源の特性、利用の実態等を把握し、たい肥化による循環利用を推進方針とする「福島県農林業有機性資源循環利用計画」の説明等を行い、次回以降の会議において、南会津地方における資源循環型農業の具体的な推進方針を協議・検討することとなりました。

資源循環型農業の取り組みについて、皆様の御理解と御協力をお願いいたします。

(農業振興部)



“もの”づくりは人生のはじまり!

南 南会津農林事務所では、学校教育と連携し、田島高等学校環境科学コースの3年生を対象に、座卓製作を通して物を作る楽しさを知ってもらおうと木材加工学習に取り組みました。

学習は平成15年7月14日から始まり、生徒さんは休み返上で製作に当たってきたそうです。その結果、製作に携わった生徒さんたちの「田島町民に使って欲しい」との強い要望で、卒業式を目前にした2月27日、田島町に贈呈され、「御蔵入交流館」で利用されることになりました。贈呈式は、多くの関係者が見守る中、生徒代表者からの「苦勞して作ったものです、大切にしてください。」との言葉に、室井助役からは、「ものづくりは人生のはじまり、御蔵入交流館で大切に利用させていただきます。皆さんも2年後の成人式には必ず帰省し、座卓を囲んで夢のある成人式を作ってください。」との感謝のこぼれを頂きました。

卒業式を控えた生徒さんの顔は、ものづくりによる達成感と新しい生活を迎える期待感で満ちあふれていました。

(森林林業部)



農林事務所からお知らせ

(その1) 高病原性鳥インフルエンザ にご注意を!

(農業振興部)

平成16年1月12日、山口県の採卵農家において国内では79年ぶりに高病原性鳥インフルエンザが発生、その後も各地で続発しています。鳥インフルエンザウイルスは鴨などの渡り鳥が持ち込むことが多く、鳥の腸内で増殖し、主に飲み水などを介し他の野鳥等に伝播します。このウイルスのうち、家きんへの感染症、病原性が高まったものが高病原性鳥インフルエンザウイルスであり家畜伝染病予防法の法定伝染病に指定されています。

鳥インフルエンザの症状は次のとおりです。

- 突然の死亡率の増加
- 肉冠(トサカ)、肉垂の浮腫とチアノーゼ(黒っぽくなる)
- 脚鱗部の出血
- 咳などの呼吸器症状
- 元気消失、首曲がりなどの神経症状
- 下痢、食欲減退などの消化器症状

飼っている鳥類に異常が見られた場合は、直ちに会津家畜保健衛生所(電話0242-25-0599)等へご連絡願います。

また、鶏卵・鶏肉を食べることにより鳥インフルエンザウイルスが人に感染することは世界的にも報告されていません。

只見町の厄行事

(只見町産業振興課)

毎年2月上旬の2日間、JR只見駅前を会場に「只見ふるさとの雪まつり」が開催され、その雪まつりのメイン行事のひとつとして「厄行事」が行なわれる。

数え年42歳を迎えた厄男集たちは“死に”通ずる年を改め1年が経ったことにするためこの時期に行なう。

この日のために何度も杯を重ね、念入りに準備をしてきた厄男集は、ワラジに下帯姿のいでたちで松明を手を持ち、観衆が迎える。



雪まつり会場へとなだれ込む。

会場内の4つの大きな松明に火を灯し、観衆に体を叩かれながらメインの雪像ステージへ駆け上がる。

ステージ上では神主と巫女による厄払いの儀が行なわれ、厄を払った男集は会場に餅をまき「オンベ」に火をつけ、同時に雪中神輿が繰り出し、花火が打ち上げられる。

長い冬を健康にそして楽しく過ごそうとする雪国の行事である。

私と南会津

南会津賛歌

東京都狛江市 須田 眞立さん

狛江市は、新宿から小田急線で約20分、世田谷区の隣で、多摩川をはさんで川崎市に接する人口約77,000人の市です。

昭和60年まで田島町の場所さえわからなかった私たちですが、その年は国連が定めた「国際青年年」でした。偶然にも田島町と意気投合し、狛江の青年たち約40人が8月、2泊3日で田島町を訪れました。大変な歓迎を受けて、このとき参加した青年は後日「感嘆・感激・感動の3日間」と表現したほど強い印象でした。

