

月刊 長谷さんさん通信

HASE SAN SAN NEWS

2021

10
月号

●発行：南アルプス山麓地域振興プロジェクト
推進協議会（愛称：長谷さんさん協議会）

●問合せ：南アルプス山麓地域振興プロジェクト
推進協議会事務局
TEL：0265-96-0938 FAX：0265-96-0939
E-mail：organic@j-sanchoku.net

●編集・制作：株式会社産直新聞社
長野県伊那市荒井 3428-7allla オフィスC



初めて扱うバインダーに苦戦しながら稲の中を進む参加者

黄金色の稲穂と感激のご対面 長谷みらい米づくりプロジェクト

長谷さんさん協議会と溝口未来プロジェクトの協働で、無農薬での米づくりに挑戦している「長谷みらい米づくりプロジェクト」では9月25日、伊那市長谷溝口の田んぼで稲刈りをしました。大人と子どもの計21人が、2つの田んぼに分かれて稲刈りとはざ掛けを行いました。青空の下、黄金色に輝く稲に直面した参加者は、心から感激した様子。慣れない作業に戸惑いつつも、こまめに草取りをして苦労した分、実りの尊さを実感しているようでした。

この日はまず、田の草取りなどを行ってきた3つの田んぼを見て回り、5月に田植えをしてからすくすくと育った稲の様子を確認しました。自分が作業したことのある田んぼでは、雑草の生え方や稲の生長の具合を注意深く観察していました。稲刈りは手押しバインダーが入れるように手刈りで整えてから行いました。ちな

なみにバインダーとは、稲刈りと結束を一度に行うことのできる機械です。参加者の中には初めて使うという人も多く、まっすぐ進むつもりが横へ逸れて稲を倒してしまうなど、苦戦する姿も見られました。刈った稲を集めていると、女の子が近寄ってきて「わあ！きれいなお米！」と声を上げました。稲刈りの



稲の束を目いっぱい抱え、嬉しそうにピース

感想を尋ねると、「今日のお昼はおにぎりを食べる」と嬉しそうに答えてくれました。大人の参加者たちも、「稲刈りを行うのは初めて」「何年ぶ

りだろう！」と口々に話し、収穫の日を楽しみに待っていたくれたようでした。

同プロジェクトの田は農薬を使わないため、施肥、耕運、田植えの後は、水の管理に注意を払い、田の草取り、畦草刈りと草対策に追われました。収穫したお米が食卓に上がるまでには、さらに、乾燥、脱穀、もみすりといった工程があります。参加者の皆さんは環境や健康への関心が高く、食材が自分の口に入るまでの過程を知りたいと、大切に考

えら人が増えてきていることがうかがえました。今回収穫したコメは、11月6日の収穫祭で試食をし、出来栄を確かめる予定です。

協議会の活動を動画でPR 『長谷の人』にスポット、日常の魅力伝える

長谷さんさん協議会では、これまで3年間にわたって取り組んできた活動を記録し、その内容を伝えるため、伊那ケーブルテレビジョンの協力でプロモーション動画を作成しています。活動の中心となる『長谷の人』にスポットライトを当て、長谷さんさん農学校や地産地消の学校給食などをテーマに全5本をインターネットで配信する予定です。

回は有機農業塾「長谷さんさん農学校」の研修圃場をスタッフらが管理する様子を、伊那ケーブルテレビジョンの伊藤秀男さん（取締役放送部長 兼営業部長）が撮影に訪れました。農学校は月に1回の開催ですが、農薬を使わない有機栽培の畑を管理するには日々の

管理が欠かせません。地元農家として管理スタッフを務める中山幾雄さんは「長谷に住んでいて働きに出ている若い人たちがいる。そうした人たちが地元で農業を続けるきっかけにこの農園がなりたい」と答えていました。その後の撮影では、地元農家が収穫した旬の野菜を学校の給食調理場に届ける小松一輝さんの活動や、農薬も肥料も使わない自然栽培でコメを作っている株式会社

