



農業委員会だより



麦秋

● 主な内容 ●

- ・ 農業功績者表彰…………… 2
- ・ 安曇野の伝統野菜 牧大根…………… 3
- ・ がんばる農業者…………… 4～5
- ・ 名人のそば打ち指南…………… 6～7
- ・ 農業者年金に加入しましょう…………… 7
- ・ 爽やか トマトそうめん…………… 8

発行日／令和3年7月21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。

地域農業振興等功労者表彰

この

度は、松塩筑安曇農業委員会
協議会において「地域農業振

興等功労者」表彰を戴き御礼申し上げます。

豊里菜の花プロジェクトは、平成20年4
月に安曇野市穂高有明の豊里地籍・区民を
対象に「豊里区内の休耕田および遊休農地
の有効活用と区民の心の豊かさに加え幅広
い交流の場の提供に寄与すること」を目的
に発足し、菜の花の栽培（栽培面積は毎年
110アール）・イベントの開催・菜種の
収穫・菜種油の販売を行ってきました。菜
種は、キザキノナタネ（東北農試開発・無
エルシン酸）を10月初旬に播種をして、越
冬し4月末から開花、5月初旬に豊里区民
と菜の花祭りを行い、7月初旬に収穫・ピ
ニールハウスで天日干しをして、8月に袋
詰めをし、福島県会津若松市に送り「玉締
め压榨法」で搾油してもらい、完成した「菜
の花油」を豊里の地元で販売しています。
また、作業を手伝って頂いた方々に配布し
ています。

昨年

は、毎年恒例の「菜の花祭り」
が新型コロナウイルスの影響
で中止となりましたが、コロナが終息した
ら盛大に菜の花祭りを実施する予定です。

豊里

区は第二次世界大戦後の昭和
20年に75戸の入植者により開

拓された農地です。現在は、世帯数500
戸を超えた地区となりましたが、当時の入
植者は数名で、そのほとんどが次世代に引
き継がれ、またその次世代の方も多くが団
塊の世代で高齢になっています。

今後、荒廃農地や遊休農地を無くして豊
かな田園風景を守り、安全・安心な食糧の
供給をどのようにすれば良いのか仲間と検
討しています。ご指導のほどよろしくお願
いします。

豊里菜の花プロジェクト

代表 北澤 貞雄



菜の花天ぷらうどん・おにぎりの無料配布



菜の花



ウサギと遊ぼう

安曇野の伝統野菜 牧大根

まず

日本で昔々から作られてきた野菜たちは、その土地の気候風土に適した野菜として形質が固定化し、地域野菜として定着していきました。

しかし、戦争を経て経済の復興に伴い、日本の食文化に変化が訪れます。和食から洋食に移行していき、野菜の種類も変化し、消費者が求める規格化ニーズと農業者の生産効率ニーズが合致し、農業のスタイルは「固定種」で、「自家採種」から「一代交配種で毎年種子を購入」へと変わっていきました。

しかし

約35年程前から「地産地消」が言われ始め、それに加えて平成25年に「和食」が世界無形文化遺産に登録されたことが推進力となり、地域おこしの産品として再び固定種の掘り起こしが活発化しています。

そして

在来種、固定種は新たに「伝統野菜」「地

域野菜」と呼ばれ地域の特産品、スローフードという新しい切り口で需要が喚起されつつあります。

そこで「伝統野菜」とは？

その土地で代々作り続けられたもので、採種を繰り返していく中で、その土地の気候風土に合い、なじんで定着したものが「伝統野菜」というわけです。

長野県では、「信州の伝統野菜」として、独自の基準を設け平成19年から随時選定が始まりました。令和2年11月時点で、県全体で79種類選定されています。

とくに

安曇野市では、信州の伝統野菜として、「牧大根」「穂高いんげん」「穂高山葵」の



3品種が登録されており、中でも「牧大根」は、伝承地栽培認定（※）がされています。

※伝承地栽培認定 選定された「信州伝統野菜」のうち、伝承地で継続的に栽培されている伝統野菜および一定の基準を満たした生産者グループは、伝承栽培認定を受けることができます。

牧大根とは？

穂高牧地区の「黒ぼく土」と呼ばれる良質の土壌で作られ続けてきました。

明治初期から栽培されており、蚕糸産業の盛んであった明治から大正にかけて岡谷方面へかなり出荷されていたという資料もあります。その後ずっと「自家採種」された種を使いながら作り続け、現在は50戸ほどが160オール作付けしています。肉質は固く、下膨れの形をしていてパリパリとした歯ごたえが特徴です。

