

# 月刊 長谷さんさん通信

HASE SAN SAN NEWS

2021  
9  
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



6年生に手伝ってもらいながら収穫をする1年生

## さんさん農園で夏野菜を収穫

### 長谷小学校1・6年生

8月19日長谷公民館前の「さんさん農園」（長谷さんさん協議会運営）で夏野菜の収穫体験を行いました。長谷小学校の1年生と6年生合計17名と保護者3名が参加しました。さんさん農園のスタッフが、農薬を使わない栽培をしていることや畑の特徴を説明した後に、子どもたちが収穫作業を体験。大きな野菜を見せあったり、虫に声を上げたりで大にぎわい。収穫後は給食センターに野菜を届け、翌20日に夏野菜カレーとして長谷小学校、長谷中学校の給食で美味しく食べてもらいました。開園3年目を迎えている「さんさん農園」を舞台にして子どもが地域の人の関わりから学びを得ることを目的として行われました。

### 農薬を使わない畑では虫も教材

「これって、何が食べた跡だと思っ？」：畑についた子どもたちには、

虫の食べた跡の残るナスやきゅうりが渡され、こんな質問が出されました。普段から学校でも農作業に親しんでいる子どもたちは「テントウムシに似たやつ？」「カメムシ？」と元

気に応えます。イラストを見せながら、さんさん農園では農薬を使って害虫を殺したり、病気を防いだりしないこと。その代わりに土の中の菌や生き物を元気にさせて、その力を借りて野菜を元気に育てていることなどをスタッフが説明。畑にはいろいろな種類の生き物がたくさんいて、野菜を食べてしまう虫もいるけど、それを食べる敵も現れて、バランスが良くなっていく。などと話すと、子どもたちは真剣に聞いていました。



20日給食で提供された夏野菜カレー

収穫作業中、子どもたちは自分の採った野菜を見せあったり、虫に声を上げたりの様子が見られました。

使わない畑では、子どもも大人も、みんな「生き物はかせ」になるのが不思議です。コンテナ6つに入ったたくさん野菜は翌日の給食でカレーになって登場。食べる時にも、前日の畑での体験を思い出しながら食べてくれたそ

を上げたりしながら楽しんで。ただ農作業を経験しただけでなく、畑の生物の循環についても、実際に触れて、その感触と共に体験し学ぶ機会になりました。農薬を

うです。

### 長谷の人が集まり始めた「さんさん農園」

「さんさん農園」での農作業に溝口をはじめ長谷の人々が集まっていくようになりました。堆肥の梳き込みから畝たて、種まき・定植、草取り、収穫、さらには梱包・出荷作業など、「農業をやってみたいな」「有機栽培を勉強したいな」と思った人たちが声をかけ合い、都合のつくときに集まって力を合わせて畑仕事をしています。地元農家、リタイア就農で修行中の人、子育て中のママさんなど、多種多彩です。できた野菜は学校給食で使ってもらったり、地元の農家さんや農業法人ファームはせさんの協

力を得て、道の駅の直売所などで販売もしています。市内の他の地区などからお手伝いに来てくださる方もおられます。今回子どもたちにイラストを描いて畑のことを説明してくれたのは、小学1年生と保育園児の2児の母である白鳥しほりさん。皆さん、自分も学びながら楽しく農作業をしています。講師の瀧沢都雄さんによってもらった作付計画をもとに作業していただきますので、関心のある方は「さんさん協議会」に一言お声がけください。農業や化学肥料を使わない手作り農業と一緒にやってみませんか？【裏面に白鳥さんからの「一言」を掲載】

## 長谷に待望の地ビール「HASE」新発売

### 道の駅「南アルプスむら長谷」で販売スタート

伊那市長谷産のコメを原料とする地ビールがこの春、発売されました。その名も「HASE（ハセ）」。長谷の棚田でコメを自然栽培している農業生産法人・Wakka Agri（ワッカアグリ）が原料を提供し、伊那市のクラフトビール醸造所・In a daze Brewing（イナデイズブルーイング）が醸造しました。そのおいしさから瞬く間にファンを獲得し、発売から3カ月連続で追加醸造されるほどの人気ぶりとなっています。希少品種の「カミアカリ」を贅沢に使用している、HASEの魅力と誕生秘話をひも解きます。

