

平成18年11月(第102号)

## 今月の写真：「県境の紅葉」(檜枝岐村 砂子平)

国道352号線。檜枝岐村に入り、役場前そして尾瀬御池駐車場を通り過ぎて、さらに進むと現われる。

ここは、阿賀野川水系只見川最上流部に建設された奥只見ダムのさらに奥の只見川です。この上流には、三条の滝や平滑の滝が続きます。

写真左側が新潟県、右側が檜枝岐村です。

### 今月の内容：

#### ● 今月のトピックス

- ・横山結麻さん(只見高校)が最優秀賞を受賞!!
- ・「こだわり南会津の幸再発見セミナー」を開催!!
- ・有機農産物販路開拓交流会を開催!!
- ・「森と遊ぶ2006inきのこのもり」が開催されました!!

ほか

#### ● 特集!!

南会津花き産地の動き

#### ● 今月のコラム

稔りの秋

#### ● 農林事務所からお知らせ

平成18年11月13日発行 福島県南会津農林事務所

### 今月のトピックス

#### 横山結麻さん(只見高校)が最優秀賞を受賞!!

去る10月8日に、「高校生による高校生のための」食彩ふくしま弁当チャレンジコンテスト2次審査会が行われました。

この2次審査会は、259件の応募のなかから、1次審査を通過した14名が、自ら考案したお弁当を調理し、「地産地消度」や「食材バランス」「お弁当のネーミング」などを審査項目として、数名の審査委員により審査されたものです。

審査の結果、南会津郡内から参加した横山結麻さん(只見高校)が最優秀賞、瀬谷ちひろさん(田島高校)が優秀賞をそれぞれ受賞しました。最優秀賞を受賞した横山結麻さんの「母のぬくもりお弁当」は、ファミリーマートが商品化し、東北地方のコンビニエンスストアで販売される予定です。

(地域農林企画室)



(上)母のぬくもりお弁当(横山さん)  
(下)野菜たっぷり食わせ弁当(瀬谷さん)

#### 「こだわり南会津の幸

#### 再発見セミナー」を開催!!

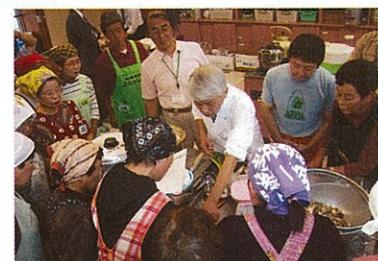
タケシメジや会津地鶏、アスパラガス、大豆などといった、こだわりの農林産物の地産地消を図ることを目的に、10月5日下郷町ふれあいセンターを開催されました。

生産者、実需者(旅館、民宿、飲食店関係)、消費者が35名参加。料理研究家の畠中成純氏を講師に迎え、調理実習や意見交換、生産現場の視察を行いました。

参加者は本セミナー

を通じ地産地消への理解を深めたようです。今後は地産地消の仕組みづくりについて検討会等を開催する予定です。

(地域農林企画室、森林林業部)



調理実習の様子

#### 有機農産物販路開拓交流会を開催!!

消費者等を対象に、有機農産物の理解を深め販路拡大を図るため、去る10月11日「有機農産物販路開拓交流会」を開催しました。

この交流会は今年度で2回目ですが、南会津管内25名の参加者があり、まず初めに、特別栽培に取り組んでいる須賀川市の果樹生産農家渡辺喜吉さんの「なし」園を視察しました。渡辺さんより取り組んだ

(2ページに続く)

(1ページから続く)



動機、栽培技術、販売先等について説明の後、特別栽培のとっても甘い“新高なし”の試食をし、皆さん感激された様子でした。

その後、今年4月にオープンした郡山市にある福島県農業総合センターを視察し、「福島県における有機農業推進の取り組み」について説明を受けました。

この交流会をきっかけに、より一層有機農産物の理解を深め、安全・安心な食生活の推進を図って頂ければと思います。

(農業振興部)

## 「森と遊ぶ2006 in きのこのもり」が開催されました!!

去る10月7日、NPO法人森林野会主催による野生きのこ学習会「森と遊ぶ2006 in きののもり」が旧栗生沢小学校にて開催されました。

南会津郡のほか県内外から約30名が参加し、講義と当日採取したきのこの鑑定会を通じて野生きのこについて学びました。お昼にはきの

こ汁が振る舞われ、それぞれが楽しい時間を過ごされた様子でした。

今回の学習会は本年8月にNPO法人に認証された森林野会の初のイベントであり、今後の会の活動が期待されます。

(森林林業部)



学習会の様子

## 「田んぼの学校」脱穀を実施!!

去る10月16日、南会津町立田島第二小学校で行っている『田んぼの学校』において、澄み切った青空の下、9月21日に稻架掛けし、自然乾燥させた稻の脱穀が5年生によって行われました。

