



新年はお餅で（小林木工所の臼づくり）

● 主な内容 ●

- ・ 豊科東小学校の米づくり…………… 2
- ・ 風さやか…………… 3
- ・ がんばる農業者…………… 4～5
- ・ そば打ちのコツ…………… 6
- ・ 農業者年金に加入しましょう…………… 7
- ・ りんごのかき揚げ天ぷら…………… 8

発行日／令和2年12月9日(水)

編集と発行／安曇野市農業委員会

安曇野市豊科 6000 番地

tel 0263(71)2497

農業委員会事務局ホームページアドレス

[http://www.city.azumino.nagano.jp/](http://www.city.azumino.nagano.jp/gyosei/kakuka/nogyo/index.html)

[gyosei/kakuka/nogyo/index.html](http://www.city.azumino.nagano.jp/gyosei/kakuka/nogyo/index.html)

申請書、届出書のダウンロードができます。

豊科東小学校の米づくりの伝統

今

年も、40年以上続く伝統行事、豊科東小学校5年生による米づくりをとおして「食の大切さを学ぶ」体験をしました。

5

月中旬に苗を手植え、その後交代で水管理や雑草取りなどの作業を分担しながら成長を観察しました。

9月中旬の稲刈り、はぜ掛け、落穂拾い、10月上旬の脱穀と。

11月には、子どもたちが一番楽しみにしている収穫祭を開き、新米をおにぎりにして、一粒一粒噛みしめ感謝して食べます。

当

初は、PTAが主体となって始まり、現在は地元農家、農業委員会、JA職員、わいわいランド指導員等が応援するようになりました。リーダーの増澤洋さんは、「子どもたちのために続けたい。」と、笑顔で話していました。



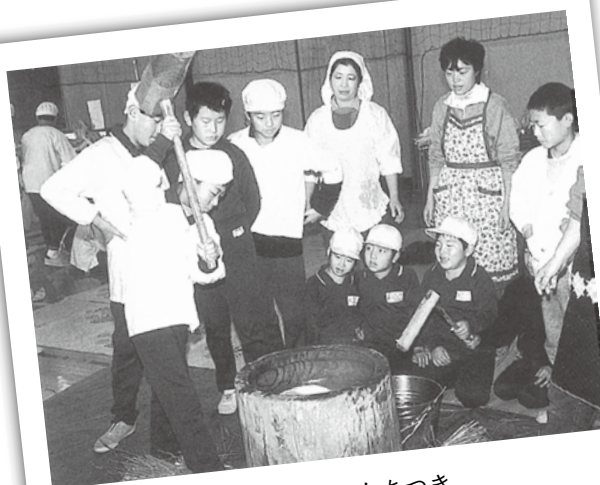
昭和61年 田植え



令和2年 はぜ掛け



平成27年 脱穀



昭和63年 もちつき

颯爽と誕生『風さやか』

一等米比率全国トップクラスを誇る長野県。しかし、近年の異常気象でコシヒカリだけでは今までの品質水準を維持することが難しくなってきました。そのため、県では水稻栽培のあらゆる課題を解決できる、新たな品種の開発が進められてきました。

そんな中、平成25年3月に誕生したのが、「風さやか」という名前のお米です。倒れにくいいため栽培しやすく、コシヒカリに比べ晩成なので、登熟期の高温による品質低下を回避でき、作期も分散できるという特徴があります。

味は、炊きたては粘り・味・香り等のバランスが良いため様々な料理に合い、冷めても「もっちり」とした食感があるため、おにぎりやお弁当にも適しています。また、コシヒカリに比べ、粒にぷっくりと張りがあるのです。牛丼やカレー等、汁物をかける食べ方でもお米がべたつかず、美味しさを味わうことができます。