HASEの一番の特徴は、「カミアカリ」と呼ばれる玄米が原料の50%以上を占めていること。長谷の棚田で農薬も肥料も使わずにコメを生産する「Wakka Agri」が主力に据える玄米食用の品種です。コメを原料に使うだけでも珍しいのに、代わりに玄米を使ったらどんなビールができるのか。それは社長の細谷啓太さんにとっても、未知の挑戦でした。

3月に開催された関係者による試飲会。細谷さんもそこで初めてHASEを口にしました。穀物の甘み



長谷の棚田でコメの自然栽培を実践しているWakka Agriのメンバー

が感じられる一方で、雑味はななくすっきりとした味わいでした。「これまでどぶろくや日本酒にした時には癖の強い玄米向けに仕上がったのに、ビールではいい意味で予想を裏切られました」と細谷さん。Wakka Agriが目指していた、どんなおかずとも相性がよく、食卓に置きたくなる「テーブルラガー」が誕生した瞬間でした。

長谷の米で作った長谷のビールということで、地域でも評判になっているそうです。細谷さんのもとへは住民から反響が寄せられていて、中には「神棚に上げてい」という方もいらっしゃったよう。8月から、長谷の道の駅「南アルプスむら長谷」の直売所でも、HASEの販売が始まっています。長谷の山々の稜線や棚田をモチーフにした緑色のラベルが目印です。皆さんも、ぜひ一度お試しあれ！



Wakka Agriが生産したコメを原料に使っている地ビールの「HASE」

裏面もご覧ください



# オンラインで「長谷さんさん農学校」

## 秋野菜はやらねば損！ コロナ中止受け急ぎよ補講

有機農家の瀧沢郁雄さん（伊那市西箕輪、「草間舎」園主）に野菜の有機栽培を学ぶ「長谷さんさん農学校」は8月30日夜、オンライン講座を配信しました。新型コロナウイルスが県内でも拡大し、長野県が医療非常事態宣言を発令したことによる対応。開催を取りやめた8月21日の講座で予定していた秋野菜の畑の準備について、瀧沢さんが解説しました。

この日は、ウェブ会議を開く際に使われる「Zoom（ズーム）」を使用し、伊那市の産業者と若者が息づく施設「3in1（アルラ）」から配信しました。8月の講座が中止と決まっていたから、急ぎよ企画したため、リアルタイムで参加したのは6名でしたが、講座の様子は録画・録音し、後日別の参加者に共有しました。

「なぜ急いで補講を開いたのか」と切り出した瀧沢さん。その理由は「秋は病害虫と雑草が減り、野菜を育てやすい季節だから」ということです。日が短くなり、徐々に気温が下がっていく秋冬作は、これまでの春夏作とは考え方が180度変わるそう。「植えてから一回除草するだけで収穫まで持っていける。この時期にぜひ、秋野菜の準備をしてほしい」と、瀧沢さんは強調していました。



モニターに向かって講義をする瀧沢さん(右)  
モニタに向かっている Mitsuta さん(左)



このほか講座では、7月の農学校で実習した苗づくりをおさらいし、その後の管理について解説がありました。瀧沢さんが挙げるポイントは4つあり、①適温の保持 ②雨天・曇天時以下の遮光 ③均一・適量の灌水 ④ベストなタイミングで植えること。瀧沢さんは、「育苗はきちんとやれば必ず結果が付いてくる」と話していました。視聴者から「苗を植える適期の見分け方はあるか」との質問が寄せられ、瀧沢さんは「セルトレーの後ろの穴からのぞいた時に根っこが見えてきているか。少し持ち上げてみて、根鉢がしっかりとできているかも見てほしい」と実践的なアドバイスがありました。

