



# 農業委員会だより

■発行人 飯山市農業委員長 松永晋一  
■編集 飯山市農業委員会 情報委員会

飯山市  
農業委員会事務局  
飯山市役所農林課内  
電話：62-3111  
(内線 261)  
FAX：62-6221

20.3

No.241



がんばっています！

- No. 43 -

「毎日一年生」

金子 英明さん

(外 様 地 区 )

「はたしてこれで食べ物ができるのか」耕し肥料を与え、種を蒔く。その時そんな疑問のような不安に苛まれる。

「はたしてこれで食べ物ができるのか」耕し肥料を与え、種を蒔く。その時そんな疑問のような不安に苛まれる。

東京から移り住んで十二年目、未だ「なんでこんな何もない所に越してきたん？」と問いかける方がいる。「色々あるじゃないですか！」と力説で返答したいのですが、大抵は「なんでしょね。良いところじゃ

ないですか。」と何気のない答えをしてしまう。事実、特に「これだ！」という強い意志を持って移り住んで来たという訳ではない。しかしそれにはさまざまな小さい理由付けが合わさってできた結果の結論なのだと思っている。

「はたしてこれで食べ物ができるのか？」その答えは数か月経たなければ分からない。そんなデタラメのような見様見真似の耕作をしばらく続けていた時、地元にある営農法人のオペレーターの話を受けた。そこにお世話になり、見たものは正に「雲泥の差」という言葉がピッタリと当てはまるものだった。合わせて二反にも満たない七枚の棚田ではなく、見渡す限り広がる平らな圃場。手押しではなく乗用の田植え機。パイプンダーでハゼかけ。などではなく、大型コンバインで乾燥機。ハローなどという機械は初めてお目にかかる代物。目を丸くしている私

に、「ワレのやっていることは四十年前の農業だ。」と言いながらも、続けて「それならさぞかし美味しい米を食べているんだろうな。」その言葉の意味を理解するまでに数年かかった。四十年前のやり方と現代のやり方、耕作を放棄せざるを得ない農地と計画的に造られた農地。水地質、日当たり、一長一短のような錯誤の狭間で、いかに美味しい「食べ物」を効率よく沢山作るか。誰もが模索をしながら農業を営んでいる。

私とはというと、四十年前の農業を特に賛美している訳ではない。今持っている道具でやれるだけのことをやっているにすぎない。しかし折角作るのだから「安全で美味しい食べ物」と、そんな欲みないな理想を掲げ、極力農業に頼らない方法や自作堆肥など試行錯誤をしながら取り組んでいる。「どうしたら上手くい



Photo by Hiroki

きますかね？」なかなかいい答えが見つからず、そんな口癖のような私の質問に、「こう答える方がいる。」その年その年でやり方や出来栄は変わってくる。毎年が一年生のようなもんだ。」ベテランが「毎年一年生」ならば、私はいつた何時になったら雪組に上られるのか？まだ自分の間は「疑問のような不安」を抱えながら耕作をしていく事になりそうだ。

## 農業委員レポート

食の縁結び甲子園全国大会  
飯山高校 家庭科同好会 準優勝

### 「フードマイレージゼロへ！ まるごと元気丼」

農業委員 佐藤弘子

昨年11月島根県で開催された「食の縁結び甲子園」において、北信越・東海ブロックの代表として見事準優勝に輝いた飯山高校の家庭科同好会を訪ねました。

まず、玄関で出迎えてくれたさわやかな彼等は、テレビから飛び出してきたようなイケメンで、案内された家庭科室にはここにこと優しい笑顔の荻原先生が大会で作ったメニューと同じ美味しいハンバーグを調理



▲左から 坂東武蔵さん、荻原孝光さん、新井 宇仁さん



◀大会で作ったのと同じ美味しいハンバーグ

されて待つていてくださいました。

### 「フードマイレージ」

本大会のテーマが環境問題であったため、まず、各家庭で排出されるプラごみの量や組成を分析し、自分たちが考えていた以上のプラゴミが排出されている実態を認識しました。そこで、「フードマイレージ（農産物の輸送などによる環境負荷）」という身近な環境問題をテーマとし、地元食材を使ったメニューを顧問の先生と一緒に考案したことでした。

フードマイレージがテーマのため食材は地元で調達されましたが、その中で、あらためて地元産の食材の素晴らしさに気付いた、との事でした。特に「ふるさとやたらと元気丼」ではみゆきポークを使用しましたが、「臭みが無くハンバーグにする際にまとまりやすく、他の豚肉と比べはつきりと違いがわかるほどでした」と言われて、生産者の私としてもお褒めの言葉を

聞いてうれしい限りでした。食材の野菜や米はもちろんです。地元産のもので調味料も全てこだわって使ったことは素晴らしい挑戦です。

手作りの塩麹・味噌、木島平産の蜂蜜、下高井農林高校のケチャップ、パン粉の代わりに粉豆腐の利用。さらに、丸ごと乾燥させて作ったたんこしようなラー油など、調味料にもこだわりました。「カルシウムたっぷりミルク・塩麹スープ」では、オプセ牛乳や塩麹、塩分量の調節した手作りの味噌を使い、「自家製きなこのミルクプリン」では、地元大豆を煎って粉にしたきなこや、砂糖の代わりに使った蜂蜜は、まろやかさを出すため工夫されたようです。

「地元への元気」の思いを込めた調理実習の大会に向けた準備。そして、本番でも緊張せずにプレゼンや楽しんで落ち着いて調理でき、料理以外の見識も広がったとお話しをお聞きしました。

### 農業と食

かつて、どこ家庭でも野菜を作り日常的に食卓に並んでいましたが、分業化により「農業と食」が離れつつある中で、地元産の農産物に着目し本大会での準優勝へと昇華させたことは、出場された生徒さん達の努力と工夫の賜物であったわけですが、地元食材の生産者としてその一翼を担えたことは大変うれしいことでした。また、私事ですが、この台風19号で豚を少し犠牲にしたため落ち込んでいたのですが、元気、勇気をたくさんもらいました。ありがとうございました。

「農業と食」の大切さ。そして、地域の活性化に今後力をももらいたいと思いました。

### あしあと 1・2月の活動記録

- 1月10日 農業委員会役員会
- 27日 1月農業委員会総会
- 2月10日 農業委員会役員会
- 26日 2月農業委員会総会