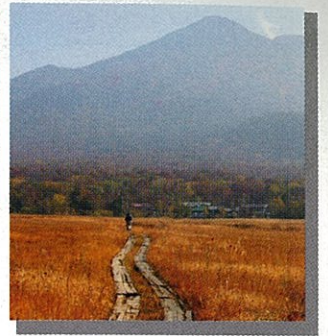


南会津のうりんニュース

第65号 平成15年10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/南会津再発見(檜枝岐村の「安宮清水」と「板倉」について)/特集!(南会津地方の「家畜餌用稲」の生産と専用機械)/ひとくち普及情報/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

田んぼの生きもの調査!!

田島第二小学校5年生21名が中心となり、田島町長野地区において「田んぼの生きもの調査2003」が去る9月5日に行われ、「水質調査」、「かご網調査」、「タモ網調査」の3つの調査が行われました。

水質調査やかご網調査では、水路の水がとてもきれいで、阿賀川の魚も遡上してくることがわかりました。



さて、タモ網調査とはいわゆる「魚捕り」です。児童一人一人がタモ網を持って水路に入り、ガサガサと網を振るったところ、イワナ、カジカ、カワムツ、アブラハヤなどのほかにサワガニやオニヤンマのヤゴも捕れ、自分たちの住んでいる農村が自然豊かで生物と共存していることを感じ取ってくれたようでした。しかし、



子供たちが捕り方や魚の名前を知らないことなどから、魚捕りの技術や知識があまり伝えられていないようでした。

この調査は農林水産省と環境省が連携して平成13年度から全国で行われており、生物の生息状況や環境などの情報を得て、田んぼ周辺の生態系保全に役立てることが目的です。水田に調和のとれた生態系が維持されていることは、農業の持つ多面的機能の重要な部分です。

今回の調査が自然に親しむきっかけになればと思います。

(農村整備部)

近くのこと(もっと)知ろう!

グリーン・ツーリズムインストラクター養成研修会

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9月18日(木)に田島町の会津山村道場で開催しました。

今年は、郡内で行われているグリーン・ツーリズムのイベント等で実際に活躍しておられるインストラクターやコーディネーターの皆さんに、同じ南会津の中で「今」行われている活動に「触れて・聞いて・知って」いただき、お互いの交流を図っていただくこととしました。

当日は、南会津郡内各地からグリーン・ツーリズムや観光関係者の皆さん約30名にお集まりいただきました。まず模擬体験として、藍染め(講師:澤田けい子さん(田島町))、



笹まき作り(講師:大竹ムツさん、大竹花子さん(田島町))、そば焼きもち作り(講師:酒井テイさん、五十嵐ノブエさん(只見町))の3つのコースを用意し、参加者の皆さんにそれぞれ体験していただきました。今まで知らなかった技を知りたいという方、自分の技と比べたいという方など様々で、お互いおしゃべりをしながら、和気あいあいとした雰囲気が進みました。

そのあと、活動報告として館岩村のNPO法人エイ・アール・エス理事長である下村一裕さんと、只見町の観光まちづくり協会の事務局長である新国守さんに、普段の活動についてお話いただきました。お二人とも地域のコーディネーターとしてご活躍中ですので、大変参考になるお話でした。

地域の活動が「南会津の活動」になるよう、これからも交流の機会を作っていきたいと思います。

(地域農林企画室)



南郷村和泉田地区に米穀共同乾燥調製施設が完成!

南郷村和泉田地区に、米の共同乾燥調製施設が完成し、去る9月20日に落成式が行われました。本施設は、地区の5名の担い手で組織された和泉田グリーンカルチャー（組合長：五十嵐伸人氏）を事業主体として、担い手の確保・育成や農地の利用集積を支援する国の補助事業を活用し、事業費95,769,450円（国庫補助金：47,884,000円）で導入されました。コンバインで刈取った籾を、乾燥・調製（籾摺り・選別）する施設で、対象面積は水稲40ha、量にして玄米206tを処理することができます。

水稲の乾燥・調製を共同で行うことで、米の品質の向上や稲作秋作業の大幅な省力化・低コスト化が図られることはもとより、稲作の担い手への農地集積が進むことで、安定的・効率的な水稲生産体制が確立され、トマト・花きなどの園芸作物の拡大・産地の強化や集落営農の展開など、地域農業の変革に非常に大きな役割を果たすものと期待されます。