今後はコロナの感染状況を見ながら、現地での実施を再開する予定です。

今回イラスト説明で話した内容は、講師の有機農家さんに教えてもらったことですが、「無農薬」について私自身も子どもたちも改めて知る良い機会になりました。ハサミを使ってあんなにたくさん野菜を収穫できることは子どもにとっても特別なことで、楽しかったと思います。給食をいただく子どもの親として、給食に携わる全ての人に感謝の気持ちを忘れずに美味しくいただいて欲しいです。

最初はこんな風にお手伝いをするようになるとは思わずにさんさん農園の畑にきました。走り回れる広い畑に子どもたちが大喜び！雨が降った後に行けばどろんこになって水遊び！晴れの日に行けば、汗びっしょりになってトマトを収穫！そんな自然体の子どもたちをみて嬉しくなったのがきっかけかもしれません。今は小学生になった息子がさんさん農園でできた野菜を給食に使ってもらって食べています。

私の方は収穫する際、「これだったら食べやすいかな？」「これは絶対美味しいぞ〜」とそんな気持ちで収穫しています。また道の駅に出荷する際は「この野菜をどんな人がどんな気持ちで買うだろうか」と想像します。今は、子どもたちも、地域に住む人たちも、遠くから野菜を買いに来た人も、「さんさん農園」という言葉で繋がれたら良いなと思い関わらせてもらっています。いつかは子どもと一緒に畑をできたらいいなと考えています。



「子どもと一緒に畑で育っています」  
白鳥しほりさんの一言

## 道の駅の「有機・無農薬」野菜、注目集まる

道の駅南アルプスむら長谷の農産物直売所で「無農薬」「有機野菜」のコーナーが充実し、お客様の注目を集めています。

もともと、運営主体の農業法人ファームはせの生産者は家庭で食べる野菜等を出荷しているベテランが多く、自然と農薬控えめで栽培した商品が多い傾向がありました。ここ1〜2年の間に、「栽培期間中化学肥料・農薬不使用」と表記した農産物を出荷する比較的若い生産者が増えてきました。昨年伊那市長谷に移住し就農した「農園それれ」の宮川継右さんその一人。「自然の中で無理なく暮らしたい」という思いから、できるだけ環境への負荷が少ない化学肥料・農薬不使用の栽培方法を選んでいきます。お客様にも「水がきれいで自然環境の良い長谷にびったり」と好評で、ベテラン農家が作る「農薬控えめ」の野菜の売上げ向上にもつながっているようです。



「農園それれ」宮川継右さんの野菜はカラフルな色や形も特徴

2021年5月に、伊那市が「SDGs未来都市」に選ばれましたが、そうした環境共生社会への流れにも沿っているようです。一度、道の駅直売所を訪ねてみて下さい。(注:「有機」「無農薬」という表記には規則がありますので、注意してください)

### 長谷さんさん農学校 次回の予定

10月23日 タマネギ定植、サツマイモ・里芋収穫

講義のはじめに畑の現状説明があり、その後、苗の定植や収穫作業を行います。苗の定植作業では、タマネギなどの越冬する野菜の特徴や苗の選び方、土の準備方法を学び、実際にタマネギの苗を定植します。サツマイモ・里芋の収穫では、収穫方法や保管方法を学びます。雨天時は座学を行います。 ※天候により内容が変わることがあります。



### 長谷みらい米づくりプロジェクト次回の予定

11月6日 総括・収穫祭

5アールの研修圃場3箇所まで化学肥料・農薬不使用の米を育ててきました。3つの圃場は肥料や農薬を全く入れずに栽培するもの、発酵鶏糞を5袋・農薬は使用せずに栽培するもの、乾燥鶏糞を10袋・農薬は使用せずに栽培するものと肥料の量を変えて栽培しました。その結果、成長や実りはどう違ったのか収穫結果を確認し、味見をして収穫を祝います。



### 9・10月の主な予定

9月27日(月) 給食ワーキングチーム会合

17:30 長谷中学校ランチルーム

10月 6日(水) 長谷さんさん協議会役員会

18:00 長谷総合支所1階

10月23日(土) 長谷さんさん農学校

9:00 長谷公民館前さんさん農園

■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。

