

# 南会津 のうりんニュース



## 今月の写真：「秋の尾瀬」(大江湿原)

平成19年8月に29番目の国立公園として指定された尾瀬国立公園。

夏、ニッコウキスゲが一面に咲き乱れる大江湿原も、9月中旬ごろには草紅葉が赤く染まり始め、その後は周辺の木々がいっせいに紅葉していきます。

## 今月の内容：

- 今月のトピックス
  - ・ 有機農産物生産者と消費者の絆づくり交流会を開催!!
  - ・ 下郷町「音金農地・水・環境保全組合」が集落勉強会を開催
  - ・ 田島高校との連携事業
  - ・ 森林環境ゼミナールの開催!
- 農林事務所からお知らせ  
メールマガジン発行のお知らせ
- この人を知りたい  
南会津町田島地域 荒川 美和子さん
- 今月のコラム
- 農林事務所からお知らせ

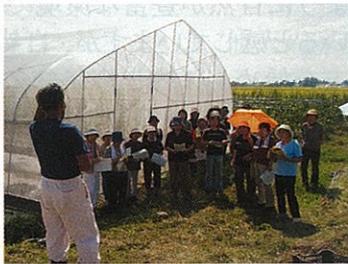
平成19年10月10日発行 福島県南会津農林事務所

## 今月のトピックス

### 有機農産物生産者と消費者の絆づくり交流会を開催!!

去る9月22日、「有機農産物生産者と消費者の絆づくり交流会」を開催し、消費者団体、一般消費者等31名が参加しました。

この交流会は、有機農産物を栽培している生産現場を消費者が訪問し、有機農産物の栽培状況等について、生産者から直接話を聞くことにより、生産者と消費者の交流を促進す



るとともに、有機農産物に対する消費者の理解を深め、有機農産物の販路拡大を図ることを目的として開催し、今回で3回目となります。

初めに、当南会津管内で有機栽培を実践している、下郷町の阿部純正さんの「チェリートマト」実証ほ場を見学しました。阿部さんより有機栽培に取り組んだきっかけと栽培する上での苦労や工夫している点などについてのお話をお聞きしました。

その後、喜多方市塩川町の渡部好啓さんの実証ほ場を訪問しました。渡部さんは、ホウレンソウ・トウモロコシ・ナス等9種類の有機野菜に取り組んでおり、ほ場の広さに参加者の皆さんは驚かれたようでした。

どちらの生産者の方も、「土づくりと堆肥の大切さ」について話され、消費者のみなさんは、熱心に質問す

るなど、安全・安心な農産物に対する消費者の関心の高さがうかがえました。

最後に、西会津町の「道の駅にしあいづ・よりっせ」のレストランの“健康ミネラル野菜”弁当を食べ、直売所視察を行いました。

この交流会をきっかけに、より一層有機農産物に対する理解を深めて頂けたと思います。

(農業振興部)

### 下郷町「音金農地・水・環境保全組合」が集落勉強会を開催!!

去る9月9日に下郷町音金集落周辺の水路等において、地域住民約150名が参加して「農地・水・環境保全向上対策」の勉強会が開かれました。

はじめに、音金農地・水・環境保全組合の星会長のあいさつ後に、きれいに清掃された農業用排水路においてニジマス約300尾が放され、子どもからお年寄りまでが歓声をあげながら魚のつかみ取りを行いました。子どもたちは年配の方々の熟練の技に感心していたようです。



ニジマスつかみ取り

次に、南会津農林事務所の豊田農村整備部長から、他地区での地域活性化への取組事例などを紹介しながら「農地・水・環境保全向上対策」の必要性を説明し、本対策への理解醸成を図りました。

(2ページに続く)

(1ページから続く)

最後に、子どもたちを中心として、pHやCOD(水質汚濁指標)のバックテスト試薬を用いて用水路と排水路の水質調査を行い、色の変化の具合を観察しながら、地域の水質の良さを再認識しました。



本勉強会を通して、地域が有する農地・水・環境をみんなで守る大切さに理解を深め、さらに、人の輪と集落の和が広がり地域活性化につながることを期待しています。(農村整備部)

## 田島高校との連携事業

農林事務所では農業高校等の生徒に実践的な研修の機会を提供するとともに、先進農家、農業青年クラブ員等との交流を促進するため、「プロジェクト活動」と「フレッシュ農業ガイド講座」の事業を行っています。



去る9月11日に県立田島高等学校普通科環境科学コース2年生15名を対象に、「プロジェクト活動」の一環として「農業生産現場・施設等視察研修」を開催しました。トルコギキョウを中心とした大規模切り花家族経営と建設業者を母体として大規模アスパラガス作付を行っている農業生産法人の2ヶ所を視察し、共に同校卒業生である経営主から就農や法人設立までの経緯、現在の経営内容や今後の展望について説明して頂きました。

