



# 安曇野市 第6号

# 農業委員会だより

## 写真の記事

臼で餅つきをする家は少なくなってきたとは思いますが、伝統行事ですので、次世代に継いでいきたいものだと思います。



## 農政の動き

今、安曇野市民にとって関心のあることのひとつに「将来のまちの姿」があると思います。若男女、地元の人、観光客の誰もが出来ればいつまでも緑の田園が広がった爽やかなまちが理想だと思います。しかし、農業に就く者が少なく、農家は高齢化し、全ての農地を耕せなくなっています。農地は手を入れなければなりません。そこで非農家の方にも農業に関心をもっていただきたいと思っています。できれば畑を耕し野菜作りを楽しんでみてください。その際は地区の農業委員に相談していただけたらと思います。このままでは次代に荒野を引継ぐことになってしまいます。

## ● 主な内容 ●

中萱地域農業を考える懇談会より発展して……………	2
武蔵野中学セカンドスクール参加者のお礼の手紙…	3
がんばる農業者……………	4～5
毎年一年生……………	6
食育貢献団体表彰 会長賞受賞報告……………	7
おふくろの味……………	8

発行日/平成21年1月21日  
編集と発行/安曇野市農業委員会  
安曇野市三郷明盛4810番1 tel0263(77)3111  
農業委員会事務局ホームページアドレス  
<http://www.city.azumino.nagano.jp/gyosei/kakuka/nogyo/index.html>  
申請書、届書のダウンロードができます。



# 中萱地域農業を考える懇談会より発展して

中萱営農組合 植原 義明



受託農家合わせて30人で地域農業について話し合い、その中で集落営農のための研究会を組織し検討を重ねました。

研究会では、地域の農業をどのような方向に進めるか、どの様な方法が中萱に一番合っているかなど、いくつか選択肢を出し、じっくり見極めながら探っていくことにしました。話し合いを進めていく中で、多く出てきた意見のひとつに、中萱地区に農家の方が150戸ありますが、その他に非農家の方が900戸あるので、その方を対象に「安心安全な、また生産者の顔の見える農産物を、生産者・消費者相互に対話しながら販売する」方法をとっていかれたらどうかの話ができました。そして、それを「中萱青空市」として開催したらどうかとの話になり、何はともあれ一歩踏み出してみました。青空市を行うことで仲間同士、地域の絆が

生まれ、将来的には集落営農の核にもなっていけたらとの願いもありました。

そして区内全域より呼びかけに応じた賛同者20人で、第一回を今年の6月14日から毎週土曜日、朝7時から9時までと決めて青空市を発足しました。それから毎週土曜日開催の定めは一度も途切れることなく続きました。

農産物の販売を通じて、年寄りの人達が歩き、または自転車で行ける距離にあり、来て色々な話ができて楽しいという感想や、朝採り野菜だから日持ちが良い、若いお母さん達は農産物を使った料理の仕方をその場で聞ける等の話もありました。また冬期には農産物を使って加工品を作る計画を立てたという話もありました。お年寄りの方から若いお母さん達まで広く交流が出来る地域づくりに寄与できたのではないかと自負して



います。  
今日までの経過を振り返ってみると検討課題は多々ありますが、会員皆様の協力を得ながらひとつずつ解決し、一層発展していくよう切磋琢磨していきたいと思えます。

農業を取り巻く環境が年々厳しくなる中、中萱地区でも農業従事者の半数以上が65才を超え、また農家の跡取りがなかなか農業後継者になってくれないという現状があります。

そこで、中萱地域農業を考える懇談会を立ち上げ、営農組合正副会長や区長、農家組合長、農作業

# 武蔵野中学セカンドスクール参加者のお礼の手紙

旧豊科町より毎年、豊科地区では武蔵野市立第五中学と第六中学の学校行事である農業体験をするセカンドスクールを受け入れています。セカンドスクールでは、農家のお宅に民泊をし、農業体験や自然体験をします。毎年大勢の生徒さんが参加しますが、セカンドスクールを体験した感想や感謝の手紙を送ってきていただいていますので、その中の一部を紹介させ



ていただきたいと思えます。

セカンドスクールの間、とても親切にいろいろな事を教えていただき、とても楽しい時間を過ごすことができました。特にひまわりの種をとって油を作るというのは、僕は初めてのことでした。その他にもまんじゅう作り、とうもろこしの皮むき、さつまいも掘り、スイカ割りなどもすごく楽しかったです。今ではもっと泊まりたいと思うほど楽しい思い出となりました。

