



## シリーズ②

### 行こう! 道の駅「花の駅 千曲川」

飯山市の観光名所の一つである道の駅「花の駅 千曲川」。ゆっくりと過ごせるカフェでは、飯山を“食”で楽しめるように、地元の素材を使用したオリジナルメニューを提供。今回は「Café 里わ」を紹介していただきました。



▲地元野菜がたっぷり「里わかカレー」

地産地消・手仕込みのレストラン「Café 里わ」ご存知ですか?  
道の駅「花の駅 千曲川」にある「Café 里わ」は、今年でオープン11年目を迎える人気のレストランです。

昨年の大規模改修により、店内色調を明るくして窓も大きくとり、千曲川対岸の高社山や菜の花公園などがワイドに望めるカウンター席を10席設けました。また、店内の家具や食器は

飯山市出身の家具作家 松本啓直さんの作品です。さまざまな種類の木を使ったイスやテーブルでお食事をお楽しみいただくことができます。

素材も飯山産、長野県産にこだわっています。お米はもちろん「飯山産コシヒカリ」です。新鮮な野菜やキノコ類は、隣の農産物直売所「千曲川」から仕入れており、また菜の花みゆき卵、北信州みゆきポーク、信州風味鶏なども使用しています。

一番人気の「里わかカレー」は、シェフ自ら調査したピリツとしたスパイシーなカレーで、飯山自慢のコシヒカリ、ゴロゴロ野菜とマッチして大盛必至の一品です!! 「里わかカレー」以外のメニューも地域のとれたて新鮮な食材を店内手仕込みしています。月替わり、週替わりのランチメニューもご用意してお客さまをお待ちしております。

さらに、食事のほかに

スイーツにも力を入れており、飯山市内のお菓子屋さん的人气商品を取り揃えております。また、名物スノーキャロットソフトクリームを代表とするソフトクリームは、今年のゴールデンウィークに1日1200本も売れた大人気商品です。コーヒーも「Café 里わ」こだわりのオリジナルブレンドの豆を使用するなど、食事以外でも飯山を楽しんでいただくことができます。

営業時間は午前7時30分から午後5時までとなっております。飯山で珍しく朝食が食べられるレストランです。「朝カレー」や菜の花みゆき卵を使用した「たまごかけご飯」が食べられますので、ぜひ市内の皆さんも地産地消・手仕込みのレストラン「Café 里わ」をご利用ください。

信州いいやま観光局  
道の駅統括マネージャー  
松川 億吉



定番味と季節限定味を楽しめます!



市内菓子店の和洋菓子



贅沢!! みゆきポーク

## 研修視察報告

飯山市農業委員会

残暑が厳しい8月24日、農業委員会は市内3カ所の研修視察を行いました。

### ◆(有) 柏尾精米 ~ジュース用トマト収穫作業~◆

最初に瑞穂地区柏尾で、(有) 柏尾精米のジュース用トマトの収穫作業を見学しました。強い日差しの下、畑では10名ほどの従業員が作業をしていました。昔のように一つずつ手で収穫するのではなく、専用の収穫機で一度に茎ごと刈り取ります。収穫したトマトは、後ろから付いていく運搬車のコンテナに入れていく

というやり方です。コンテナから落ちたりに畑に残ったトマトは、後ろから従業員の方が拾っていました。コンテナは250キログラム入る大きなものなので、運搬にはフォークリフトを使用していました。

炎天下で行われる農作業も機械化することで、従業員の負担を軽減できるのだと感じました。



▲ジュース用トマト専用収穫機



▲露地植えのスズラン



▲ローズヒップ畑

### ◆梨元農園 (代表 梨元 茂さん) ~花き栽培~◆

梨元農園では、四季折々の花を30~40品目生産・販売をされています。今回は、柏尾峯で栽培されているスズランやローズヒップ・ワレモコウ・ナルコランを視察させていただきました。スズランは1月下旬から5月末ごろまで出荷されます。11月ごろスズランの掘り起こし作業を行い、苗分けをした後2カ月間冷蔵庫での保存を経て、市場にスズランが出回ります。

(スーダングラス)の栽培を行っています。スズランにとっても良い作用があるネマヘラソウは、種苗会社の研究では土壌の改善にも良い効果があるとの事で、今後遊休農地で利用出来ないかと考えているそうです。

以前は一年中出荷されている周年花材が主流であったようですが、現在では季節を彩る季節花材の取り扱いが増えているようです。四季がはっきりしている飯山を彩る花々に注目したいと思います。

スズランはセンチュウという害虫に弱いため、その対策としてネマヘラソウ

### ◆奥信濃農園 (代表 大日方 隆行さん) ~枝豆出荷調整作業~◆

最後は、常盤地区で約15ヘクタールの大規模畑作経営による「枝豆栽培」に取り組まれている奥信濃農園を訪ねました。

枝豆は鮮度と味が命で、予冷温度・酸素濃度・湿度を適正管理することで味が

変わります。現在6品種ほどの枝豆を作付けしており、7月から9月中旬まで一日平均2.5トン収穫。天気を読みながら多い時には4トンほど収穫するそうです。大手スーパーを始めとするバイヤーとの契約栽培を行っており、日量の出荷契約数が決められているため、多めに収穫をし、予冷施設に保存して欠品の無いように調整をしているとのこと。

大規模経営を行うには機械化が必要不可欠であり、機械に任せるところは機械に任せ、消費者へ届く最後の選別作業は人の手、目視により行っていました。

奥信濃農園の枝豆は、「やんちゃ豆」として日本各地に出荷されています。



▲最終選別作業



▲「やんちゃ豆」ネーミングは、やんちゃ坊主が由来

### あしあと 7・8月の活動記録

- 7月10日 農業委員会役員会
- 26日 7月農業委員会総会
- 情報委員会
- 8月9日 農業委員会役員会
- 21日 北信五市農業委員会研修会
- 23日 北信州農村女性のつどい
- 24日 管内視察研修
- 28日 8月農業委員会総会