

月刊 長谷さんさん通信

HASE SAN SAN NEWS

2021

12
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

地域と学校の連携、長谷の取り組みを紹介 県主催「地域づくりの支え手」講座で

長野県生涯学習推進センターが主催する「地域づくりの支え手入門講座」の現地研修が12月1日、伊那市立長谷中学校でありました。「地域と学校の連携」の一例として、長谷学区支え合いの会安心・安全の会代表の西村安司さんが給食食材に使う地産の野菜を学校に納入する取り組みの経緯と今後の展望について話したほか、長谷中学校の有賀大教頭は伊那市社会福祉協議会と協力して取り組む活動を紹介しました。

長谷地区の学校給食は1980年代後半から、婦人有志による「麦わら帽子の会」の支えにより、地場産野菜が供給されてきました。ところが2016年に同会がメンバーの高齢化を理由に解散。地産地消の学校給食を途絶えさせないために、当時の高木幸伸校長が生徒たちと学校給食の食材となる野菜を作り始め



地産地消の学校給食について話す西村さん

地産地消の給食に共感し、現在活動を共にする小松一輝さんに声を掛けられたことから、地域の生産者を訪ねて学校に納入する野菜を集める取り組みにつながったとのこと。19年に長谷さんさん協議会ができてからは、給食ワーキングチームとして活動を引き継いでいます。

西村さんは、6農家・1農園で開始した野菜納入の取り組みはこの3年間で14農家・1農園にまで成長し、「給食への長谷産米使用にまで取り組みが前進している」と報告。今後活動を維持する上で集荷システムを構築することが必要だとし、「課題はあるが、より良い方法を模索する。子どもたちの笑顔を見続けられる

ような取り組みにしていきたい」と話していました。

有賀教頭は、地域と関わる取り組みとして、ラー油「長谷の太陽」の製造・販売、地域住民を月に一度学校に招いて一緒に活動を行う「長谷の縁側」、長谷中の伝統でもある学校花壇の整備、老人ホームをはじめとした地域の様々な福祉施設との交流などを挙げました。「全校生徒31名の長谷中では、生徒が活動のための



有賀教頭の案内でラー油加工所を見学

仕事を掛け持ちするなど、学校運営だけでなく多忙な日々だとし、ラー油づくりでは「生徒の力だけでは足りないところを地域の方に補ってもらい、その中で交流を通じてやりがいや生きがいを見つけ、通じてくださる方もいる。学校と地域が

互いに支え合っている」と話していました。

地域づくり支え手入門講座は、座学2回と現地研修4回の全6回のカリキュラム。行政で地域づくりに携わる人や地域活動を行なっている人、社会福祉協議会や公民館に携わる人など、県内各地域から90名が登録しています。この講座を通して学んだことを各地で生かしてもらうことが期待されています。今回のテーマは「子どもと地域」。伊那市社協の新見亮介さんが現地研修をコーディネートし、18名が現地参加しました。

巨大クリスマスツリーで道の駅に賑わい さんさん協議会も販売ブースでもてなし

道の駅南アルプスむら長谷で12月11日、ひと足早いクリスマスイベント「長谷クリスマス」が催され、巨大なツリーのイルミネーションを中心に家族連れでにぎわいました。長谷の地域振興に取り組み長谷さんさん協議会は、道の駅の直売所ファームはせ内に展示・販売ブースを設け、来場者に長谷にちなんだ商品をPRしました。

辺りが薄暗くなり始めた午後4時半すぎ、約30年前に植えられたという大きなモミの木にパッと灯りがともりました。会場には長谷中学校音楽部による美しい歌声とハンドベルの音色が響き、クリスマスモードを演出。訪れた子どもたちも笑顔で様子を見守りました。

長谷クリスマスは、伊那市と伊那市地域おこし協力隊が主催し、今年で4回目となります。今年には子どものクリスマスヘアアレンジや間伐材を使ったオーナメント作りのコーナーが用意され、ツリーの点灯直前には、切り絵大型紙芝居とバイオリン&チェロのデュオユニットによる異色の共演が披露されました。



点灯したツリーを見上げる

この催しに合わせ、長谷さんさん協議会では特設コーナーを用意。長谷の棚田で自然栽培に取り組み農業法人Wakka Agriが開発したクラフ

トビールと玄米甘酒、長谷中学校が伊那市社会福祉協議会と協力して作るラー油「長谷の太陽」、そのラー油の搾りだねを素材として生かしたおかずだれの「元気だ」、長谷さんさん農園で栽培している有機野菜などが並びました。作り手の顔が見え、買い手に想いが伝わるようにと、ポットも制作して売り場を飾りました。

長引くコロナ禍の影響で今年も来場者は地域の人たちが中心でしたが、これまで店内に並んでいても手に取ったことのない商品に注目してもらった機会になりました。協議会では2022年3月までにWakka Agriの玄米を使用した加工品、元氣



売り場を飾り商品をPR

裏面も
ご覧ください



だでを使用した新商品などを開発し、お披露目する予定です。お出掛けの際にはぜひ手に取っていただき、帰省される家族や親戚、友人にも紹介していただけたらと思います。

冬を迎える準備、農学校で貯蔵を学ぶ

かまどで本格焼き芋も堪能

野菜の有機栽培を実践的に学ぶ「長谷さん農学校」が11月20日、長谷公民館前の研修圃場であり、講師の瀧沢郁雄さん（伊那市西箕輪、「草間舎」園主）からニンジンやダイコンの貯蔵の仕方を教わりました。24名が参加し、講義の最後には溝口未来プロジェクトの高橋光治さんが用意してくれたかまどで、本格的な焼き芋を楽しみました。

