

郷土食の加工と販売

「食文化の会加工所「菜の花」」6次産業への取り組み

「店を持ちたい」「商売をしたい」という気持ちはあっても、実際に実行する人は少ないのですが、そうした中で、食文化の会は飯山市農業賞、市長表彰、県知事表彰など多くの賞を受賞してきており、「伝統の味を引き継いでいこう」という大きな気持ちで加工所を立ち上げました。

食の基本は地産地消、地元の安全安心な地の物だと思っています。飯山の昔からの郷土食が、多くの人や店の努力で広がっていつてほしいと願いつつ、今回加工所の皆さんにお話しを伺いました。



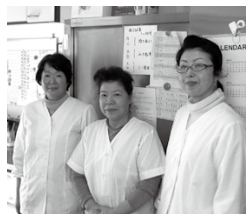
加工所作業風景

——加工所発足の経緯は
平成16年に「飯山市食の風土記編集委員会」が発足し、「いいやま食の風土記」編集後に「飯山食文化の会」に名称変更して今日に至っています。

地域の活性化や郷土食を次代に伝え、地元の農産物に付加価値を付けたいという思いから、瑞穂地区中組に加工所「菜の花」を開設しました。

——立ち上げはどのように
会員が出資金を出し合い、場所では会員所有の建物を借りて、保健所の許可を得た後、22年の1月にオープンしました。

——加工所で販売するのは笹ずしが主で、弁当、オードブルなど、配達の日前までに予約の注文をお願いしています。



加工所の仲間

高橋まゆみ人形館へも直売や喫茶コーナーへ笹ずしや「おこびるセット」を提供しています。また2月のかまくら祭りでは笹ずしセツトが大変好評でした。

——加工所の運営はどのように
3人から8人で交替で調理しています。

——始めの頃の苦労は
飯山の郷土食といっても、人によって作り方や味が微妙にちがうので、味を統一するのに大変でした。

——調理で心がけていることは
おいしい飯山産米や笹の葉・ゼンマイなど地元の材

料を使うことはもちろんですが、笹ずしの具に使う大根の味噌漬けも、味噌や生姜も自前の味付けと色付けをしています。

笹ずしの酢の量は夏は多く、冬は少なくなどの工夫をしています。

また笹の葉は各会員が里山で採取してきます。

——経営方針は
小さいながらも地元とのつながりを大切にして、地域おこしのつもりで続けていきたいです。

——他の加工所との係わりは
お互いの加工所で特徴あるものを出し合って、地域を盛り上げていきたいと思っています。また、お客さんにも、ぜひいろいろな機会に市内の加工所をご利用いただいて、昔ながらの伝統の味を楽しんでほしいと思います。

——今後の希望は
市内外の多くの人に笹



スズラン

ずしを知っていただき、先人からの大切な贈り物である飯山の郷土食を未来へつないでいきたいと思っています。

「福島棚田保存会」県の遊休農地活用表彰を受賞

平成22年度遊休農地活用功績者表彰の表彰式が開催され、福島棚田保存会は「信州の田畑を耕そう！連絡会会長賞」を受賞しました。

この表彰は、県内各地で遊休農地の発生防止や有効活用に取り組む実績を上げていく組織を表彰し、農地の有効利用の一層の推進に資することを目的とするものです。

同会は、平成10年から棚田の保全に努め、集落の活性化を図っているだけでなく、農作業体験の場として活用すると共に、とれた米の一部は学校給食にも使われていることなどへの、貢献や活動の継続などが高く評価されたものです。

話題の用語をまとめてみよう！

世界各国は自国の産業を保護したり、他国からの輸入を奨励、制限するために、世界共通のルールをつくったり、または利害のある国同士で独自の取り決めをしています。
最近何かと話題になっている用語をまとめてみました。

国際交渉の種類

日本への影響等

WTO 世界貿易機構	・世界153カ国・地域が加盟しており、世界共通の貿易ルールづくりを決めていくもの。 ・すべての加盟国間で、関税を適用することが原則。	日本は農業の多面的な機能を重視しており、単に農産物貿易の自由化を主張する国々とは異なる立場。
FTA 自由貿易協定	・いくつかの国、地域で仲間をつくり、その中で、関税を相互に決める協定。 ・原則的には関税ゼロを目指す重要品目などで、例外や除外扱いができる。	現在日本は、13の国、地域とEPAを結んでいる。 日本は、農業などのうちの一部を、重要品目として、関税の例外、除外扱いとしている。
EPA 経済連携協定	・FTAの内容に加え、投資、人の移動、経済協力など幅広い分野を含んだ協定。	
TPP 環太平洋 経済連携協定	・太平洋を囲む国々が参加しており、現在、アメリカ、オーストラリア、チリ（南米）など9カ国間で締結済み。 ・ハイスピードで、参加国間で全品目の関税ゼロを目指すもの。 ・保険、金融、労働などの面でも影響が懸念。	関税ゼロにより、工業産品は輸出し易いが、逆に、安い農産物が国内に流れ込み、日本農業が壊滅する恐れがあるとして、農業団体等が反対。

アスパラガスの生産量減収について



12月の市農業委員会では北信農業改良普及センター職員によるアスパラガスの生産量減収についての学習会を開催しました。

以下はその概要です。

生産量減収の原因として1「茎枯病」の蔓延、2「収量があがらないほ場」での改植不良があげられます。

1 茎枯病の特徴として、

①前年の残茎で越冬した病原菌が伝染源で、感染には「降雨」が大きく関与する。
②永年の栽培で菌密度が高まっている。
③茎枯病の防除方法として、雨除け栽培、敷きワラ、発病した茎の持ち出し処分、残渣焼却、適正立茎数の維持など。

2「収量があがらないほ場」での改植不良の原因として、①土壌病害「株腐病」による。②拔根した年、またはその1、2年後に定植す



ると、残っていた「茎枯病菌」により病害が発生し、改植不良になってしまつた。
3 新植や改植時の対策として、特に過去のほ場栽培履歴が重要であり、①水田からの転作畑の初年度は、ほぼ「株腐病菌」に汚染されている。②以前にアスパラガス、その他のそ菜を栽培したことがある場所は「株腐病菌」等に汚染されている危険性が高く、試験的に植えるなど慎重な対応が必要。③株・根・茎葉は決して攪拌処理しないで、ほ場から速やかに持ち出し処分する。株腐病菌は拔根後1年経過しても死滅しない。休眠していた病原菌はアスパラガスが定植されると、目覚めて再び感染してしまう。④薬剤による土壌消毒は「クロールピクリン」などで、現在、管内で試行中。