（農業振興部）



「南会津地方農作物異常気象災害対策本部」を設置

6月下旬からの低温と日照不足により、稲作をはじめとする農作物に生育の遅れや品質の低下など、農作物被害の発生が心配されたことから、去る8月20日に「南会津地方農作物等不順天候対策本部」を設置し、農作物の生育状況等の把握と、農作物被害の未然防止のため技術指導の徹底に努めてまいりました。

しかしながら、水稲では高冷地を中心に障害不稔やいもち病が発生しており、また、野菜等の出荷量も減少傾向にあります。

このため県では、より強固な「農作物異常気象災害対策本部」に切り換え、「収量確保緊急対策」、「再生産確保緊急対策」、「農家経営安定資金融通対策」などを実施し、地域の農業生産の特徴や実情に沿ったきめ細かな支援を行っていくこととしました。

南会津地方においても、9月10日に一段格上げした「南会津地方農作物異常気象災害対策本部」を設置し、町村、農業団体等との連携を一層強化しながら、農家の皆さんが安心して農業生産に取り組めるよう各般の対策の円滑な実施に万全を期してまいりたいと考えております。

（地域農林企画室）



南会津再発見

檜枝岐村の「安宮清水」と「板倉」について

（檜枝岐村産業観光課）

「安宮清水」とは、その昔高倉宮似仁王が中仙道を下り、尾瀬を経て、檜枝岐に落ち延びて来たと言われています。その時に供の一人が冷たい清水を見つけ、宮の渴きを癒すために差し上げたということから名がついたそうです。地元の人々は野菜を洗ったり生活用水として利用しており、村外者の人々は清水を汲みにやってくる人もいます。場所は、国道から橋を渡り畑の中を歩いて1、2分程度の所にあります。



左が安見宮清水です。



右が板倉です。

「板倉」は火事から大切な穀物を守るため、家から少し離れた畑の中に建てられました。幅10cmほどの板をセイロウのように組み合わせる工法で、窓はなく、釘や柱も一切使用されていません。この建物様式は奈良の正倉院と同じで、建築史上重要な文化財です。場所は国道沿いに面しており、「六地藏」の上手にあります。

興味のある方は、一度足を運んでみてはいかがでしょうか？



南会津地方の「家畜餌用稲」 の生産と専用機械

(農業普及部)

管内では、生産調整の一貫として今年から耕種農家と畜産農家の連携によって、南郷村と伊南村の2地区で下図のような考えのもと、省力的な水稻直播栽培技術を活かし19.6haの「サイレージ用稲」の生産を開始しました。耕種農家からサイレージ用の稲を供給する代わりに、畜産農家からは堆肥の供給を受けることとし、「耕畜連携による資源循環型農業の確立」による生産力の向上と耕種・畜産農家の育成に向け推進を図っています。

特に今年、「改正農薬取締法」の3月施行により、除草剤等登録された農薬以外散布できなくなり、収穫予

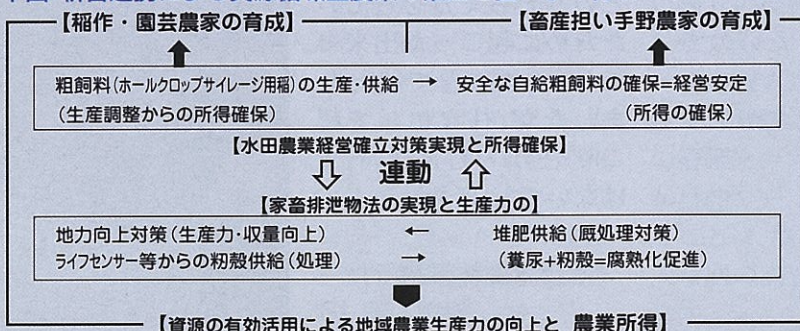


サイレージ専用機による収穫実演の様様

定も大幅な変更となっており、天気と田んぼの乾き具合を見ながら9月19日からの刈り取り作業が続いています。

開始間もない9月23日に、南郷村和泉田集落において「専用刈取機」による実演会を開催しました。作業機の走行がコンバイン同様キャタピラ方式のため前日までの大雨にもかかわらず予定どおり「刈取り～梱包～ラッピング作業」がスムーズに行われ、今年のように不順天候下では一層その威力が発揮された実演となりました。今後は、耕畜連携のメリットを地域全体で共有できる体制づくりが急務と考えられます。