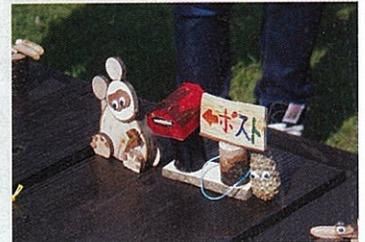
同校は学科再編に伴い生徒も農業と触れる機会が少なくなってきましたが、本事業を通じて農業への関心を高めて頂ければと期待しています。

(農業普及部)

## 森林環境ゼミナールの開催!

去る9月8日、猪苗代町「昭和の森」において「森林環境ゼミナール」が開催され、県から委託を受けた「会津流域林業活性化センター」が運営にあたりました。台風明けの晴天のなか会津全域から72名の親子が参加しました。

プログラムは、①「ホテルを育む森林」をテーマに裏磐梯ホテルの会長の木村郁夫さんのお話、②広葉樹林の手入れとして、手鋸を使って枯れた木や小径木を伐採して林の中を明るくしました。初めて鋸を手にした小学生は、力の入れ方が難しそうでしたが木の倒れる時の音と振動に感動していたようです。③昼食



それぞれ工夫をこらしたクラフト

の後、もりの案内人の指導による「小枝のクラフト」では、思い思いに動物や昆虫などを作りました。子供達の想像力の豊かさに驚かされました。

本ゼミナールは、「森林環境基金」を財源としています。この基金は、水源林の森林整備、間伐材など木材の利用推進や今回のように未来を担う子供達への環境教育プログラムを提供しています。

森林をフィールドとしたイベントは、多くの参加者があってこそ、その効果が期待できます。南会津郡のように自然が豊富な環境で育った子供達は恵まれていると感じていますが、自然からのメッセージや遊び方を始め、自然と共存できるバランスの取れた人格形成の役割を「森林環境教育」でも補っていきたいと考えていますので、イベントなどの情報がありましたら積極的に参加して下さるようお願いいたします。

(森林林業部)

## 農林事務所からお知らせ

### 福島県の農林水産業情報満載!!

### メールマガジン発行のお知らせ

福島県農林水産部では、福島県の農林水産業や旬の農林水産物、イベントなどの情報を迅速に、分かりやすく皆様にお届けするために、メールマガジン「ふくしま食・農通信」を発行しています。ぜひご覧ください。

※詳しくは、地域農林企画室へお尋ね下さい。

- 内容
- ◆食と農に関する話題の紹介
  - ◆地域の農林水産物や直売所などの情報
  - ◆イベントなどの県からのお知らせ
  - ◆農林水産業の現状や用語解説のコーナー

登録方法：メールマガジンの配信を希望される方は、下記のアドレスにアクセスし、登録フォームに電子メールアドレスを入力してください。

### ■メールマガジン登録用ホームページ

<http://www.pref.fukushima.jp/norinsuisan/mailmag/>

※携帯電話等には対応していません。

## この人を知りたい

# 南会津の芸術・文化を後世に継承するために

(南会津町田島地域 荒川美和子さん)

平成18年度地産地消表彰事業において、東北農政局長賞を受賞※1されたNPO法人はいつと会長の荒川美和子さんを紹介します。

荒川さんは、会津美里町出身の元中学校教師で、田島に伝わる祇園祭を交代で仕切る「御党屋本」(おとうやもと)の家に嫁ぎました。平成16年5月、埼玉県からIターンし田島に民宿を開業した有賀真一さん(はいつと事務局長)ほか田島地域の民宿業・商業を営む仲間らと共に、「はいつと」を設立しました。

設立のきっかけは、田島地域に大型の文化ホールを備えた「御蔵入交流館」が完成したことでした。

当初は、当地域の音楽関係者など、各種団体のネットワークづくりを通して、芸術・文化活動の更なる振興を目指し、文化ホール利用者の文化環境づくりを中心に活動しましたが、活動を続けるうち、「食文化」を通して地域に密着した活動を展開したいという意欲が高まりました。そこで、地産地消※2を念頭に置いた活動として、町内の旧旅館を活用し、地元農産物等を利用した郷土食の店「くうどこはいつと」を始めました。更に、平成18年1月から「会津田島祇園会館」の指定管理者となり、同年4月から会館内において郷土料理バイキングレストランを運営し、観光客だけでなく、地元の人々からも大好評を博しています。

ここで名前の由来。「はいつと」とは、他人の家や店にはいる際、田島・下郷付近で使われる方言で、『入ります』、「くうどこ」とは、『食べる場所』(食うところ)という意味です。

