



太田寛市長

年頭のごあいさつ

あけましておめでとうございます。市民の皆さまには、希望に満ちた新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年1月の能登半島地震や9月の大雨災害では、多くの皆さまが被災され、今なお復興に向けた厳しい状況が続いております。改めてお見舞い申し上げますとともに、犠牲となられた皆さまのご冥福をお祈りいたします。災害はいっつ発生するか分かりません。市民の皆さまと共に防災意識を高め、万が一に備えてまいります。

本年10月、安曇野市は市制施行20周年を迎えます。これまで共に歩んで来られた市民の皆さまに深く感謝申し上げますとともに、未来に向けて新たな一歩を踏み出す節目の年としたいと考えております。

現在、安曇野市は子育て世代を中心に転入者が増えており、子育て支援や教育環境の充実を進めております。本年4月からは、0歳から18歳までの

子どもの医療費の窓口負担（1レセプト500円）を無料化し、経済的な安心を提供いたします。また、5月には三郷東部認定こども園、11月には豊科中央児童館がそれぞれ新築開館します。子育て世代の皆さまが安心して暮らせるまちづくりをさらに進めます。

教育分野では、明北小学校が小規模特認校となり、地域の特徴を生かした学びの場として新たにスタートいたします。地域を越えた学びの環境を整え、子どもたちに充実した教育を提供いたします。

また、安曇野の魅力をさらに広く発信するため、地域ブランドの確立を進めていきます。3月には白井吉見さんの小説『安曇野』が復刊され、5月からは安曇野ナンバーの交付が始まります。安曇野の名がさらに全国に広がる機会となり、観光振興にもつながることを期待しております。

昨年策定した「安曇野市SDGs未来都市計画」に基づき、自然環境の保全と産業振興を両立させた持続可能なまちづくりを進めます。「自然、文化、産業が織りな

す共生の街・安曇野」を目指し、市民の皆さまが誇りと愛着を持って暮らせるまちを築いてまいります。

引き続き、市民の皆さまの声に耳を傾け、「住んでよかった安曇野」の実現に向けて努力してまいります。本年も皆さまのご支援とご協力をお願い申し上げます。結びに、市民の皆さまにとって、健やかで幸多き一年となりますよう心からお祈り申し上げます。新年のごあいさつといたします。



安曇野市長
太田 寛

特集

未来に残したい

ふるさとの味

つなぐ安曇野農と食

問 農政課 TEL 71・2430

お ばあちゃんが作る季節の味、地域の祭りで振る舞われる特別な料理——。そんな思い出の中にある「ふるさとの味」は、何世代にもわたって受け継がれてきた大切な文化です。

安曇野には、土地の恵みを生かし、人々の暮らしや行事と深く結びついた伝統食があります。しかし近年では、核家族化や都市化の波の中、この地域独特の食文化を知らない人も増えていきます。安曇野ならではの農と食を継承していくことは、持続可能なまちづくりにもつながり、SDGsが掲げる目標にも合致する取り組みです。

今号では、安曇野の食文化を次世代へとつなぎ、未来に残すために活動する皆さんの取り組みを紹介します。



伝統野菜 牧大根

各地域の気候風土に合わせて受け継がれてきた特徴的な味や形を持つ伝統野菜。戦後の経済発展の中で、育てやすく規格のそろった品種が主流となり衰退傾向にありましたが、近年ではその存在意義が見直されてきています。安曇野では、穂高牧地区だけで取れる牧大根が「信州の伝統野菜」に認定されています。



Interview

育てる人



牧大根生産者
加島 美智代さん (60)

先 端にいくほど太くなる形が特徴の牧大根。毎年種取りをしながら生産しています。牧地区の土壌で育てることで、繊維が細かく辛味の強い牧大根独特のおいしさが生まれます。

加工する人



Vif 穂高
二木 仁美さん (64)

パ リパリとした独特の歯ごたえがあり、昔ながらのぬか漬だけでなく、最近は醤油漬にも人気です。ぜひ食べていただき、牧大根の魅力を感じてもらえたらうれしいです。

つなぐ安曇野の農

一牧大根を未来へ

安曇野の味暦

四季折々の季節の伝統食の一部を紹介します。



1月
睦月

凍り餅



2月
如月

やしょうま



3月
弥生

赤飯



4月
卯月

わさびの葉の漬物



5月
皐月

柏餅



6月
水無月

葉玉ねぎの鉄火味噌



7月
文月

しそジュース