民泊では、リンゴ狩りやおもちゃ作り、さつまいも掘りなどたくさんのごことをさせていただきました。リンゴ狩りでは、リンゴを丸かじりした時に果汁がでてきて手がベタベタになり、少し大変でした。昼食のおもち、とてもおいしかったです。くるみやピーナッツをつけるのにはびっくりしました。



ただきありがとうございました。桃の缶詰、大事に保存してあります。食べるのがとても楽しみです。僕たちはセカンドスクールが2回目でしたが、民泊は初めてでした。どんな人の家にお世話になるのかなあと思っていたら、いろんな所に連れて行ってくれる優しいお父さんでした。売店で買ったリンゴやあんずのお菓子や飲み物は長野独特の味がしました。とてもおい

しかったです。僕たちのためにいろいろ計画してくれてありがとうございました。

親切に僕達の面倒を見てくださり、自由でのびのびと過ごすことができました。沢山の充実した体験ができ、このような行事があったことをとても幸せに思っています。そば打ちやカレー作りなどのご指導をいただき、その他にも力二をとったり、とうもろこしを食べたり、このセカンドスクールで民泊であった出来事が一番強く印象に残っています。あんなに楽しかった一日は初めてでした。

先日は民泊をさせていただきました。午前中は紙芝居を見たり、話を聞いたりした後、昼食におにぎりを食べて、午後にはステンドレスでできた彫刻で遊びました。僕はクワガタの彫刻が大きくて面白かったです。次に行った工場では稲をどうやって玄米にするかを工場の人に教えてもらいました。河原では、石で水切りをして楽しかったです。いい思い出になりました。



# がんばる農業者

赤ちゃんの頃、私が泣くとよく祖父がおんぶをして田んぼに連れて行ってくださいました。祖母が話をしていたのを聞いたことがあります。物心ついた時から農作業をする祖父や父の姿を見て、「農業は楽しそうだな」と思った事を今でも覚えています。

中学卒業後は農業高校、農業試験場へと進み、その後本格的に実家の農業を手伝い始めました。いざ自分が仕事を始めるとなると、思うようには動けないというのが現実でした。それから10年、自分なりに農業について考え、勉強をし、失敗しながらですが日々頑張っています。

今、安曇野の若手農家5人で月に1回の勉強会を行ったり、地元や東京で農産物の販売を行ったりしています。農産物販売のため東京に行った時に「安曇野っ



**降旗 治喜さん(31)**  
豊科(真々部)

S52 生まれ  
H5 農業高校へ進学  
H8 農業試験場へ入り水田農業について学ぶ  
H10 実家に就農

経営面積  
水稲 2700 a 小麦 4000 a  
大豆 1500 a そば 1200 a

て知っていますか？」と尋ねると、半分以上の方が「知っている」と答えてくれました。

しかし、米を栽培しているということはほとんどの方が知りませんでした。安曇野米を多くの方に知ってもらうためにはまだまだ努力が必要だと感じています。



まずは県内での安曇野米の知名度を上げて、全国へと発展していきたいと考えております。「日本一の米作り」を目標にこれからも頑張って農作業に励んでいこうと思います。



# がんばる農業者

私の家は、安曇野市堀金で水稲を中心に小麦やメロン、夏イチゴなどの園芸作物を栽培している専業農家です。

都会で学生生活をした後3年前に就農しました。都会での生活で、知り合う方々に出身地を聞かれ、「長野県の安曇野」と答えると「景色や水のきれいな、いい所に住んでいる」と羨ましがれる事が多くありました。こんなことから、地元に住んでいる時には気付かなかった地元の良さや安曇野のイメージ・認知度を直に感じ、発見する事ができました。そして今、この安曇野で農業を行っている事をとても誇らしく思います。

ところで、最近、様々な食品の安全性が問題になっています。そうした状況の中で農作物の生産段階での取組みとして、化学農薬や化学肥料の使用を減らして栽



**浅川 拓郎さん(26)**  
堀金(下堀)

S57 生まれ  
H12 大学へ進学  
H16 大学卒業後、千葉大学園芸学部にて研究生として在籍  
H18 実家に就農

経営面積  
水稲 800 a 小麦 800 a  
園芸 20 a

培する特別栽培やそれらを一切使用しないJAS有機栽培が行われています。

安曇野は、全国の中でも日照時間が長く、降水量も少ないため病害虫の発生が少なく、農薬の使用を抑えた農産物を生産するには絶好の気象条件です。そんな土地柄もあり、我が家でもイネを減農薬、減化学肥料で栽培し特別栽培米を作っています。