有機・自然栽培をキーワードとし、都市と農村との交流を通じて長谷地域を活性化しようと始まった同協議会の活動。しかし、この間はいくく新型コロナウイルスの流行拡大と重なり、首都圏などから人を招くことは困難な状況が続きました。そこで本年度は、長谷の暮らしの豊かさを都会の人らに伝えるための動画を作成することになりました。他のテーマは、地元の野菜を取り扱う道の駅や、他地域から長谷に根付いた農業の担い手たちなど。地域の日常にある、けれど都会にはない、長谷の魅力を伝える狙いです。



ボランティアの手を借りてキャベツの苗を植える様子を撮影

撮影は8月末からスタートし、初

■収量増へ、挑戦は続く

同プロジェクトの研修圃場は3カ所・計13アールで、「肥料を一切使わない自然栽培の田」と、「有機肥料を入れる有機栽培の田」とで、大きく2種類に分けられます。今年の収量はもみの状態でトータル約520キログラム。前年まで化学肥料を使っていた田もあるため、単純に比較することはできませんが、慣行栽培の田の収量には及びませんでした。

このうち、今年で有機栽培3年目となる3アールの圃場では、発酵鶏糞を5袋入れたのに昨年から収量が40キログラム減少していて、何らかの対策が必要な状況です。一方、肥料・農薬を一切使わなかった5アールの田



取材に応じる中山幾雄さん

Wakka Agri.の稲刈りの様子などを取材しています。撮影は年内に終了し、動画の編集作業を経て、完成し次第、長谷さんさん協議会のYouTubeチャンネルで公開する予定です。

裏面も
ご覧ください



自然栽培の玄米あま酒、道の駅で発売 海外の売れ筋商品、国内販売は初

道の駅「南アルプスむら長谷」内の直売所は、株式会社Wakka Agri（ワッカアグリ、伊那市長谷）が栽培する玄米を原料に使った甘酒を、10月1日から販売し始めました。商品名は「自然栽培カミアカリ玄米あま酒」。これまで海外の販売拠点のみ取り扱ってきたものを、Wakka Agriのお膝元である長谷地域で国内で初めて販売。環境共生型の農業や地産地消の大切さが見直されつつあるSDGs（エスディージーズ）の時代にマッチした一品で、早くも人気に火が付きつつある。

主原料のカミアカリは玄米専用の希少品種で、国内の栽培者はWakka Agriを含め、わずか7者のみ。通常の玄米と比べると3倍以上の食物繊維を有し、GABA（ギャバ）やビタミン類も豊富に含まれています。女性を中心に国内で人気を集める甘酒は現在、「飲む点滴」として海外でも認知度が高まっています。

その甘酒の主原料であるコメを、Wakka Agriは無農薬・無肥料で手をかけて育てています。ニューヨークやハワイにある海外の販売拠点では、健康に良いという商品のイメージと、環境共生型の農業の在り方が共に評価され、加工品の中で一番の人気商品となっているそうです。



売場に並ぶ「自然栽培カミアカリ玄米あま酒」



「自然栽培カミアカリ玄米あま酒」のイメージ画像

このほど、ミシュラン店でもあるワシントンの創作料理店でも、この甘酒の採用が確定しているそうです。

南アルプスむら長谷では、酒類の販売コーナーに置かれています。

コーナーに置かれています。1本71620円（税込み）。1本750ミリリットル。なお、その隣には、同じくWakka Agri製造のカミアカリを原料に使ったクラフトビール「HASE（ハセ）」もあります。こちらは1本3500ミリリットルで、680円（税込み）です。どちらも他の商品より値は張りますが、直売所を運営する「農業法人ファームはせ」専務の羽場権二さんによると、「売れ行きは非常に好調」。ゆくゆくは長谷を代表する商品になってほしいと願っています。