脱穀は、千歯扱き、足踏み脱穀機、コンバインを使って行われました。

千歯扱き・足踏み脱穀機では、最初なかなかうまく脱穀することができませんでしたが、なれてくると、おもしろがつて何度もする児童も



いました。

残った藁は、最後にコンバインで粉々にし、児童全員で田んぼに撒きました。

今回脱穀した稻は、後日、長野区の大竹祥介さんが糀搗を行い、後日行われる収穫祭で、その米を使って餅つきが行われることになっています。

(農村整備部)

## 南会津地方森林セラピー

### モニターツアーを実施!!

去る10月22・23日の2日間、南会津町(旧南郷村)において、会津大学の教授及び学生等15名を対象に、南会津地方森林セラピー研究会主催による「南会津地方森林セラピーモニターツアー」(以下「ツア」という。)を実施しました。

このツアは、宮床湿原及び高清水自然公園の自然散策や健康講座、きのこ収穫体験、アウトドアキッチン等を実施するとともに、アンケート調査や健康チェック(血圧・脈拍数・唾液抽出によるストレス測定)を実施し、ツア前後の気分や生理的変化を調べたものです。

今後は、参加者からの意見や得られたデータを分析し、森林セラピーを新たな体験メニューに位置づけ、地域振興につながるよう研究会で検討していく予定です。  
(地域農林企画室、森林林業部)



アウトドアキッチンの様子

## 南会津地方のグリーン・ツーリズムを都心で宣伝!!

都市と田舎の出会いの場をコンセプトに、ふるさとの情報を発信するイベント「ニッポン全国“田舎”フェア」が10月14日、東京・千代田区の大手町サンケイプラザなどを会場に開催され、南会津地方グリーン・ツーリズム推進会議が参画しました。

全国各地域の田舎やグリーン・ツーリズムに関する情報の提供、そして特産品の配布や販売も行われるとあって、開場前から多くの人だかりができる注目ぶり。その様ななかで、南会津地方のグリーン・ツーリズムをPR・宣伝するとともに、南会津地方のグリーン・ツーリズムや観光に関するアンケート調査を実施しました。(アンケート結果については、今後お知らせします。)



(地域農林企画室)

## そば打ち、りんご収穫を体験！ 南会津の地人学Ⅲが開催!!

南会津の自然と文化を見つめ直すとともに、その価値と活用を考える「南会津の地人学Ⅲ（豊かな食生活体験学習会）」が10月22日、下郷町公民館などを会場に31名の参加者で開催しました（主催：南会津教育事務所、南会津農林事務所）。

午前のそば打ち体験では、御蔵入そばの会やNPO法人はいとを講師に迎え、二八そばの打ち方を学び・体験し、昼食には参加者全員で、新そばの味に舌鼓を打ちました。午後には、南会津町中荒井の室井



りんご収穫体験

庸助さんのりんご園にて、りんご収穫体験が行われ、「ひめかみ」や「秋映」等のりんごを収穫しました。

各参加者は、南会津の郷土食・地場産品の「そば」と「りんご」について、実際に体験することによって有意義な学習ができたものと思われます。

（地域農林企画室）

## ★特集！

### 南会津花き産地の動き!!

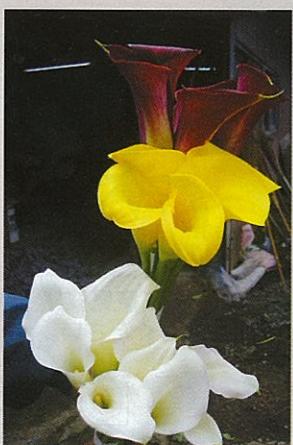
今、南会津地域の花き産地がさらなる発展を遂げようと、様々な動きを見せており、今回主な活動について紹介します。

JA会津みなみ下郷支店花卉部会では、リンドウの販売強化を図るため品種構成を大幅に見直し、南会津町界の斎藤明さんが育成したリンドウ「かせん」の導入を行っています。

「かせん」は頂花の咲きが良く鮮やかな青紫色の花で、下郷町では露地栽培で6月下旬から出荷が可能です。そこに着目した部会が、平成15年より試作導入を始め、今年は新たに8万2千本を導入し、リンドウ作付面積7haの約5割を占めるまでに至っています。

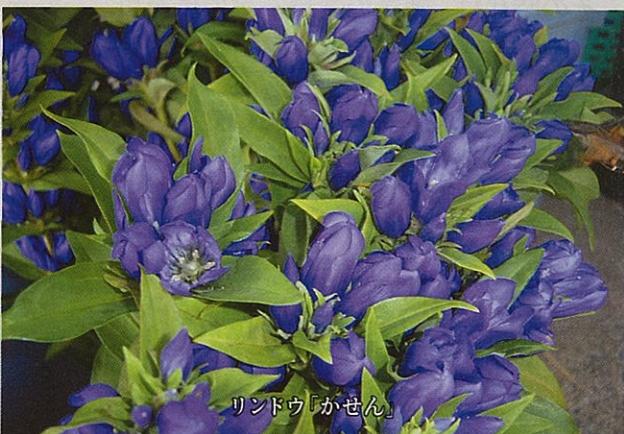
今後も計画的な導入を予定しており、地域のオリジナルリンドウを核とした、競争力のある産地となるべく、生産者が一丸となって取り組んでいます。

