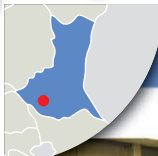


地域農業だより

このコーナーでは、関東農政局管内（1都9県）における農業等の先進的事例、ユニークな話題、特産品情報など地域の話題を提供しています。

茨城県



坂東市

「GAP」導入で安心・安全を提供

—土づくりから資材の処理まで17項目を記録・点検—



チェックの仕方を説明

ねぎ、レタスなどの産地で知られる坂東市のJA岩井園芸部会では、平成19年11月から消費者に安全・安心な野菜を提供するため、部会全体でGAP（農業生産工程管理）への

取組を始めました。産地の特性に合った岩井版GAPは、土づくりから施肥、防除、収穫、出荷・調製、使用済生産資材の適正処理までの生産工程や作業時の衛生管理など、17項目の記録・点検を行います。このチェックの徹底により、想定される事故の未然防止と改善に役立てることができるようになりました。

農家は春、夏、秋の出荷スタート時の目揃え会で提出。JAに回収されたチェックリストは、生産者代表、JAがそれぞれ確認、検印し、項目ごとの産

地の達成状況もJAで調べます。今年の春野菜（レタス）の出荷から集計結果を産地情報として市場やスーパーに発信できる体制も整いました。JA岩井営農課では、「生産工程を自ら記録し、確認することの大切さを農家に意識づけるものだ。園芸部全体で取り組むことで、産地の評価を高めることができる」とその効果に自信をみせています。



研修会の様子

栃木県



日光市

とちぎの郷土料理「しもつかれ」の新鉄人誕生



コンテスト風景

平成19年12月、農林水産省「農山漁村の郷土料理100選」に選ばれた栃木県の郷土料理「しもつかれ」の鉄人を決める「第8回全日本しもつかれコンテスト」が2月11日、日光

市で開催されました。

同コンテストは、今市地区の中心部商店街の女将さん達で構成した「今市おかみさん会」（福田カツ会長）が、県内外へのPRと郷土料理の伝承を目的に13年から始めたものです。

「しもつかれ」は、塩鮭の頭と煎った大豆、大根、人参、酒粕などが材料で、正月や節分の残り物を巧みに使った郷土料理です。大根と人参は「鬼おろし」という目の粗いおろし器ですりおろし、鮭の頭を細かく刻み、すべての材料を混ぜ合わせ3～4時間ほ

ど煮込んだものです。

今年は、市内外から23名の応募があり、一般の来場者の試食による投票で、465票中87票獲得した同県壬生町在住の方が第8代鉄人になりました。

同会では、「今後も郷土料理を伝承できるよう回を重ね、たくさんの方々から応募して欲しいです」と話していました。



出来上がった「しもつかれ」

問合せ●今市おかみさん会事務局

場所●日光市今市456（株）「オアシス今市」内

電話●0288-30-1120

群馬県



渋川市 「菜の花エコプロジェクト」で地域おこし



満開になった菜の花畑

渋川市では、平成17年度から菜の花エコプロジェクトに取り組んでいます。これは、群馬県からの補助を受け、菜の花を見て楽しみ、搾った油を食用油として地域の学校給食（給食センター）で利用するものです。また、各家庭、飲食店や給食センターで使用した廃食用油を回収し、リサイクル石けんやバイオディーゼル燃料に再利用するなど、資源循環型社会の構築を目指しています。18年度は、「子持そば生産組合（山本組合長）」を中心に作業委託し、渋川市子持地区内の138aの畑に9月下旬に播種し、6月下旬に3,054Kgの菜種を収穫しました。収穫した菜種は、埼玉県の菜種油製造会社にて903Kgの菜種油に精製されました。19年度は、新たに史跡花づくり事業と題して、黒井峰遺跡内に