圃場での姿は、分けつが旺盛で、とにかく倒れません。背筋をピンとのばした太い茎の先には、ぱっちりとした大粒の穂がこうべ

を垂れています。

近年は、一発肥料の普及で穂肥の調節が出来なかつたり、日照不足の影響で徒長してしまつたりして、一面絨毯の様に倒伏し



ている圃場を見る場面も増えてきました。例年の台風で周りの稲が徐々に倒れていく中、風さやかは力強く暴風雨に耐えることができます。その姿は、災害に直面しても決して折れることのないこの信州の姿を体現しているようにも見えます。

多収が特徴でもある風さやか。たわわに実った穂を支え、勇ましく信州の秋風になびく姿は正しく「風さやか」という名前がふさわしい品種といえるでしょう。

「地元で愛されるお米」

誕生から8年。

現在は作付面積も徐々に拡大し、県内のスーパーマーケット等での販売のほか、安曇野市では平成28年から「風さやか」を使用した純米酒の販売や、安曇野市内の学校給食で子供たちに提供するなど様々な形で定着してきています。

風さやかは標高や栽培方法によって味に大きな変化が出るということが分かっています。安曇野市では品種登録がされた当初から、品質・収量・食味を向上できる安曇野市に適した栽培方法を検討し、ブランド化に向けた取り組みを進めてきています。

是非皆さんも「信州、安曇野、風さやか」を手にとってみてはいかがでしょうか。



がんばる農業者

北澤 昭一さん (豊科光)

経営面積等 35a

Q いつから農業を始めたのですか？

A 5年ほど前に前職を退職し、前からイチゴ栽培に興味があり、栽培方法等の知識と経験を積んでいました。

現在の栽培している場所は、友人に農地を借りて栽培を始めました。ハウス周辺の住民の方々にも大変よくしてもらっています。

Q 規模はどのくらいですか

A 12アールの農地に、8棟のビニールハウスを建築し、四季なりイチゴの「すずあかね」を6,700株程育てています。

「すずあかね」は、イチゴらしい甘酸っぱい香りも強く、酸味がまず口の中に広がりその後甘味が後を追うように広がり、おいしいです。

Q 出荷はどこにしていますか

A 出荷は安定して出荷でき、かつ、収入になるように考えると、市場に出荷した方が高収入になるかもしれませんが、価格の変動が激しいため、今は市場ではなく、安定した収入になる契約した取引先をメインに出荷しています。

Q ズバリ収入は

A 最初の借入金を返済しながらイチゴ栽培をしているのが現状です。順調に返済ができれば、農業だけで十分生活できそうです。

Q 今後の目標は

A まずは、借入金を返済ことを目標にし、栽培が安定したらもう少し栽培規模を拡大したいです。

ただし、イチゴだけの栽培にするのか、他の作物の栽培に切り替えるのかはこれから考えながら進めて行きます。



夏秋イチゴ

がんばる農業者

鳥川農業体験農場（堀金鳥川）

経営面積等 60a



体験農場の皆さん

平成3年に当時のあづみ農協若妻大学の堀金地区卒業生を中心に、行政、農協、地域の先輩農家の皆さんのご理解の中でできた組織です。

アールスメロンとストックの切り花を中心にスタートし、メロンと切り花の産地化を目指しましたが、時代の流れとともに農業だけでなくパートに入る人も少なからず。そんな中、平成22年頃から安曇野市中に会員を呼びかけ、現在では若妻だけでなく、昔の若妻や昔の青年も参加して今年度は43名という人数で活動しています。

当初の目的どおり、農業の担い手、仲間作り、そして特産品の開発を目標に楽しみながらお互いから学びあっています。今年度は、わさびを学んでいて来春が楽しみです。

ここで、会員の声をご紹介します。

- ・ 自分達で作った野菜を食卓に
- ・ 遠くの子供達に送るよ
- ・ 話ができ元気になるよ
- ・ 育てた苗を家で植えられる
- ・ 冬も野菜を食べられる
- ・ 大勢での作業はツラくないよ