下図：耕畜連携による資源循環型農業の確立と担い手の育成のイメージ図



実演でラッピングされた稲(牛の餌になります)

ひとくち普及情報

毒キノコにご用心！

(森林林業部)

秋と言えばキノコのシーズン。

野生のキノコ狩りを、毎年楽しみにしているという方もいらっしゃるのではないかと思います。毒キノコの見分け方に関する知識は十分ですか？

よく食中毒事故の例があるのは、食用のウラベニホテイシメジと非常によく似たクサウラベニタケ(写真)を誤食することにより下痢や嘔吐の症状を発症するケースです。

一般的にクサウラベニタケの特徴としてウラベニホテイシメジと違う点は、①ウラベニホテイシメジより小さめ、②茎が細めで柔らかい、などが挙げられますが、これらの特徴のすべてがいつも現れるわけではないので、総合的な



クサウラベニタケ(毒キノコです！)

判断が必要です。

また、「塩漬けにすればどんなキノコも食べられる」、「地味な色合いのキノコは食べられる」などといった言い伝えはすべて迷信ですので、勘に頼って「食用」と判断してはいけません。

毒キノコを食べてしまったときは、最悪の場合は死亡してしまいますので、知らないキノコや種類の判定が疑わしいキノコは、採らない・食べないが基本です。

今月のコラム

行き違い

私 たちは日本人ですから、もちろん日本語を話し、お互いに意思の疎通を図っています。すぐに話の内容が通じなくても、話しているうちに判断して理解することも、させることも出来ます。しかし、たまたま、お互いの考えていることが違ったり、思いこんでしまっていると、話がちぐはぐになり「行き違い」を生じて深刻な事態になったりすることも少なくありません。ある研修旅行でおきたやりとりを紹介します。

客：本日、泊まりの予約をしたものですが、よろしくをお願いします。

ホ：18名様ですね。承っております。夕食は何時頃にいたしましょうか？

客：6時からお願いします。懇親会をやりたいのですが。

ホ：承知しました。お飲物はどうなさいますか？

客：ビールと酒をお願いします。

ホ：どのくらい準備いたしましょうか？

客：ビールは大きい瓶ですか？

ホ：大瓶です。

客：酒は？

ホ：一合のとっくりです。

客：それでは、ビール1本に酒3本でお願いします。

ホ：ビール1本に、酒3本ですか、それでよろしいのですか？

客：結構です。足りない場合は、後から追加も出来ますね？

ホ：出来ますが、本当によろしいのですか？

客：ビールは大瓶でしょう、酒は一合でしょう。

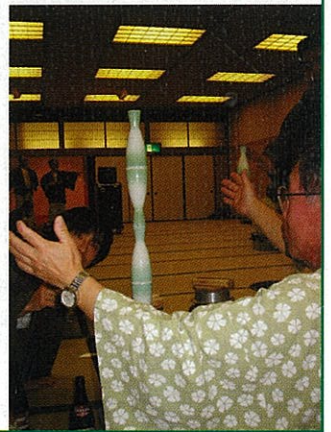
ホ：そうですが。

客：それなら結構です。よろしくお願いします。

旅館やホテルのフロントで一般に交わされる会話ですが、ところが、いざ懇親会を始めようとした時、どうも様子がおかしい。お膳がコの字にならべられた宴席の真ん中に、もう一つお膳が置かれ、その上にビールが1本、酒が3本のっているのです。これでは懇親会どころか晩酌の足しにもなりませんので、当然、追加注文しました。

どうして起きたか、もう皆さんはおわかりでしょう。客側は一人当たりで、ホテル側は18人でいくらというとらえ方をしていたために起こった出来事でした。酒の肴で終わりましたが、往々にして起こりやすい「行き違い」ではないでしょうか。

(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小型農業機械の点検整備	11月6日(木)	農業短期大学校 (矢吹町)
②加工施設導入のための生産計画	11月11日(火)	農業短期大学校 (矢吹町)
③トラクタ運転免許取得	11月17日(月)～20日(木)	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 0241-62-5866 / 農業普及部 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

草紅葉と燧ヶ岳
(檜枝岐村)

撮影：円谷

R100

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。

PRINTED WITH
SOY INK™