ところが、特別栽培やJAS有機栽培は他産地と差別化して有利販売するために全国的に行われている事も事実です。どこの産地でも、知識があり努力をすれば行う事は可能ですし、気象条件に関しても安曇野と似たような所は日本国内には他にもいくつもあります。となると安曇野の農産物を有利販売する事は難しくなってしまうです。

しかし、安曇野には、北アルプスの山並みと田園風景という景色にはじまり、水、空気、道祖神など他の地域では決して真似する事のできない地域資源がたくさんあります。こういった地域資源は、私が学生時代に経験したように、都会の方にとっては羨ましい資源です。この地域資源を何らかの形で農業に生かしていければ安曇野の農産物を有利販売する事ができると思います。

最後に、私の夢をご紹介したいと思います。それは「食者如帰(くうものかえるがごとし)」という言葉です。この言葉には、「私が安曇野で作った農産物を食べた人が、自分の故郷もしくは安曇野を故郷と思い、故郷に帰ってきたようなホッとした安心感を味わってもらいたい」という意味を込めています。この夢を実現するためにも、私は安曇野で農業をやり続けたいと思います！





# 毎年一年生

## 廣瀬 祥壽



助けられ、今年はたいそうにぎやかなりんご畑です。

8年前、一人この地にやってきて、5反歩の畑を借り受け、梓川のりんご農家に教えを請いながら始めたりんご栽培。8年の月日が流れ、いつの間にかにぎやかな家族でのりんご作りになりましたが、栽培のほうは、相変わらず毎年1年生みたいです。1年中作業が間に合わない騒ぎをしています。地域の皆さんにも助けていただきながら、どうにかやっているという感じ

です。この地に来るまでは、食品流通の仕事に携わりながら各地の農業者たちと関わりながらの仕事をしてきました。生産現場の難しさや厳しさはある程度は理解していたつもりでしたが、実際に現場に入ってみれば想像以

上で、専業で家族の暮らしを成り立たせていくことの難しさを痛感します。

そんな中ですが、この地域には「三郷若い農業経営者の会」という集まりがあります。既に地域の農業のリーダーシップを担う立場にある方たちから、若い新規就農者までが集まる会です。現在53名の会員で活動しています。それぞれ忙しい立場の中、なかなか思うような活動はできませんが、折々に集っては農業について熱心に語り合ったりしています。また、毎年恒例の埼玉県三郷市「三郷産物フェスティバル」へのリンゴ販売での協力参加というのがあります。今年も11月22・23日、収穫作業のピーク時でしたが、会員7名、そして市の職員や普及所などの協力をいただきながら参加してきました。

売り場の前にはりんごを待つ人たちの行列ができていました。約3000結のりんごがわずか3時間で完売、2日目も同様。私たちが作るりんごを毎年こんな

にもたくさんの人たちが待っていてくれるのだと感動さえ覚える2日間でした。

農業の現場は経済的な厳しさに直面しています。しかしながら、農業でしか味わえない醍醐味や楽しみもたくさんあります。今後もこうした楽しさを大切にしながら小さな農業経営をしていければと思います。また、いつもお世話になってばかりいる地域にも何かお返しできるようなれればと思いつきながら、この冬もリンゴの木に向かいます。



# 食育貢献団体表彰 会長賞受賞報告

## 豊科農村女性学習会 岡村 紀子



食育貢献団体表彰が、11月12日に飯山食育フェスティバル会場においてありました。豊科農村女性学習会が、長野県食育推進会議会長賞を受賞いたしました。会員一同「農」と「食」に対する活動が評価されたことに感謝し喜んでおります。

この受賞は、長野県農業会議

より女性農業委員が在籍し、新鮮市での地産地消の実践、学校給食への地域食材の提供、昔ながらの食文化の伝承団体として推薦していただきました。

豊科農村女性学習会は、平成6年4月に発足しました。その頃の農業を取り巻く環境は悪化しており厳しい時でした。地域の女性が農業について考え、学び行動することで安心して農村生活が過ごせるよう共に学習する仲間の集まりです。豊科農村女性学習会は、生きる原点である「食」を基礎から学ぶために、安全な農産物作りに取り組みました。土づくりのボカシ堆肥の学習実践、エコファーマーの取得など積極的に安心安全な農産物作りに関わり、平成13年9月には、新鮮市にも提供できる程になり、地域の皆さんに好評を得ております。



平成14年からは学校給食に地元食材の提供協力もしています。豊科東小学校では、生産者も共に給食を食べる「給食交流会」に参加し、農産物の生育段階を知ってもらったり、苦労話をしたりしています。小学生は素直に食の大切さを感じ、感謝の言葉をいってくれます。

