

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



みつばちと菜の花

10.5
No.182

秋津地区で「運営農組合」が発足 市内3番目の集落営農組織誕生



「運営農組合」設立総会
中山根集落センターにて

去る3月7日に、秋津地区の中山根集落センターで運営農組合の設立総会が行われ、規約や事業計画などが承認されて、「運営農組合」が発足しました。市内では、平成14年2月に発足した「柳原営農組合」(平成19年12月に農事組合

あせ道だより



農業委員 大熊 博
(常盤地区)

おいしい野菜は健康な土づくりから今年の作立は、晴天の日

法人「やなぎはら」に改組、平成19年11月に発足した「外様営農組合」に続いて3番目の集落営農組織の立ち上げとなりました。集落営農とは、農家が各自の農地を持ち寄り、共同で農機具の所有や農作業を行う任意組織で、農家の高齢化や農業従事者の減少による生産コストの低減や、作業効率の向上などが見込まれるものです。今回は、昭和40年代の耕地整理時代からの連耕作者

が少なく、4月17日にはまれに見る遅い降雪を観測するなど、天候不順により農作業が進みません。今日(4月19日)近くの道の駅「千曲川」から望む菜の花公園も、色づきそうにありません。農作業を行っている人もトラホウで、話をしてみる

かでもアスパラは茎枯病の蔓延により、本年度の作柄にも大きく影響が出ると思われれます。又、食の安全がとりざたされるなか、消費者からは無農薬・減農薬栽培の農産物を望む声が高まり、生産者の対応が迫られております。そんな異常気象及び消費者ニーズに対応した農産物を生産していくには、健康な土づくりを進め、植物の根張りを良くし、病気になるにくく、異常気象にも打ち勝つ農産物の栽培を進めなければなりません。そのためには、まず先人から行なってきた優良堆肥を毎年継続的に投入し、現代科学の力を借りて、土壌診断結果に基づいての施肥、深耕による貯水・排水対策、適切な管理を心がけ、安全で安心な農作物の生産に努めたいものです。基本が出来ていないと



元気な土からおいしい野菜

農業者年金を受給されている方へ
現況届の提出を忘れずに
現況届の用紙は5月末頃に、基金から直接、受給権者本人あてに送付されます。
現況届は6月1日から6月30日までに、市役所内の農業委員会へ提出してください。
提出がない場合は年金の支払いが差し止められる場合がありますのでご注意ください。



といち ともこ

上野 年一・俱子 さん ご夫妻
 富倉 (中谷)
 GANBATTEKIMASITA
がんばってきました!
 — No.29 —
 将来に伝えたい! 地元の郷土食

熊笹は特に雪国に多く、また殺菌作用があり、昔の人はそのような事をちゃんと知っていたからでしょう。また、葉にほとんど水分がないのもお皿代わりに都合が良かったようです。—— 冬の注文に備えて熊笹の葉はどうしていますか 冬が来る前にとっておき、冷凍庫に保管しておく。翌年の7月頃までもちます。

普通はそば粉に小麦粉や長芋を混ぜてつなぎとして使いますが、昔から富倉では山ゴボウの葉(オヤマボクチ)を使っています。そばのこしが強く風味もよくなり、良い味になります。—— 代表的な野菜などはありますか 富倉は土が粘土質のためおいしい野菜ができます。かぼちゃやネギ、白菜などは甘味があっておいしいです。山菜では山ごごみ、わらび、ぜんまいなどがたくさん出ます。

吹が感じられました。四季折々の中で、身近にある旬の物を食材として創意工夫してきた、先人たちの知恵や思いが詰まった郷土食の伝統を、将来に向けて、飯山市の一財産としてつなげていく重要性を強く感じました。

—— 富倉といえは特に「笹ずし」と富倉そば」が有名ですが、笹ずしが、富倉を発祥の地として広まったのはいつ頃からですか 笹ずしは富倉独特の料理で、言い伝えによれば上杉謙信が富倉で体を休めた際に、お皿代わりの熊笹の葉の上にご飯と味噌漬けをのせて献上したのがはじまりと聞いています。富倉ではお祝い事や田植えが終わった時のごちそうとして作り、近隣の地区に配ったりしたものです。商品化されたのは、昭和62年頃に市役所農林課の米消費事業の関係で、山菜祭りなど、市のイベントで

盛んに使われ始め、それ以後には「謙信ずし」の名でも広まっています。—— 作り方の工夫は 熊笹の葉を使い、具材は最初は山菜と大根の味噌漬けが主でしたが、商品化してお金をいただくには、ちゃんとした物を出さなければいけないので、富倉郷土料理研究会ではぜんまい、しいたけ、味噌漬けなどで統一しています。また具を変えると味が違ってしまつので、ずっと同じ物を使っています。特にぜんまいは、山菜の王様なので重要で、卵、くるみ、紅シヨウガを入れたりもします。—— なぜ熊笹の葉を使うの



—— 富倉そばも独特の風味がありますね 飯山は雪国で小麦粉が盛んでしたので昔からそばが盛んでした。そばはたくさん採れないけれど、肥料がなくても大きくなります。—— 今後については 自分は仕出し分だけ作っています。富倉では7軒ほどが食堂を営んでいて、笹ずしや富倉そばを扱っていますので、ぜひ、富倉へも気軽に足を延ばしていただきたいです。また、これからの若い世代にも、笹ずしなどの地元発祥の郷土食を守り受け継いでいってほしいと思います。

「食の文化財」 平成19年に飯山市では、飯山市文化財保護審議会の答申を受け、「富倉の笹ずし」「富倉そば」「芋なます」「えび」の4品目を飯山市選択無形民俗文化財に認定しました。 いずれも市内の各家庭で食べられていた郷土食で、雪国特有の風土に育てられた自慢の料理として伝承されているものです。 また、押しし風の笹ずしは平成12年度長野県選択無形民俗文化財に指定されています。 「参考資料」 「信州飯山 食の風土記」 「未来へつなごう ばあちゃん味の味 かあちゃん味の味」 飯山市「食の風土記」 編集委員会 発行