

# 月刊 長谷さんさん通信

HASE SAN SAN NEWS

2022  
1  
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

## 中山間地で光る「少量多品目栽培」の魅力 長谷で中村敏樹さん講演会

長谷さんさん協議会は15日、有限会社コスモファーム（香川県高松市）取締役会長の中村敏樹さんを招いた講演会を、長谷公民館講堂で開催しました。自分で価格を付けられない市場には一切出荷しないというポリシーで、百貨店やレストラン、ホテルへの販路を切り拓き、セット野菜や加工品の販売をも手掛ける中村さん。日本の大部分を占める中山間地の農業にこそ、ふさわしい「多品目少量栽培」の魅力について語っていただきました。

長野県上田市の水稲・養蚕農家出身で、香川大学農学部卒業後、自身で農業経営をする傍ら、生産指導にも当たってきた中村さん。日本野菜ソムリエ協会講師としても20年以上活躍しており、これまでに何万人もの野菜ソムリエを育成してきた経歴の持ち主でもあります。

中村さんは自社の80アールの圃場で年間を通して300種類の野菜を栽培しています。白いナスやクリーム色のニンジン、黒いダイコンなど、日頃スーパーで見掛けることのない個性的な野菜をあえて選んで作っています。



講演する中村敏樹さん

通常、市場では取り扱ってもらえない規格外の野菜も、工夫とアイデアで商品化。例えば小さな根菜を組み合わせ「ポトフセット」として販売したり、小さなニンジンと葉付きで出したりして差別化しているそうです。

安定供給、まとまったロット、統一規格などが市場流通の常識ですが、中村さんはこれにより「結果として特徴のない野菜が売りに並ぶことになってしまっている」と指摘します。本来、農産物は、多品目・多品種で旬があり、伝統や個性があるものです。

が、スーパーで目にする野菜はこれらに一つも当てはまらないという、いわば「異常な状態」。個性のない野菜ばかりが流通している状況に中村さんは商機を見出して、他所では作らない野菜を育てるようになりしました。例えばジャガイモであれば、男爵やメークインなどの品種は「私が作らなくてもみんなが作っているから」との理由で栽培しませんが、代わりに、「ドラゴンレッド」や「シャドークイーン」など見た目や味に特徴がある品種を選んでいきます。こうした個性豊かな野菜は、全国の農業者が参加する東京のファーマーズマーケットで自社を特徴づけたり、食材にこだわりを持つオーナーシェフに興味を持ってもらうきっかけに

なったりするそうです。そして、ただユニークな野菜を作っているだけでは十分でなく、「自分の作った野菜について自らプレゼンできることが必要」と話していました。



中村さんの話に耳を傾ける参加者

「とのことでした。最後に中村さんは、農業経営を野

菜栽培になぞらえ、「種をまかなければ芽が出ることはない。失敗することで反省や改善もできるし、まずは種をまいてみてほしい」と、新たなチャレンジの重要性を訴えていました。

講演会には長谷の農業・直売所関係者を含む約30人が出席。新型コロナウイルスの感染状況を踏まえ、今回は長谷および近隣エリアの方を対象に絞って開催しました。講演の後には質疑応答の時間もあり、学びの多い有意義な約2時間になりました。

## 長谷みらい米づくりプロジェクトのお米を一般販売 栽培期間中、無農薬・無化学肥料！

長谷の農業振興に取り組む「長谷さんさん協議会」と移住定住促進に取り組む「溝口未来プロジェクト」とが共同で挑む「長谷みらい米づくりプロジェクト」では、栽培期間中、無農薬・無化学肥料の米を一般販売しています。伊那市通り町の「伊那まちBASE」で店頭販売している他、インターネットの専用フォームで注文を受け付けています。農業に関心を持つ人が増え、さらには自然環境や人の体に優しい栽培方法が根付いていくことを願って、プロジェクトは次年度も継続予定。今回販売した米の収益は、次年度の活動に活用させていただきます。

