



年頭のおぼろ

地域農業の担い手づくりの

集落営農を目指す

農業委員長 伊澤春一

明けましておめでとうございます。輝かしい新春をお迎えのこととお喜び申し上げます。昨年は、8月の記録的な集中豪雨で農地や河川の氾濫被害があり秋の取り入れも心配されたところですが、稲作では作況指数107と豊作となり安堵したところでもあります。

しかしながら、農産物価格の低迷などで農業経営が一層厳しさを増しました。12月には記録的な大雪となり農家の皆様にはなにかと苦労の絶えない年でもありました。今年は、異常気象もなく順調な農業生産活動ができることを念じておるしだいでありませう。

さて、農業を取り巻く環境は

依然として厳しいものがあります。日本農業に重大な影響をおよぼすWTOの農業交渉は、12月の香港閣僚会議において合意に至らず今年4月末の合意を目指すとのことではありますが、農業の崩壊をまねく上限関税設定の阻止を力強く要請していく必要があります。

国内農業対策として国では、新たな食料、農業、農村基本計画の重要施策として平成19年から米、麦、大豆などを対象とした品目横断的経営安定対策である日本型直接支払いを行い、今までの価格政策から所得政策へと農政を根本から見直そうとしております。

今までは全農家対象の補助施

「農のまつり開催」

去る11月20日(日)に飯山駅南駐車場において行われた、いやまふれあい市の会の越冬用野菜市の開催に合わせて、農業委員会主催で「農のまつり」を開催しました。この「農のまつり」は、地産地消やスローフードなど食の安全性に対する関心が高まっている中、健康で安心な食生活のため、地域でとれた農産物をもう一度見直してもらおうという趣旨で開催しました。

当日は、市内小学生の作文・図画コンクール表彰式と作文朗読、農業賞授賞式が行われました。寒い中で作文朗読でしたが、聞いていて感心するものばかりでした(この作文については、市報11月号の中で紹介してあります)。農業賞については、福島市の棚田保存会が受賞されました。また、委員各自で持ち寄った農産物を販売したり、地元飯山産のおいしいコシヒカリ米を



使ったおにぎり・地場産きのこ、野菜、みゆきポークを使ったきのこ汁を作り、サービスしました。

今回のこの取り組みは、昨年まで行っていた「農業を考える集い」が終了し、それに伴い農業委員自ら考えた手づくりのイベントで、来場者にも大変好評でした。農業に対して、もつと様々な人に関心を持ってもらえるように、これからもこのような取り組みをして行けたら良いのではないかと思います。



〜元気の出る農業をめざして〜

農林業振興施策を市長に建議

農業委員会では、今後の飯山市農業発展のため、去る11月8日に市長に対し、建議を行いました。(※建議とは、「役所に意見を申し立てること。」で農業委員会法に定められています。)

今年度の内容は、現状を踏まえ飯山市農林業の振興対策、農業・農村環境整備と地域活性化、国・県・市への要望事項などを柱として多岐にわたっています。が、次の6つの重点事項を定め

ました。その内容は次のとおりです。

- ①飯山市における農業振興の方向性と具体的施策の推進のため、県農業改良普及センター・JA北信州みゆき営農部などと連携を密にしなが、地域農業戦略の構築、新規作物の積極的導入を図りたい。あわせて、信州大学との官・学連携により地域の特性を活かした農産物の調査・研究・開発を進めること。
- ②日本一のアスパラガス生産地維持のため一層の対策強化を図りたい。平地部を中心に根腐れ、立ち枯れ等による欠株が深刻となり、病害虫防止や健全な土づくり等、アスパラ特産地として研究・調査活動の充実強化を図りたい。また、生産農家の技術力向上や、ほ場管理の徹底のためのモデル圃の整備もJA等関連機関と進めること。
- ③後継者育成のため、収益性のある新規作物の導入と支援策を積極的に講ずること。
- ④雪、バイオマス、太陽光、温泉などの地域資源を活用したハウス栽培や農産加工など「冬の農業」の推進を図り、雪国の特性を活かした冬の特産品開発に努めるとともに、流通販売活動を促進すること。
- ⑤飯山市農業センター等との連携を密にし、国営農地など一層の流動化促進を図ること。
- ⑥地域に定住し、地域に責任を負う意欲と能力のある多様な担い手を育成確保するため、経営安定のための重点的支援策を講ずること。また、集落営農の一層の推進で集落機能強化と水田農業の維持を図ること。

あぜ道だより



農業委員 三ツ野幸美 (常盤地区)

豆腐小屋

常盤には戸隠と柳新田に豆腐小屋があります。一度に三升の大豆を煮る事ができる大きな釜と、電動の石臼、豆乳をしぼる圧搾機が揃っています。

秋の取入れが終わわり野沢菜の漬け込みや、冬囲いをすませると、元かあちゃんたちは二、三人のグループで豆腐作りをします。戸隠には男性のグループもあるようです。

小半日かけて、今年取れた大豆や青豆三升で大きな豆腐が十二丁もできます。何十年も毎年作っている元かあちゃんたちの腕前はすごいものです。煮立った湯にすりつぶした大豆を入れるとき、豆乳ににがりを入れる手加減、それぞれの行程に微妙なコツがありこの豆腐屋さんにも負けない匠の技を持っているようで、出来上がった豆腐はそれはそれはおいしいので

す。作業が終わると出来立ての豆腐を持ち寄った漬け物でお茶を飲み、世間話に花が咲きます。冬の間に二、三回は作って、大事な情報交換の場となっているようです。

こんな場所がある事を知ってもらいたいと、常盤小の親子の皆さんに豆腐作りの様子を見せました。親子教室で苗を植え、豆はたきをして収穫した大豆で作ってもらいました。子供達は石臼からニョロニョロとすりつぶされて出てくる大豆を見入ったり、煮上がった大豆を柄杓で袋に入れたり、絞り袋から勢いよく出てくる豆乳にびっくりしたり、出来立てのアツアツのおからを口に入れて「あまーい!」と大喜びでした。お母さんたちも「豆腐ってこんな風になるんですね」初めて見る豆腐作りに感激していました。

「食育」という言葉がこちらから聞こえ、手作りの本物の味が見直される時がきたようです。元かあちゃん達から、お母さん達へ、そして子供達が大人になった時と、この豆腐小屋がずっと使い続けられていって欲しいものです。