JA会津みなみ田島花卉部会では、地域を活気付ける品目としてカラーを導入し、新たな産地を作ろうと活動しています。



産地形成にあたっては、消費動向を踏まえた販売に力を入れ、直接の販売先となる出荷市場と作型・品種等について協議を重ね、求められる花を計画的に栽培出荷できるよう進めてきました。

生産者も14名に増え、今年が本格的な出荷1年目となり、今まで培った栽培技術や雨除け施設、



リンドウ「かせん」

灌水設備等を生かして、今年の天候不順のなかでも、高品質な花を安定的に生産することができました。

市場の高い評価に、生産者は自信を深め、産地の飛躍に向け意欲に満ちています。

さらに産地の特徴的な動きが、「南会津花の里交流会」の開催です。

昨年より、市場関係者との意見交換会「南会津花道中」を開催しておりますが、今年は更に内容を拡大し9月に開催しました。

この企画は、これまで行なってきた「生産者と市場」の関係だけでなく、販売業者やフラワーデザイナー、地元消費者を交え、南会津の花を多方面から検討する催しです。



生産者は、消費者へのPRの仕方や販売戦略について学ぶとともに、斬新的なアレンジメントや、流通関係者による新しい販売の提案などをとおして、新しい感覚で花を見つめる良い機会となりました。

このように産地が盛り上がりをみせるなか、今後の活動が大いに期待されるところです。

（農業普及部）

# 稔りの秋

団塊世代より少しだけ後の世代に生まれ育った私は、小さい頃は、秋が四季の中で一番うれしかった。

その時代は、戦後の食糧不足の尾を引いていて、毎日の食生活はまことに質素なものであった。祖父や父は寄り合いなどで出た折り詰めはその場では食べないで家に必ず持ち帰り、それを姉弟で争うのを祖父が家族の人数分で均等に分け合って食べたものである。それがその当時最高のごちそうだったと思う。学校から帰っても、おやつなど食べれる家庭は近所にはなかったのである。

それが秋になると、実になるものが多く、柿やりんご、いちじく、山に行くと栗、

アケビ、山葡萄など多くのものが、実を熟させて食べ頃になるのである。

そのころ、春には、胡桃の木の枝を切って作った塩入れに塩を詰めて、野草の“すかんぽ”(私の地方では“すかな”と言った)を食べたが、これはあまり美味しいくなかった。また春に出る山菜は子供の私には美味しいものとは思えなかった。

夏には、畑のスイカやウリ、それにトマトやキュウリを川原で水泳をしながら食べた。でもそれは、ときどき畑の持ち主に見つかり、しかられた。

それに比べ秋は良かった。特に柿は腹一杯食べられたので良かった。また親父が畑に植えたりんごは、手入れも収穫もしないので、近所の子供たちにおお威張りしながら分け合って食べた。

今、田島の宿舎の庭では、雑草を生やさないように菜園を一人二坪程度の土地の管理をまかされている。夏野菜では、トマト、キュウリ、ナスなど、一人では食べきれないほど収穫できた。今は、大根と白菜が、もう少しで稔りの秋を迎える。

(次長兼企画部長 飯野雄太郎)



## 農林事務所からお知らせ

### 福島県の今後の農業施策の方向を示した 「ふくしま食・農再生戦略」について

- 非常に重要なお知らせです。
- 「ふくしま食・農再生戦略」が平成18年9月15日に策定されました。
- これは、福島県の農業・農村の目指すべき姿を示した「うつくしま農業・農村振興プラン21」の実現に向けて県や関係機関・団体が推進している「みんなで創る農業・農村3A運動」を、今後5年間展開していく際の基本的な方向を示した戦略です。
- 詳しくは、次月にパンフレット等でお知らせします。



#### お問い合わせ先はこちら

〒967-0004

福島県南会津郡南会津町田島字根小屋甲4277-1

南会津農林事務所 地域農林企画室

電話 0241-62-5866 FAX 0241-62-5256

電子メール minamiaizu.nourin@pref.fukushima.jp

ホームページ <http://www.pref.fukushima.jp/norin-minamiaidu/>



みなさんのご意見・ご感想をお寄せください。

R100

PRINTED WITH  
SOY INK™

この広報誌は古紙配合率100%再生紙と  
SOY(大豆油)インキを使用しています。