伊那市の中心街に昨年11月にオープンした伊那まちBASEでは、12月下旬より、同プロジェクトの米を店頭販売しています。店頭では1キログラム（660円）のみ取り扱っていますが、5キログラム以上の注文もインターネット上で受け付けています（表1参照）。郵送の場合、送料は自己負担。近隣のエリアにお住まいの方は、あらかじめ専用フォームで注文いただき、伊那まちBASEで受け取ることもできます。



長谷みらい米づくりプロジェクト  
伊那まちBASEの売り場  
お近くの方はぜひお立ち寄りください。

区の3つの田んぼを借りて、有志19名とともに、米を栽培してきました。無農薬・無肥料で高規格米を栽培する地元農業法人「Wakka Agri」社長の細谷啓太さんにアドバイスをいただき、植物や微生物が最大限力を発揮できるような環境をイメージして試行錯誤しながら栽培。無農薬ならではの生き物がいつばいの田んぼで、米はすくすくと育ちました。伊那市の企業が今春から田んぼを1枚借り上げてくれることになり、少しずつですが活動に広がりが見え始めています。今年も3月ごろ一緒に活動してくれる仲間を募集し、自然とともにある米づくりに臨みます。

米の購入をご希望の方は、裏面もご覧ください

QRコードからフォームにアクセスして必要事項をご記入ください。問い合わせは、長谷さんさん協議会事務局の上記連絡先まで。

(表1)販売価格

| 品種   | あきたこまち / コシヒカリ |         |
|------|----------------|---------|
|      | 状態             | 値段      |
| 1kg  | 粳つき            | 550円    |
| 1kg  | 白米             | 660円    |
| 5kg  | 粳つき            | 2,750円  |
| 5kg  | 白米             | 3,300円  |
| 10kg | 粳つき            | 5,500円  |
| 10kg | 白米             | 6,600円  |
| 25kg | 粳つき            | 13,500円 |
| 25kg | 白米             | 16,250円 |

※粳つきは精米時に重量が減るため減額しています。  
※送料は別途かかります。

# 大豆の選別、昔ながらの方法で 屋外実習、2021年の最終回

野菜の有機栽培について有機農家の瀧沢郁雄さん（伊那市西箕輪、「草間舎」園主）に教わる「長谷さん農学校」が12月11日、長谷公民館前の研修圃場でありました。屋外での実習はこの日が2021年の最終日。受講生10人が畑の片付け方のポイントを実習形式で学んだ後、今季豊作だった計約180キロの大豆を昔ながらの方法で選別。作業の後は、研修圃場で取れた野菜をふんだんに使った豚汁を食べ、豊かな実りに感謝しながら冷えた体を温めました。

畑の片付けとは、ナスやキュウリなど夏野菜を栽培するために設置した棚を撤収すること。能率よく進めるには「組み立てた順と逆に作業する」が良いとのこと、これにより作業に要する時間が大きく変わるそうです。テキストには、枯れた葉や茎などを畑の外に持ち出して焼却処分するよう書かれているものがありますが、瀧沢さんは「特定の病気が蔓延しない限り、できるだけ元あった場所の近くに残すようにしている」と言います。有機物が土に還ることで土壌に栄養素が蓄えられていき、土が豊かになっていくことを狙っているそうです。



昭和時代の唐箕で大豆を選別する参加者

大豆の選別作業は、日本では江戸時代から使われているとされる「唐箕（とうみ）」を使用しました。地元の方にお借りした大正期、昭和期の木製のものと、瀧沢さんが持参した現代の金属製のものとで計3台。素材は違えど形はどれもよく似ていて、風の力を利用して比重の小さいゴミを吹き飛ばし、比重の大きな大豆が落ちて残るという仕組みも一緒です。受講生たちは時間を区切って順繰りに3台の唐箕で作業をし、微妙な力加減の難しさを体験しました。



畑での作業の後、豚汁で体を温める

屋外講義の締めくくりとして、最後にはイノシシ肉の豚汁が振舞われました。ダイコンにニンジン、ネギ、ハクサイなど具材はどれもさんさん農園産。長谷みらい米づくりプロジェクトのメンバーが栽培した自然栽培のコメのおにぎりに提供され、地産地消の贅沢なメニューになりました。