◎今 取り組んでいる品目

レタス類・アスパラガス・じゃがいも・玉ねぎ・長ネギ・ピーマン・小松菜・ホウレン草・セルリー・プチヴェール・マレッタ・豆類・ひまわり・里芋・野菜の苗つくり など

◎共同加工品

みそ・ソース・ケチャップ・豆腐



陸わさびの定植作業

◎学校給食への食材提供

◎専業農家へのお手伝い



大きな里芋

そば打ち名人がコツを伝授

記録的な長雨と猛暑が続いた今夏、ソバの生育に被害の発生も見られましたが、何とか各地の「新そば」が収穫、その味わいを楽しめる季節となりました。一口に「そば打ち」と言っても全国各地・地方・打ち手・流儀によって千差万別。

十割・二八などそば粉の割合の差や打ち方、つなぎの種類、そば打ち道具など食べるに至る前に様々な特徴があります。しかし共通点は「食す」ということです。私は蕎麦屋ではありませんが長年そば打ちにいそしみ、そば打ち体験会等開催してきました。そこで「そば打ち」をご家庭にて楽しめる方に、そば打ちの工程の中でも重要な「そば玉」作りのワンポイントアドバイスをお伝え致します。

○材料

- ・二八そば（粉総量の八割がそば粉・二割が小麦粉）
- ・外二八そば（使用するそば粉の二割の小麦粉をつ



西川 朋子さん

なぎとする)

- ・生粉（きこ）打ち（そば粉のみ）

※一人前の目安は粉の状態です100g（生めん150g換算）

- ・打ち粉（小麦粉・米粉・片栗粉等は使用不可）専用粉有り

- ・水（水道水等・粉総量の半分が目安）500gなら250cc

○粉の下準備・用意した粉はすべて篩掛ける（32メッシュ程度）

○加水・用意した水が入るか否か（もしくは足りぬ）は第二加水以降に分かる

- ・第一加水は用意した水の約70%を入れて指をよく動き均等に散らす。散らし方は鉢の中で粉が十分動くような手の動作を意識する

極端に緩い所と粉っぽいところを作らない。仕上がり目安はパン粉状

- ・2回目からは少し入れてはかき回しと天地返しを繰り返すが握らない

天地返し目的はかき回す動作によって粗い粒は上部に、細かいものは下に潜るので造粒を促すためと、水分の均等な分散を助けることにある

※この時点で強く握ると固まる雰囲気はあるが結着が緩く切れる。水分が行き渡ると粉の周りに粘り

気が出て転がすだけでくっつき始める

※粉の粗さにもよるが500gの粉に対し加水量は約220〜250cc強の幅がある（何ccで打つのが正解というものは無い）

○捏ね・捏ねは回数や時間ではなくそば玉のまとまり方や艶の変化を注意



第2加水の様子



製麺作業

※そば玉の深部がきちんと捏ねられていることと表面のきめが整い艶が出て、むっちりした感のある仕上がりが好ましい

○茹でと保存について

・茹での工程も「そば」の食味を左右します。①30cm強の鍋に7分目程の湯をよく沸かす②生めんを1食つつそつとほぐして茹でる③1分程で再沸騰後すくって流水を溜めたボール等でよく締る④残った生麺はタッパーなど密閉容器にて保存、2日間は大丈夫

昨今ソバは減反作物として以前より作付面積は増加し自給率は向上していますが、いまだ8割を海外に依存しています。これはソバの栽培が湿害、風水害に弱く収穫量が安定しないこと一因がありますし、ヘテロスタイリーと言われる特殊な受粉形態にもよります。何はともあれ信州といえば「そば」です。観光客の為のご馳走ではなく、日常的に1回でも多く食卓に上がるそんな風景があるといいなと思っています。