受講生はまず、瀧沢さんと圃場を見て回り、前回の講座からの変化を確認。すると10月は順調だったコマツナとホウレンソウが黄色く変色していました。瀧沢さんは「科目がアブラナ科、ヒユ科と違い、元肥の量も異なる作物が同時期に変色するのは不思議」と、首をかしげます。状況を確かめながら原因を考え、その場で行き着いたのは、雨が降らない日が続いたことでした。瀧沢さんは「土中の肥料分を作物がうまく吸収できなくなったために変色したのではないかと推察し、土が固く引き締まっていることの影響にも言及しました。



貯蔵のため穴の中に並べられたダイコンとニンジン

続いて、ニンジン、ダイコン、ネギを収穫し、それらの野菜の貯蔵についてです。瀧沢さんによれば、できる限り「作物が好む」状態で保管するためには、保管場所の土の温度や湿度、土の中に埋める際の向きなど、気を付けるべき点があります。また成長点の残し方、保存部分に傷をつけないこともポイントだそうです。保管場所の気温は0〜5度を保てるようにします。この日は雨



ほくほくの焼き芋を手笑顔の子どもたち

よげ下に土を掘り、ダイコンやニンジンが葉が上を向くように並べて、上から20センチ覆土しました。この状態で2月まで保存が可能とのこと。最後に、10月の農学校で収穫し、1カ月間追熟したサツマイモで作った焼き芋をみんなで味わいました。高橋さん特製のかまどで作った焼き芋は遠赤外線効果でほくほく、参加者は安納芋と紅あずまを食べ比べたり、かまどを興味深く眺めたりしながら、畑での時間を思い思いに楽しんでいました。

※成長点：植物の根や茎の先端部分にあり特に細胞分裂が盛んなところ。

農家と中学生が給食の時間に交流

長谷中学校のランチルームで11月29日、農業法人ファームはせの農家やスタッフ7名が生徒たちと一緒に給食を食べる「生産者交流会」がありました。

この日のメニューは玄米ごはん、ジャンボ餃子、春雨サラダ、ワタンスープ、牛乳。生産者の中山昌寛さんは「生徒の皆さんと給食を食べる機会があつてうれしいです。たくさん長谷のものを食べてほしいし、安心して食べてもらいたいと思いつつながら野菜を作っています」とあいさつしました。使用食材を紹介する放送で、自分の名前が読み上げられた生産者は、ちょっと照れ臭そうな様子でした。

交流会は、学校に給食を納品する生産者を招き、11月下旬から数回実施していきます。学校給食に関わる生産者は、「子どもたちに長谷のものを食べてほしい」と、思いを込めて野菜を作っています。こうした交流の場が、生産者にとっては野菜

を作り続けるやりがいとなり、生徒にとっては地域の食材や人を知る機会になっています。



生徒の前であいさつする生産者の中山さん

地域と共にある教育活動を評価

長谷中、第52回博報賞受賞

長谷中学校は2021年度、独創性と先駆性を兼ね備えた教育活動が認められ、第52回博報賞に選ばれました。同賞は公益財団法人博報堂教育財団（東京）が児童教育現場の活性化と支援のために設けたもので、住民と共に地域活性化に取り組む活動が評価されました。

長谷中は15（平成27）年度から「学校と地域が一体となって子どもを育て、かつ、地域も元気になる活動」を推進。学校と地域、社会福祉協議会などが連携して「長谷学区支え合いの会」を立ち上げ、学校と地域を結びつける活動を実践しています。月に1度住民を学校に招く「長谷の縁側」や、ラー油「長谷の太陽」の製造・販売を通じて、学校は住民にとって身近な場所になっており、生徒の学びにとってプラスになっているそうです。

いよりも、学校の活動を中心とした地域が評価されたと思っています。今後も地域と共に歩んでいける長谷中でありたいと思います」と話していました。



審査員の先生方と島尻校長先生(中央) 11月12日 表彰式会場(日本工業倶楽部会館 東京丸の内)で

編集後記

私が長谷に帰ってきた理由の1つに学校給食があります。学校給食に長谷産食材を納入していた「麦わら帽子の会」全盛期の時に給食を食べていた私は、給食普及率の高くない県に進学し、給食がないことに驚くと同時に、地域の食材が豊富に使われていた長谷の給食を思い出し、地域の人の愛情を感じました。今、生産者の立場で給食に関わるようになり、子どもたちにどれだけ思いが伝わっているのか考えることもありますが、大人になってから何かのきっかけになる人もいるだろうと思っています。生産者交流会取材して、生産者の方の思いを聞き、記事を書きながらそんなことを思いました。(羽場友理枝)



長谷さん農学校 次回の予定

1月22日 2021年の振り返り(座学)



農学校の研修圃場である長谷さん農園で起きた1年間の失敗と成功を振り返ります。発芽が揃わなかったり、ジャガイモが害虫被害に遭ったり、トウモロコシが肥料不足で生育不良だったり…いつ何に気づきどう対処すべきだったのか、課題を整理します。また、有機栽培に向いている品種や流通には乗らないが美味しい品種など、家庭菜園に向いている野菜の品種について学びます。

12・1月の予定

- 12月21日 長谷みらい米づくりプロジェクト会合 18:00~20:00 介護予防拠点施設溝友館
- 12月22日 給食ワーキングチーム会合 13:30~15:30 長谷中学校ランチルーム
- 1月22日 長谷さん農学校 13:00 (冬季のため座学)