「親と子の農村体験」は、このとき参加した田島町ファンが集まって、「豊かな自然の中に子どもたちを遊ばせたい」「親子のコミュニケーションの場を」などと話し合いスタートしました。地方の人との心のふれあい・交流、身体で実感するふるさとの感触、本物の自然とのあいなどを体験してもらおうというものです。

第1回以来、魚のつかみどり、ホテルの観察、農業体験、星空観察、民宿、時として山登りやそば打ち体験など、毎回参加者から好評で今年18回目を迎えようとしています。

また、このことが評判となって、市内のいろいろ



田島町で行われた狛江市との交流会の様子です。写真左上に立っているのが須田さんです。

な団体や家族、グループが四季を通して訪れるようになりました。

「夏休み親と子の農村体験」のキャッチフレーズをいくつか拾ってみますと第1回が「ふるさとをつくりませんかー福島県田島町へ」「ふるさと見つけたーきれいな星空、飛び交うホテル」「夏の日・会津高原がふるさと」、第10回「10年間・親子で結んだ・田島町」「田島町・山あいのふるさと・ふれあいのまち」……。

狛江市の交流母体は、「田島町との交流会」といい、市は側面支援のみの市民団体です。この間、何十回となく田島に行った人たちがいます。訪れるたびに新しい発見がある南会津。豊かな自然、素朴な人情、郷土料理の数々、そしておいしい酒。

交流会の有志8人は、今年も2月田島町へ雪見に出かけ、雪のふるさとを満喫してきました。ふるさとの皆さんいつもありがとう。南会津に乾杯！

今月のコラム

豆腐

まだ、夜の明けやらぬうちから、ぽつんと明かりのついた店先、もうもうと湯気の立ちこめている中、汗を流しながら立働いているのが豆腐屋さんで、今でも、その姿が心に残っている。できあがった豆腐が冷たい澄んだ水の中に放たれていく、一丁一丁が仕事人の技の結晶である。そんじょそこらで売っている豆腐と訳が違う、自らが自己主張して白く輝いている。まさに技のなさせる至極の宝物である。

今、食の安全・安心に強い関心もたれ、かつ自然食などへの回帰も強くなっている。

昔ながらのものにも目が向けられるようになってきた。雑誌や観光パンフレットなどで全国津々浦々までの情報が紹介され、猫も杓子も群れ集まるご時世である。いつまでも、ひっそりと残しておきたい隠れた名物、名所、旧跡など、我が国にはもう無くなったのではないかとも思われる程、情報も氾濫、人の動きも活発になっている。

すると名物・名産品の味が落ち、物が粗雑になり、どこでも金太郎飴のように同じで特徴がなくなる。自慢の出来るところがどこも見つけられなくなってしまう。

テレビなどで最先端の技術を集積して作られた

物にも昔気質の頑固な職人、名人の技が活かされ、必要とされているなどと紹介されると、なぜか、ほっとして、頑張れと応援したくなる。

南会津には、まだ、11軒の豆腐屋さんがあり、美味しい昔ながらの豆腐が残っている。まだまだ、他の地域で失くしたものが残っている。これからも大事にしていきたい。

最後に、書き写しておいた俳人・萩原井泉水の「豆腐」を紹介する。

豆腐

豆腐は四角四面の仏頂面だが、軟らかさ申し分ない、身を崩さぬだけのしまりもある。

煮ても焼いてもよし、沸きたぎる油で揚げても、寒天の空に凍らしてもよい。

相手を選ばぬ。ちり鍋、スキヤキ、おでん、正月の重箱でも、仏事のお皿にも一役買う。実に融通がきく、無我の境地に至っている。

それは重い白白の下をくぐり、

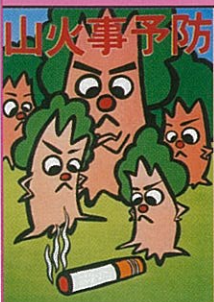
こまかい袋の目を濾して、

さんざん苦勞してきたからである。

(南会津農林事務所長 熊田 貞夫)



農林事務所からお知らせ



(その2)
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季節になりました。

山火事の原因は、たばこの投げ捨てやたき火、火入れの延焼など、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。

山に入ったなら、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。

“未来へと ひきつぐ森です 火の用心”

タイトル横の写真

只見ふるさとの雪まつり

(只見町只見)

撮影:鈴木(清)



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。



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。