そば打ち名人 堀金烏川 西川 朋子さん

- ・平成22年信州そば打ち名人戦に於いて農林水産大臣賞 名人認定（第4代）
- ・一般財団法人全麵協 五段位認定



購読してみませんか？
経営とくらしを応援します！

『全国農業新聞』

地域農業者の代表機関である農業委員会のネットワークが
発行する解説に力点を置いた「週刊の農業総合専門紙」です！

わかりやすく解説
農業・農政

最新情報が満載
経営・流通

まとめて読める

週刊紙

くらしと
地域に活力を

女性の
元気を応援

週刊 月4回金曜日発行 月700円

お申込・見本紙の送付希望は
安曇野市農業委員会まで
☎0263-71-2497

購読料
年8,400円
(税込)

農業者年金

若いうちから！

女性にも！

節税対策にも！

長い老後を最後までサポート！

全額社会保険料控除で大きな節税効果！

保険料国庫補助による手厚い支援！

詳しくは… <https://www.nounen.go.jp>

農業者年金の内容やご相談については、最寄りの農業委員会がJAまたは農業者年金基金にお問い合わせください。

安曇野市農業委員会 TEL.71-2497

独立行政法人農業者年金基金

TEL: 03-3502-3199 (専門相談員)

TEL: 03-3502-3942 (企画調整室)



私のおすすめ



りんごのかき揚げ天ぷら

中村 洋子さん

一 用意するもの

・りんご(紅玉がベスト)・三つ葉・天ぷら粉

二 調理方法

1 りんごは皮付きのまま八つ切りにして、5ミリくらいのいちよう切りにします。

2 三つ葉は、2センチくらいに切っておきます。

3 天ぷら粉を、分量よりちょっと少なめの水でといて、「りんご」と「三つ葉」を入れ、サクッと揚げます。

三 食べ方

・天つゆでいただいても美味しいですが、ナポリタンスパゲティなどの上に載せても、とてもお洒落で美味しいですよ。

りんごは、なかなかおかずになりませんが、これはおかずになるおすすめ品です。

旬の一句・一首

紅の果に

収穫えがお

映り込み

穂高有明 佐原悦司委員

冠雪の

常念岳は

碑神

三郷温 こうしきん

耐えがたき

猛暑にコロナ

迫る老い

気を引きしめて

荒草を引く

明科七貴 矢花弘子さん

刈株や

株間きらめく

初米

豊科高家 降旗治喜委員

草取りの

腰を伸ばせば

鱗雲

堀金烏川 神山松枝さん

編集後記

農業委員会等に関する法律の改正により新たにスタートした安曇野市第6期農業委員会も2年半の任期が過ぎました。

担当地域を持たない公域から男性人女性二人の委員が出ています。農地転用については直接関わってませんが、他の委員の方々と行動を共にしながら色々勉強させていただいてきました。新制度になってから女性農業委員としての活動は、再三委員会により掲載してきた家族経営協定、農業者年金の推進です。

家族経営協定は、なんだか堅苦しい題目になっておりますが、農家だけでなく自営業者にも共通する家族経営や生活をより良い方向に進めようとするのが目的のものです。夫婦間、世代間、介護、後継者問題等、家族内で腹を割って話し合い決め事を文章化して活かしていくというものです。とても、デリケートな問題なので他人が推進するということはとても難しいのですが、関係者の皆さんでこの意義を勉強する機会を設けながらやってきました。この協定を結ぶことにより優遇される助成金等もあるんですよ。

また、農業者年金は、平成12年に見直しされてから格段にわかり易く数ある各種年金の中でもとても有利なものになっています。老後を安心して暮らすためにも少しでも若いうちに加入することを勧めます。この年金は、条件がクリアできれば保険料の国庫補助を受けられます。

今まで各場面で色々な方々とかれ合う機会をいただきましたが、その中でも若い女性農業者、新規就農者の方々が、新しい感覚で作付け販売まで頑張っていることを知りました。

女性農業委員として、そういう方々の応援がなんらかの形でできればいいなと、思っているところです。

【農業委員会だより編集委員会】

編集委員長 河上 賢

委員 長崎 要・委員 猿田 久雄

〳 佐原 悦司・〳 藤原 秀一

〳 小澤 守・〳 安田 洋子

〳 北林 澄子

安田 洋子