昔は冠婚葬祭に出す料理は決まっておりましたが、代々受け継がれてきましたが、生活様式の変化などにより、郷土料理を学ぶ機会が激減していることから、料理教室にも力を入れています。公民館等で料理教室の講師をしていた町内の料理研究家は既に90



郷土料理レストラン厨房にて

歳を超えており、後継者の育成が課題だそうです。荒川さんの家も御党屋本のひとつですが、以前はこの方に祇園祭などの料理を習っていました。

荒川さんは、昔と比べ、現代の子供の食事は相当変化していると感じており、添加物、外食、動物性タンパク質、味覚の変化、・・・このままでよいのか？健康的な発達に支障がないか？などと疑問を抱いています。食べるだけでなく、作る場所から体験することが必要な「食育」ではないだろうか、と考えています。

また、南会津町の郷土料理をまとめた本を出版するのが一つの夢です。下郷町などではまとめられた資料がありますが、特に田島地域はまだないのようです。町村合併により、南会津郡東部だけでなく西部地域に触れる機会が増え、食文化の交流にもよい影響を与えていると感じています。

この地域は謙遜上手でPR下手。地元の人には地元の良さを理解しにくいので、法人の活動を通して地域と共に「良さ」を再発見し、理解してもらえたら嬉しい、といいます。

NPO法人の活動としては、昨年度から旅行社と連携し、「田島を見て食べて歩く」ガイドツアーを展開しています。主に鉄道で田島へ来るお客様に、乗り換えの待ち時間等を利用して町内を巡ってもらうツアー。今後はさらに多くのガイドを養成し、ツアー窓口の役割を果たしていきたいと考えています。

また、活動拠点の祇園会館では、リラックスして聞ける少人数のコンサートなどを開催しており、これらの活動が、将来は芸術・文化を楽しむ土壌を育てていければ、と話してくれました。

(地域農林企画室)

※1 南会津のうりんニュースH19.4(第107号)参照。

※2 「地産地消」: 「地元生産—地元消費」を略した言葉で、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味。



(左)事務局長有賀さん、(右)会長荒川さん

# 南郷トマト

今年度の福島県農業賞の農林水産大臣賞を、南郷トマト生産組合長の馬場孝法、花子さん御夫妻が受賞された。心より御祝いを申し上げます。

南郷トマトは、ビニールハウス内で、防虫ネットや有機質肥料を活用し栽培することで、生産組合員の全員がエコファーマーに認定されている。さらに灌水量を調節しながら育てることで、甘いトマトができあがる。また、箱詰めした後は、雪室に入れ冷やすことで色づきをそろえ、さらに甘みが増すのだそうだ。まさに芸術品のようなものである。

私も趣味で家庭菜園でトマトを作っているが、今年はずっと8本の苗木に対し、ビニールの屋根を掛けてみた。梅雨の雨量を必要以上にトマトにあてないためだ。トマトは元々乾燥地帯に適した作物であるため、雨の量が多すぎると裂果を引き起こし、逆に少ないと甘いトマトができるが、障害



果が発生する。したがってトマト栽培は灌水量調節できるハウス栽培が最良とされているのだ。家庭菜園ではビニールハウスは大げさなので、私の場合は屋根を掛けることにしたのだが、ほんの数本の栽培のときは、ビニール傘を差し掛けるのも良いそうだ。なんとも贅沢なトマトだが、こだわりのトマト栽培ならそんなこともなんのそのである。

今年の私のトマトは、結果は満足である。周りのひとは迷惑だったかもしれないが、食べさせたくてしょうがなくて職場に持ち込んだのである。

(次長兼企画部長 飯野 雄太郎)

## 農林事務所からお知らせ

### 福島県グリーン・ツーリズムコーディネーター研修講座 受講者募集中!!

#### ◆受講期間及び開催場所

- 選択会場（下記より1会場以上選択）
  - (1) 浜通り会場 平成19年10月25～26日
  - (2) 会津会場 平成19年10月31日、11月1日
  - (3) 中通り会場 平成19年12月5～6日
- 必須会場  
福島県農業総合センター 平成20年1月18日

- ◆募集定員 各会場30名程度
- ◆募集期間 平成19年10月20日

#### ◆受講資格

グリーン・ツーリズムコーディネーターとしてグリーン・ツーリズム推進のリーダー的役割を担っている方、およびグリーン・ツーリズムを実践している方で推進のリーダーとなって活躍することが期待できる方

#### ◆申込み先

特定非営利活動法人あぶくまエヌエスネット  
電話 0247-48-2508



#### 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。



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。