食文化の伝承

「伝統野菜」の認定基準に、その品種に関する食文化を支える活動もあげられており、あづみ農協女性部西穂高支部やVif穂高加工部が加工食育の一翼を担っているところがあります。

様々な形に加工された牧大根をお茶やご飯のお供にしていきたい、この味をずっと次世代に繋げていきましょう。

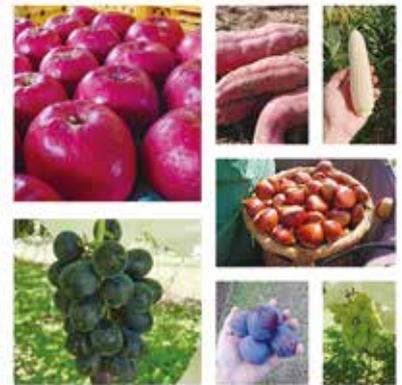


がんばる農業者

米山 竜也さん (三郷小倉)

経営面積等

3.2 ha



Q 農業はいつから始めたの？

A 愛知県出身ですが、安曇野にアコがれて平成23年に里親制度を利用して、安曇野ファミリー農産に研修生として入社してからです。

Q 研修生はどうでしたか？

A 2年間でしたが、農作業の基本から教えていただきました。大変なこともありましたが、うれしいこともありまして、何とか2年間研修を続けることができました。皆様に、感謝です。

Q 退社後は？

A 平成25年に義母の営んでいた農園を継承し独立しました。初めは、リンゴ・ブドウ・プルーン栽培をそのまま引き継ぎました。

Q 現在の状況は？

A リンゴ・ブドウ・プルーンの栽培は、今も引き続きやっています。

Q その他に、和栗や野菜類の栽培を始めました。

Q それはなぜですか？

A 天候や気候による被害を分散させるためです。

Q リスクを分散化して、安定した収入を得るためです。

Q 今後の目標などは？

A 天候や気候、そして災害などからのリスクを分散できるよう、多品目栽培を目指しています。

Q リスク分散ができ、経営が安定したらいいですね。頑張ります。

A これからも、お世話になった方々に少しでも恩返しできるように、産地の維持や地域の発展に寄与したいです。

Q そして、自分自身が里親になり、新規就農者を受け入れられるようになりたいです。

A 今後も、日々精進していきます。



がんばる農業者

平林 紀義
久子 さん (明科中川手)

経営面積等 50a



Q 栽培する農産物は何ですか？

A 明科中川手の農地で水稲を中心にタケノコ・山菜・シイタケ等を栽培して、直売所などに出荷しています。収穫できるタケノコは、「淡竹^{はちく}」という種類で竹林約10アールを所有しています。

Q タケノコの出荷はいつ頃から？

A 昭和58年頃から。初めは、松本の公設市場に出荷していました。

Q 出荷のきっかけは？

A タケノコの出荷は、当時は珍しくて良い値段で取引されていたからですかね。

Q 苦労されたことは？

A 当初は、夫婦共働きで時期になると朝夕タケノコを収穫し、仕事から帰ると出荷の準備をして、夜9時頃には松本の市場に持ち込んでいました。

また、鹿や猪に新芽を食べられないように、電気柵等を設置して被害を受けないようにしています。

夫婦ともに高齢になって、タケノコが重いことが大変です。出荷も体調と相談しながらですね。



Q 今後は？

A 高齢になって、タケノコの出荷量も最盛期の3分の1程度になりましたが、先祖からの農地や竹林などを荒らすことなく、息子達に引き継げるように整備をしていきたいと思っています。

農業に関しては、タケノコだけでなく、野菜も直売所に出荷しているので、夫婦で体力が続く限り、少しでも皆さんにおいしい作物を提供できるようにしていきたいです。



名人の そば打ち指南 「延し・切り」編

さて今回は、前号にて割愛させていただきました「延し」「切り」の工程について、ご紹介したいと思います。「延し」については幾通りかの方法があり、どれが正しいということはありません。最終形（延しの終了形、切りの手前）が「円」「長方形」「楕円」など多数あり、よって作業工程に違いがありますので今回は「丸打ち」について手順に沿った写真解説いたします。写真のスタートは捏ねが終わり、そば玉をまとめたところからです。