平成16年には、豊科農村女性学習会10周年記念誌「伝」で

「ん」を出版しました。「伝」は「行事食、伝統食、後世に伝えたい我が家の味」をテーマに編集しました。「伝」の次世代に伝えたい願いが文化庁委託事業「食の伝統文化」でも教室の開催につながりました。次世代を担う子ども達を対象に伝統食作りを体験してもらうことで、食文化に関心や理解を深め、伝承してもらうことを目的としています。年十数回開く伝統文化こども教室では、昔から作られてきた由来や、地元食材の説明、体験指導をしています。小さな手で一生懸命に作る姿に教え伝える喜びを感じます。これからも学ぶ姿勢をくずさず活動を続けたいと思います。受賞に御尽力くださいました方々にお礼申し上げます。

### 蕎麦畑より

農業者の現状は年を追うごとに厳しく、高齢化、担い手が不足し遊休農地が増えている。また農業収入だけでは農機具を購入したくても高く買えず、海外から米、野菜等あらゆる物を輸入し、生産調整で農作物の数量を抑えられ、作りたいと思うように作れない状況である。そんな状況の中、若者に農業をやれとは言にくい。さらに高齢化が進むという悪循環にある。

私達、穂高地区農業委員会では少しでも遊休荒廃地を減らそうと5年前から穂高有明地籍に3反歩の農地を借りて耕作している。14人全員で草刈機を背負い、エンジンを高らかに鳴らす姿は爽快であり、団結力の固まりに見える。

秋、蕎麦の収穫が始まり、実を乾燥して袋に詰める。収穫した蕎麦でトラクター等の機械代金を支払い、来年まく分の種を取っておき、残りを粉にして収穫祭をする。朝から3人で120人前ほど蕎麦を打ち、30人位で食べるのだが、蕎麦の味が一段と旨く感じる。その場でも農業について色々話し合う。食料自給率向上のため、我々農家が安心して食べられる農作物を作り、子どもたちや全国の人達に食べて頂くことを願いたい。

農業委員 高橋 巧

## あふくろの味

### 甘酒

寒い時期には体の温まる甘酒を作って飲みましょう。甘酒饅頭や一夜漬けにも使えるので便利です。

#### 甘酒の作り方

材料 米5カップ（もち米を混ぜると甘味が増します）  
水6カップ（柔らか造りは7カップ）  
米こうじ8カップ 塩小さじ1

- ① 米と水でご飯を炊く。
- ② 炊けたご飯を70℃位に冷まして、米こうじを混ぜ合わせる。
- ③ 60℃に保温して（炊飯ジャーを使うと良い）、途中4〜5回かき混ぜながら、7〜8時間おく。
- ④ 約10時間で甘酒ができる。塩を加えて沸騰させない程度に10分位熱して殺菌をする。

メモ いたたく時、火からおろす直前にお好みで生姜のしぼり汁を入れると風味がです。

#### 甘酒饅頭（16人分）

材料 小麦粉500g<sup>4/3</sup> 砂糖20g<sup>4/3</sup>  
甘酒1カップ 重曹小さじ2  
あんこ300g<sup>4/3</sup>

- ① 小麦粉、砂糖、重曹を合わせて、ふるいにかける。
  - ② ①に甘酒を加え、こねる（耳たふのかたさ位にすること）
  - ③ できたものを大きめのボールなどに入れ、表面を濡れたふきんで覆って、20分くらいおいておく。
  - ④ おいたものを粉をふりながら16等分に分ける。
  - ⑤ あんこを入れて丸める。
  - ⑥ 強火で10分位蒸す。
  - ⑦ できたものをうちわであおってできあがり。
- メモ あんこは硬めの方が入れやすい。また、甘酒を加えるので、生地のかたさや甘味が変わるので、あんこの量で加減するといいでしょ。



### 旬の一句

孫達が  
継いでくれるか  
秋の空  
手塚委員

野菜市  
お婆の姿  
娘顔  
矢口委員

豊作も  
春の作付け  
気にかかり  
島山委員

りんごの木  
挽ぎ取るごとに  
枝上がり  
横川委員

## 編集後記

「米粉」をもっと身近に  
農業新聞に新潟県のJA佐渡女性部がトキのむら元気館というところで、パン用米粉を100%使ったパンやケーキを作る講習会を行ったという記事があった。政府や県では、食料自給率向上のため小麦粉の10%以上を米粉に置き換えるような運動もしているという。米粉の使い方を講習会等で知ってもらうことで、利用が増え、米の消費拡大にもつながると思います。  
安曇野は米が主体の地域ですので、米粉をもっと研究して消費拡大につなげたい。

編集委員長 望月裕明