雑草の生え方の違いはどこから？

長谷さんさん農学校でグループワーク

家庭での有機農業の実践を目指してプロの農家に学ぶ「長谷さんさん農学校」は9月18日、長谷公民館で開かれました。天候が不安定だったため、屋内にて実施。講師の瀧沢郁雄さん（伊那市西箕輪「草間舎」園主）が用意した「除草」にまつわる課題について、グループごとに考えました。

まずは事務局が畑の状況を報告。瀧沢さんは、畑の虫の出方が昨年と比べて圧倒的に少ないことを挙げ、「去年は春作、秋作共に虫が来ていたが、今年はどちらも少ない。おそらく、土の変化が要因だろう」と説明しました。



グループワークで意見を交わす参加者

グループワークでは、瀧沢さんの圃場で撮影された2枚の写真が示され、「草の生え方の違いは何によるものか」が問われました（写真参照）。正解は、耕す時期の違い。1枚目の写真は、2枚目の写真より1週間早く耕していて、それだけで草の量も種類も違うことが一目瞭然です。グループごとにさまざまな観点で意見が出され、とても盛り上がりつつありました。

長谷さんさん協議会今年度の取り組みが集結 第43回長谷地区文化祭にて長谷さんさん通信掲示

11月6日〜13日長谷公民館で同館主催の第43回長谷地区文化祭が行われます。今年度は新型コロナウイルスの影響でステージ発表はありませんが、作品展示と生涯学習講演会が行われます。長谷公民館で6日〜13日まで写真や水墨画など市民が持ち寄った作品が展示され、その一角に長谷さんさん通信発行号全てを掲示します。

長谷さんさん通信は南アルプス山麓地域振興プロジェクト推進協議会（愛称・長谷さんさん協議会）が、長谷地区の方に協議会の活動を知っていただくため、今年6月から発行しています。有機栽培を学ぶ長谷さんさん農学校の取り組みや溝口未来プロジェクトと行う有機栽培の米づくりの取り組み、長谷中学校で信州大学の松島憲一准教授と行ったトウガラシ栽培講習会や株式会社ファームはせの

新商品開発など、様々な取り組みを掲載しています。まだご覧になっていない方、お近くにきた際にぜひお立ち寄りください！



これまで発行してきた長谷さんさん通信

長谷さんさん農学校 次回の予定

11月20日 焼き芋、大根・ニンジン・長ネギの貯蔵、ビニールハウス冬の利用

ビニールハウスの栽培で気をつけることや露地栽培との違い、野菜の貯蔵方法について学びます。それぞれの野菜が好きな温度や環境を知ること、普段の野菜の保存にも活かすことができます。また、10月の講義で収穫したさつま芋を焼いて試食します。



11月の主な予定

- 11月 6日(土) 長谷みらい米づくりプロジェクト
11:00 介護予防拠点施設 溝友館
- 11月 8日(月) 長谷さんさん協議会役員連絡会
18:00 伊那市役所長谷総合支所1階
- 11月20日(土) 長谷さんさん農学校
9:00 長谷公民館前長谷さんさん農園

長谷みらい米づくりプロジェクト 次回の予定

11月6日 収穫祭

長谷みらい米づくりプロジェクトで今年度取り組んできた有機栽培の米づくりを振り返り、講評をもらいます。また、伊那市長谷杉島の伊東伝兵衛さんがひいた農業用水路「伝兵衛井筋」は長谷だけでなく、伊那谷各地で米づくりの土台を築いています。そんな「伝兵衛井筋」について学び、感染症対策を行った上で採れたお米を味わいながら交流を楽しみます。軽食を用意する予定ですので、ご参加をご希望の方は下記の問い合わせ先までご連絡ください。



- 長谷地区在住の長谷さんさん農学校受講生を対象に協議会が所有する農機具の貸し出しを行なっています。
- 長谷さんさん農園の管理作業をお手伝いしてくれる方を募集しています。