①



②



⑦



⑤



③



⑧



⑥



④

解説（粉量は二八そば・500g 使用麺棒…
直径3cm・長さ90cm）

※大きさはあくまでも目安です。

- ① 直径13cm 厚さ4cm
- ② 手のひらの下半分から手首の付け根まであたりでつぶす
- ③ 一周ごとに厚さを均一にしながら大きくする
- ④ 手のひらでつぶし終わり（直径30cm・厚さ1cm）
- ⑤ のし棒を使って回しながら大きくする（45cm）
- ⑥ 巻き延し（少し巻いては横に撫でて手前に引くを繰り返す）
- ⑦ 徐々に大きくする（形は円形）
- ⑧ 巻き延し最終形（直径70cm）
- ⑨・⑩ たたみ（半月からイチウ型、たたむときは打ち粉を多めに）
- ⑪ たたみ最終形
- ⑫ こま板を使用しての切り（巾広麺ではなく、断面は四角）
- ⑬ 一握り程度切ったら、くつき防止のためくずす
- ⑭ ひと山ごとタッパーなど容器に並べる

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）

・一般財団法人全麺協 五段位認定



全国農業 新聞

NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

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

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

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

購読料
年8,400円
(税込)

私のおすすめ

爽やか トマトそうめん

堀金 猿田 八重子さん

〈材料〉 一人分

- ・完熟トマト…中1個(150g)
- ・塩……………小さじ1/5
- ・水……………1/2カップ

- ・そうめん……………1束
- ・みょうが……………2個(せん切り)
- ・しょうが……………1かけ(せん切り)

【つくり方】

- ①トマトは、皮を湯むきして、手かマツシャーなどでつぶしてペースト状にしておく。
 - ②塩と水と①を混ぜて、冷蔵庫で冷やしておく。
 - ③そうめんを茹でる。
 - ④器に②を入れ、そうめんを盛り、みょうが・しょうがをのせる。
- 薬味は、好みのものでよい。



旬の一句・一首

連休は

家族総出の農作業

孫の戦力

ジジ褒美出し

穂高 コマ

初つばめ

春たけなわを

知らせ行く

豊科南穂高 丸山 弥代委員

夏休み

子供の頃に

思いはせ

三郷温 萌子

小春日の

庭に豆選る

我が膝に

隣の幼ばあばと

寄に来る

堀金小田多井 岩原 嘉津子

田植えすみ

田に囲まるる我が家は

蛙の声に夜の賑わい

明科南陸郷 横山 展子

編集後記

選挙制から任命制に制度が変わり、2018年に発足した安曇野市第6期農業委員会は7月19日で任期を終りました。「農地の権利移動、農地転用の許可、農地利用の最適化(担い手への農地利用の集積・集約)や遊休農地の発生防止・解消」などの事業は第7期の農業委員会と最適化推進委員が継続していくこととなります。

この原稿を書いている5月半ば、安曇野は年で一番美しい季節を迎えています。私たちの周りでは今、河畔林や集落の屋敷林・残雪を抱く北アルプスの峰々を逆さまに映す「水鏡」が広がっています。こんな綺麗な風景が何処か他にあるのだろうか、いつも爽やかな気分にしてくれます。

農業委員会では農地の宅地への転用許可審査も毎月扱っていますが、道路計画や公共物の建設などと相まって、いよいよ住宅が広がって来ているのを最近特に感じます。いずれ安曇野から農地が消え「水鏡」も昔話になる時が来るのかな?水田を見たこともない子供たちの時代がいつか訪れるのかな?…とこの美しい景観を見る度に寂しく想像してしまいます。

先日「市民タイムス」に『道路に泥を落とさないで』…歩行者や自転車などの通行の妨げになる心配もあり…と片付けなどを呼びかける記事が出ました。水田地帯に住宅が進出し市街化が進展してきた結果でもあります。…水稻農家も気を付けますが、さあどうしたものか。

老後の生活資金である年金を投入してでもなんとかコメ作りを続けている…農作業に人手やお金をつぎ込むのにも限界があるし…コメが米の需要が激減し値下がりが…営農は自分の代で終わりに…農家からよく耳にします。農業の振興を農家個人の努力に求めるだけでは解決が難しいのでは?美しい景観を残すためにも水田周りの市道はこの期間だけ巡回清掃を業者に委託するとか、何か公的な対策はないのかな?とも思いました。

【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

〃 佐原 悦司・〃 藤原 秀一

〃 小澤 守・〃 安田 洋子

〃 北林 澄子