

農業委員会だより

■発行人 飯山市農業委員会 伊澤春一
■編集 飯山市農業委員会 情報委員会



福島県喜多方市

山形県飯豊町

を視察



会津アスパラガス選果施設で説明を聞く

る地域となっており、栽培管理、産地作り等今後のアスパラ栽培の参考になる点が大いにあるのではと考えました。

案内をしていただいた会津農林事務所の担当者の説明によると、この地方の農業産出額は水稲が7割、野菜を中心とした園芸品目で2割、畜産が約1割とのこと。特にアスパラガスは県全体の約6割のシェアを占めており、水稲に替わる農業経営の柱として重点振興作物に位置付けられており、平成16年、18年とアスパラ自動選果の施設を稼働させ、生産環境整備を進めているそうです。

しかしながら、生産者の平均年齢が64歳と高齢化が進行しており、安心・安全な品質を確保し、生産維持・

拡大が憂慮されているとのことでした。
また、その中で、30a以上作付け者二百名を特にアスパラを経営の柱とする農家と位置づけ、1戸あたり20〜30aの規模拡大を推進し、三百万円以上の販売を目標に、アスパラガスで生計を立てる農業者の育成に努めているそうです。

みられる中で、アスパラ生産高全国1位の座を継続し維持してゆくには、中長期的な展望に立つた施策を打ち出してゆくことが重要であり、そのことこそが大きな課題なのではと、水田転作し1haを越えるアスパラ栽培をされている喜多方市の農家の圃場を見せてもらいながら考えました。



収穫したアスパラは新聞紙をまき、コンテナに縦に置かれ、施設へ運ばれる

山形県飯豊町では、荒廃地対策でもある観光わらび園を視察しました。財産区所有の山林等に5カ所開設しているわらび園は、10〜40haと広く、収容人数百人〜三百五十人、一人二千円の入園料で朝7時から採り放題、持ち帰り自由、5月中旬から6月末まで週2日程開園し、管理運営は(株)緑のふるさと公社で行っています。園内では作業員が数名伸びたわらびの刈り払いをしており、とても参考になるわらび園でした。
また、地産地消が盛んに



施設内部の自動結束機ロボット

言われる昨今、直売所や農家レストランもたくさん開設されていますが、福島県西会津町の薬膳料理「レストラン樺(いちい)」を訪ねました。「道の駅にしあいづ」に併設された交流物産館「よりつせ」の一角にあるこのレストランは、同じ建物内の直売所にある地元の「健康・ミネラル野菜」を使つたメニューを薬膳にこだわつて提供しています。平成16年8月にオープンした女性ばかり9名のスタッフは、町が募集した女性起業家育成事業で、半年間薬膳

が がんばってます！

— No.24 —

意欲的に農業経営を！



かずき 江口 一樹 さん
羽広山 (岡山)

料理や接客を学んだ全員が一般家庭の主婦とのことです。昼食をとりながら、店長さんの話を聞くと、心意気とこだわりが伝わってきます。

東北の山間の小さいけれどそれぞれ知恵を出し、工夫して頑張っている町や村を視察させていただいた研修でした。

に励み、今は後を継いで農業経営をしている。
春雪の中より、ニンジンの収穫、スノーキャロット名での出荷、アスパラガスの収穫も始まる。秋野菜の種蒔きもその間に行う。アスパラガスの出荷が終わるとズッキーニの出荷になる。そして、ニンジン、山ゴボウにと収穫が続く。ニンジンはマーケットに収め、ゴボウは秋から冬にかけて出荷となる。経営の主要作物はアスパラガス、ニンジン。

今後の目標は、もっとアスパラを増やして安定した経営をしていきたいという。

農業をしていて苦労している点は、農産物価格が安いこと、また昨今の異常気象に大変苦労しているとのことだ。また、企業が参入してきた時に価格が維持されないのではという恐

あ し あ と (7・8月の活動記録)

- 7/4・5 農業委員会管外視察
- 6 新農業委員研修会 10 役員会 26 農業委員会
- 8/8 須高農業委員会女性農業委員来飯視察
- 10 役員会、情報委員会、研修会
- 28 北信州農村女性の集い
- 31 農業委員会・北信四市農業委員研修会

あぜ道だより



農業委員 西川 允久
(飯山地区)

兄貴の楽して儲かる農業

有機栽培、減農薬栽培に挑戦し、生産コストを大幅に削減して、安心・安全・高品質・多収穫に挑戦しながら、儲かる農業を目指して頑張っている近所の兄貴(あんちゃ)の話。

農業に取り組み始めて、実に不思議なことに気がついた。お金はいくらでもあから、美味しいものを食べさせてくれという人は、いくらでもいる。美味しいものを食べるためなら、何時間でも行列を待っている。しかし、美味しいものを作りたいという人はまるで少ない。

農業は、辛くて収入が少ない。しかも化学肥料、農薬の使い過ぎで土壌が悪化

し、身体にも良くない。
こんな厳しい農業の中、兄貴は気楽に楽しみながら農業に取り組んでいる。
まず、肥料である。キノコ栽培で排出される廃オガに「複合発酵バイオ液」で発酵したオガクズを有機堆肥として、全ての作物に使用している。また、米糠にもバイオ液をかけ、「ボカシ」を作り追肥用肥料として使用している。

この廃オガを使用することにより、土壌中の微生物が有効な生態系へと導き、好気性発酵微生物が働きだすことで放線菌が発生し、土壌が活性化され、良好な作物に成長する。やっかいものだった廃オガが地域循環型優良堆肥として親しまれ、また果物、アスパラ等に甘味が増し、美味しい食べ物になる。

病虫害防除には、バイオ液を千倍にして散布、またはバイオ液と三分の一減らした普通の農薬で散布している。こんな栽培方法だとお金をかけずに、しかも環境にやさしい安心、安全、高級食品として取り扱われている。