体験用の菜の花畑をつくり、食農教育の一貫として市内の小学生が菜種を播きました。

市では、「今後も取組を継続し、学校給食以外にも菜種油を道の駅な

どでの販売を視野に入れていきたい。市民参加の取り組みとして広がっていけば」と期待しています。



小学生による播種体験

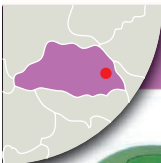
連絡先 ●群馬県渋川市吹屋384 渋川市子持総合支所
花と食のむらづくり対策室

電話 ●0279-24-1211

F A X ●0279-24-6189

*画像提供：渋川市子持総合支所 花と食のむらづくり対策室

埼玉県



春日部市 黒大豆のオーナー募集！



農園の看板

（株）道の駅庄和では、平成19年7月から黒大豆「丹波黒」のオーナー制度を始めました。同制度は、「大鳳黒豆の会」（小谷中武雄会長、専業農家6人）が「道の駅庄和」近くに丹波

黒2haを作付け、収穫前までの農作業を担当し、同社が1シーズン1区画6,000円（約50株）でオーナーを募集し、管理・運営を行うものです。

同社は、近年、価格が低迷している米に代わって庄和地区の特産品につながる収益性の高い作物はないかと農家とともに丹波黒を試作したところ、18年に関東地方では難しいとされている栽培に成功しました。そこで同社は、同道の駅を発信源として県内外からの来店者に庄和産丹波黒を広くアピールするため、オーナー制度を取り入れることにしました。

オーナーは、畑まで足を運び自分で自由に収穫できます。栄養分が豊富で健康食品としても注目されている黒大豆の収穫を体験しながら、秋には枝豆として、冬には煮豆として

味わえるところが反響を呼び、募集開始から2か月余りで310人がオーナー契約を結びました。同社は、来年度に向けて、黒大豆がよりふっくらと成熟するよう株間を広く取る等の作付計画と、料金の値下げを検討しながらオーナー募集の準備を進めています。



区画された畑

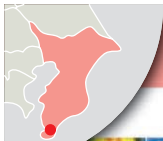
問合せ ●（株）道の駅庄和 担当：高野

住所 ●春日部市上柳995

電話 ●048-745-1481

地域農業だより

千葉県



館山市 発進！さとみ軽トラ市



販売の様子

館山市の館山銀座商店街では、観光客の呼び込み、賑わいのある街づくり、周辺地域で生産・加工された製品のPR、地産地消の推進を目的に、平成19年10月から毎月第2・4日曜日に「さとみ軽トラ市」が開催されています。

同商店街振興組合がさとみ朝市実行委員会を組織し、19年2月から4月に行われた「ちばDC(注)」で好評だった「さとみ朝市」を「さとみ軽トラ市」として発展させ、定期開催に至ったものです。

このさとみ軽トラ市は、出店者が軽トラックの荷台に品物を積んだまま車を並べて販売する方式なので、誰でも気軽にの出店することができ、地元で採れた農産物、海産物や加工品など、生産者と消費者が顔を合わせ歓談しながら品選びができるのが特徴です。

同実行委員会では「フリーマーケット感覚で地域全体から気軽に出店していただき、豊富な品揃えで、みなさんから喜んでもらえる朝市として定着させたい」としています。

注：ちばDC(ちばデスティネーションキャンペーン)。千葉県内一斉の観光キャンペーンで、千葉県がJR6社とタイアップして集中的に千葉県をPRし、日本全国から多くの観光客を迎えるものとして、19年2月から4月に行われた。



軽トラの出店

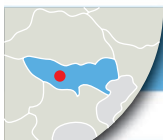
開催日時●毎月 第2・4日曜日、午前8時～11時
問合せ●館山銀座商店街振興組合
さとみ朝市実行委員会事務局