# 中学生とのコラボメニュー、2月5日から予約発売 食事処「すずな」、土日・持ち帰り限定で

農業法人「ファームはせ」と長谷中学校1年生が共同制作した新メニューの予約販売が、2月5日より道の駅「南アルプスむら」長谷内の食事処「すずな」で始まりま

す。メニューは、豆腐とかぼちゃのハンバーグ、ピーツのポテトサラダ、ダイコンと煮卵の元気で添え、鶏団子のニンジンヒラヒラスープ、煮りんごのヨーグルトかけ。同校が学校給食甲子園で特別賞に選ばれたメニューを再現した定食や、生徒が原料栽培しているラー油「長谷の太陽」の絞りだねを使用したおかずだれの元気で、今回の共同企画に取り組みすることになりました。メニューは、地産地消にこだわったアイデアが満載。体に負担がかからない優しい味で、ボリュームがあり、老若男女が楽しめる内容になっているそうです。



生徒のアイデアが詰まったお弁当800円

土日20食限定の提供で、テイクアウトのみ。価格800円。前の週の水曜日までに電話予約が必要で、すずな（0265・98・2888）までご連絡ください。

# 信州大の松島准教授、2月に研究報告会 トウガラシ・伝統野菜・ソバがテーマ

信州大学農学部准教授で信州伝統野菜認定委員会会長の松島憲一さんによる研究報告会が2月28日、長谷公民館講堂で開催されます。長谷で3年かけて取り組んだ研究成果をこの機会に余すことなく報告していただきます。

松島准教授は2019年から3年間、①地域に合ったトウガラシの栽培方法と品種について、②長谷で昔から育てられている伝統野菜の掘り起こし、③ソバの栽培方法と食味の変化について、それぞれ調査を実施してきました。今回は、施肥や品種によるトウガラシの生育状況の違い、溝口で見つけたモチモロコシやその他伝統野菜に関する新情報、栽培方法の違いによって差が出るソバの食味について、詳しくお話しいただきます。報告会は午後6時〜7時半。無料。事前申込が必要で、下記の協議会事務局まで



トウガラシを栽培する試験圃場の様子

## 長谷さん農学校 次回の予定

2月19日 座学

冬が寒い長野県では、種を蒔くタイミングが大切です。いつ何を蒔くのか、いつまでに蒔きおわればいいのかなど、1年の播種暦について学びます。

また、有機栽培の土について学びます。近年、土の中の微生物や菌の研究が発展してきて、菌や微生物と植物の共生関係などが言われています。有機栽培の土とはどんなものか、何を目標していくべきか、講義とグループワークから学びます。



## 2月の予定

2月19日 長谷さん農学校(座学)

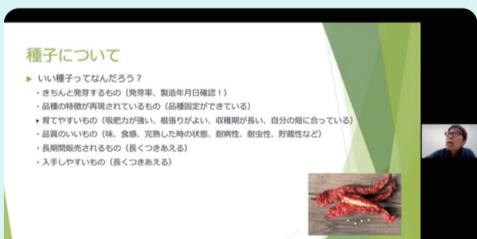
9:00~12:00

2月23日 内山節氏講演会

13:30~15:30

2月28日 信州大学松島先生報告会

18:00~19:30



※コロナウイルス感染症の状況によっては、中止もしくはオンラインでの開催になる場合がございます。

## 編集後記

「長谷みらい米づくりプロジェクト」の米の販売が始まりました。お米のパッケージとチラシの一部に使用しているイラストを、長谷地区に移住して3年の2児のお母さん、橋爪嶺香さんに描いていただきました。お米は、長谷地区の農家さんや伊那市近郊からの参加者、パッケージは地域のお母さん、様々な人の力が合わさってできた商品です。長谷のお米はおいしいと評判ですが、このお米がさらに長谷の農業に興味を持ってもらえる商品になるといいと思います。(羽場友理枝)