電話●0470-22-1130

出店料●500円/台

※軽トラックが用意できない場合は、軽バン・リヤカー・簡易なテント・シート等も可

東京都



福生市 絵本で食育、「ちかちゃんとキューカムバー」



絵本の表紙

福生市にある高橋文化学園牛浜幼稚園の茂山吉秀園長は平成19年12月、食育の大切さを母親と子供に知らせ、幼児期からの偏食をなくしていくことを目的に、子供の食育をテーマにした絵本「ちかちゃんとキューカムバー」を自費出版しました。保護者や子供らに好評で、これまでに約300冊が売れています。

同書は、きゅうり(キューカムバー)が嫌いな女子園児が、同園の農園できゅうりを栽培・観察する過程で、生き物や他の園児らとの交流や母親による子育てを通じて、食べ物好き嫌いを乗り越えていく内容となっていて、同園長が養護学園で偏食教育に携わった経験や幼児教育の現場での実体験に基づいて制作されています。

同幼稚園では各教室にこの絵本を置き、教諭が園児らに読み聞かせて、偏食の子供をつくらない教育を実践し

ています。園児からは「もう一回読んで」と催促されるそうです。

同園長は、同書の活用について「親が子供に添い寝しながら絵本を読むであげる。きゅうりを子供が嫌いなトマトやナス

などに置き換えて読んでもいい。自分の子供には好き嫌いをつくらないという意識を持って読み聞かせることが大切」と述べた上で、「この絵本を活用した取組が広まって、毎朝、ご飯・みそ汁・おかずを食べる子供が増えてくれたらいいな」と話しています。

問合せ●高橋文化学園牛浜幼稚園
園長 茂山吉彦

電話●042-551-3159



絵本の内容

神奈川県



秦野市

らっかせいの渋皮入り焼酎「らっかんしょ」発売



焼酎「らっかんしょ」

新たな特産品など「秦野ブランドづくり」に取り組む秦野商工会議所特産品研究会（中村尊会長、会員23人）では、らっかせいの渋皮を使用した焼酎「らっかんしょ」を開発し、平成19年11月から市内の酒屋で販売しています。

らっかせいは同市の特産品ですが、渋皮は通常捨てられていました。同会議所では、渋皮に含まれるポリフェノールが、高血圧や動脈硬化などを予防すると言われていることに注目し、熊本県の酒造会社と商品化を進め、渋皮と熊本産のサツマイモを使用した焼酎を完成させました。商品名の「らっかんしょ」は「らっかせい」と「かんしょ」の合成語で一般公募で決定しました。

初回の製造は、720ミリリットル入り1,000本（1本1,890円）で、アルコール度は20度、赤褐色でほんのり甘い香りと滑らかな口当たりが特徴。事前のPR効果もあり販売後まもなく完売となったことから、現在1,000本の追加の製造・販売しています。



らっかせいとセット商品

同会長は、「年間商品としてらっかせいと焼酎のセットで販売していきたい」「JAの青年部等と研究会を立上げ、新たな特産品の商品数を増やし、地域全体の活性化につなげたい」と話しています。

問合せ●小野酒店（中村 尊）
TEL●0463-81-0530

山梨県



甲州市

ワインの香り漂う、近代産業遺産群

～ 眠りから覚め、ワインの歴史を語り継ぐ ～



トンネル内の貯蔵風景

甲州市は、中央本線の新トンネル建設に伴い利用されなくなった旧深沢トンネル及び大日影トンネルを、平成17年にJR東日本から譲渡されたことを受け、

「勝沼タイムトンネル100年構想」を立ち上げ、近代産業遺産群によるまちづくりを推進しています。

同市勝沼町は甲州ぶどう発祥の地で、ワイン造りは明治10年の県立葡萄酒醸造所の完成とともに130年の歴史を誇っています。

赤レンガの旧深沢トンネル内は、四季をとおして安定した温度のため、ワイナリーや個人オーナーの大切なワインを保管するユニークなワインカーヴに蘇りました。れんがを使ったトンネル建設の技術はワイン貯蔵施設の建設にも応用されています。また、大日影トンネルは、明治の風情が漂う内部構造をそ

のままに線路脇には1.4kmの遊歩道が整備されています。

トンネルや当時の醸造所など町内に点在する18の施設は、勝沼のぶどう・ワ



ワインカーヴ入口

イン産業の発展を支え歩んできた歴史であり、経済産業省の「近代化産業遺産群33」に認定されています。

勝沼ぶどう郷駅を拠点にぶどう畑とぶどうと日本のワインの歴史を散策してみませんか。

問合せ●山梨県甲州市役所観光課
電話●0553-48-2111

「大日影トンネル」遊歩道 通行時間 年末年始を除く毎日 9:00～15:00

（トンネル内の往復には1時間程度必要となります。）

地域農業だより

長野県



長和町

旅籠屋で素朴な味わい、かあちゃんの味



農家レストランを構える旅籠屋

小県郡長和町和田で宿場の旅籠を利用した和田宿農家レストラン「かあちゃん家(ち)」(代表:原栄子)が、平成19年10月にオープンしました。

長和町和田は、かつて中山道の難所とされる和田峠を行き来する人の宿として栄えた28番目の宿場で、「旅籠(旅館)」と呼ばれた建物が今も残っています。

レストランを構える建物は約150年前の江戸時代の建築物で、店内には「いろり」があり、昔の生活の様子をうかがうことができ、都会からの観光客には大好評です。

農家レストランは地元女性グループ6名で運営され、こだわりはグループのメンバーが自分たちで丹精込めて作った野菜など、すべて地元の新鮮な食材を使ったおもてなしです。

メニューも手打ちそば、すいとん、煮物定食や、信州定番の「おやき」もあり、都会ではなかなか味わえない一品が揃っています。

おすすめはやはり手打ちのそばで、コシがあり、地元産そば粉の風味と甘みが特徴です。

「旅籠の雰囲気の中で、手打ちのそばを是非味わって頂きたい。」と代表の原さん。愛情たっぷり「かあちゃん」の料理を堪能してみたいはいかがですか？

問合せ●和田宿農家レストラン かあちゃん家(ち)

場所●長野県小県郡長和町和田2669-1

電話●0268-88-2102

営業時間●午前10時～午後4時

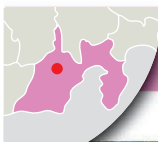
定休日●毎週月曜日

料金●手打ちそば 800円 おやき(1個) 100円



いろりのある店内

静岡県



川根本町

独身女性を対象とした「ちゃっきり娘養成講座」を開講



農作業風景

川根本町では、平成18年度から、都市部に住む独身女性を対象に、日常生活から離れ、山の農業や自然・四季折々の「山の暮らし」を体験し地元の人たちとの交流を通じて

同町を好きになってもらうことを目的に、週末だけの田舎暮らしの学校「ちゃっきり娘養成講座」を開講しています。

19年度の講座は、4月～20年2月までの全10回(参加費は年額3,000円、参加者の交通費・宿泊費等は自己負担)で、県内外の農作業や山村の暮らしに興味のある20～40歳代の女性17人(うち県外2人)から応募がありました。参加者達は、週末を利用して茶摘みや野菜栽培などの農作業のほか、そば打ち、ハイキング、カヌー教室等を、それぞれ1泊2日で体験しました。

参加者のうち9人は、前年からのリピーターであり、

本講座以外でも野菜の手入れに来町したり、「世界お茶まつり」(静岡市で11月開催)では川根本町ブースを手伝ったりと、意欲的に取り組んでいます。

同町では、今後も本講座の充実を図るとともに、現在実施している講座開催時に、町内宿泊施設の利用助成に加えて、長期滞在して町の良さを知ってもらいたいとして、いつでも講座参加者が来町できるように、空家を利用した滞在拠点施設を整備することを模索しています。



手揉み茶体験

※「ちゃっきり」とは、茶葉を収穫する際に使う茶鋏の擬音。

問合せ●川根本町役場 企画環境課 まちづくり係

電話●0547-56-2221

写真提供:川根本町役場