

消費者と生産者の協働により作成する農業マップ

共に考えよう 広島の農業

世羅くろがわ上谷編
in SERA



vol.2

目次

- ❑ はじめに
- ❑ いきいき農業応援し隊からのお知らせ
- ❑ 農業の厳しさを知りました!!
「エゴマ植え体験特集」
- ❑ 行ってみいやあ！来てみいやあ!!
「生産者と消費者の交流会」
- ❑ 編集後記

農業を知ることは

私たちの食そのものを知ることであり

農業を支援することは

私たちの命を守ること



今回、協働いただいたのは

「世羅西農事組合法人くろがわ上谷」の皆様。

そして、私たちは「いきいき農業応援し隊」と申します。

このリーフレット作成は福山市協働のまちづくり基金を活用しています。

はじめに

広島県は日本の縮図

1000m級の山が連なる中国山地から瀬戸内海まで、日本列島を凝縮したのが広島県。ミカンとリンゴ、両方が採れる土地柄が象徴するように複雑な地形と気象を活かした多様な農業が営まれてきました。国の施策として農業の効率化、大規模化が進められるなかで、今広島県は集落営農組織をつくる方向をめざし、現在 115 組織が誕生していますが、どこも米価低迷の中で苦しい経営を続けておられます。

広島県の農業の強みは土地の条件を活かした多様な作物ができること。農家の皆さんも米のコスト低減と共に他の作物にも挑戦されています。グローバル化への対応は先ずローカルが自立すること。

農業はふるさと広島環境をまもり、私たちの暮らしの原点を支えてくれるものです。農家の方々と交流し、伝統に支えられた広島の食と農を学び直す中で今後「地産地消」をどう実践するのか？共に考えたいと思います。



世羅くろがわ上谷の概要

設立 2003年(平成15年)10月12日

住所 世羅郡世羅町黒川19-4

TEL・FAX 0847-37-1617

構成員 25名 集積面積 25.5h

主作物 水稻 麦 蕎麦 野菜 その他
耕作地のほとんどは水田,75%が緩・急
傾斜地で,水源はすべてため池

広島県の農業事情

広島県は、県土の4分の3が中山間という特殊な構造であるがゆえに、経営耕地面積は他県に比べて狭くならざるをえない。水田及び稲作面積は急激に減少し、農業従事者のうち65歳以上の比率は68%です。

広島県は施策を見直し、具体的な行動計画として

- ①産業として自立できる農林水産業の確立
 - ②農林地の公益的機能の維持・発揮
 - ③農山漁村における快適な生活空間の創出
- この3つの目標を新たに掲げました。

「広島県新農林水産業・農山漁村活性化行動計画の要点<2006年(平成18年)3月>」よりその目標に向けて、集落型農業生産法人が組織されその数において広島県は日本一。

- ・福山では2007年(平成19年)7月「ファーム夕日の里」が98番目に設立されました。
- ・2008年(平成20年)1月に「おかだ」が113番目「むべやまの里」が117番目に設立されました。



いきいき農業応援し隊からのお知らせ

農業を体験したい方はぜひ！

広島県の各地で、地域活性化のため市民農園の開設や生産者の好意で農地が提供されています。きれいな空気と豊かな自然で心身ともにリフレッシュしてみませんか？日頃のストレス発散にクワを持ち、安心安全な食材を作る。究極の贅沢、スローライフ…環境にエコ，体にエコ，今流行のロハスなのでは…。

ロハス：Lifestyles Of Health And Sustainability
…健康や環境問題に関心の高い人々のライフスタイル。

ということで今回、世羅くろがわ上谷の農地をお借りして初めての農業体験をしました。詳細は次頁の「農業の厳しさを知りました」に載せています。

行ってみやあ。作ってみやあ。おもしろかったでえ。

次回は福山で農業体験の企画を立てています。皆さん、ぜひぜひ参加してください。お待ちしております。ご連絡は下記、君塚・近藤まで。

農業に興味のある方、各地で農業塾など開設されています。次回とりくみ先の福山では『農業の担い手集まれ』ということで、農業塾などがあります。興味のある方は、084-935-7177(市園芸センター)にお電話を。



私たちは、こんなことを提案します！

<出前講座の提案>

- 食を見直し、農業を考えるプレゼンテーションをします
- 子どもたちに「生きること、食べること」について、絵本の読み聞かせやエプロンシアターなどを使ってお話しします。
- 各種団体の方とともに今後の活動を模索します。
 - ・いつでも要望があれば伺います。保育所、幼稚園、小学校から大学まで、児童クラブ、子ども会どこにでも行きます。気軽にお呼びください。
 - ・子どもからおとなの方にも楽しんでもらえる内容を目指しています。

連絡先・・・084-928-0481 君塚
084-933-2429 近藤

スタッフ募集中!!

私たちの活動に共感し、リーフレットづくりなど様々な活動に参加して下さる仲間を募集しています。



農業の厳しさを知り

2007年(平成19年)5月27日からエゴマ植え体験をしました。参加者は毎回苗植え,土のかぶせ作業,摘心,刈入れまでを体験しました。しかし,刈入れ前にエゴマが



写真左がエゴマの苗です！
今から植え付けに♪



2.



盛り土はやっぱり重労働！



エゴマは
育ちま

3

6.

農作業の後は
楽しい食事！



エゴマとは

エゴマ(荏または荏胡麻)はシソ科(ゴマはゴマ科)の一年草で東南アジアの原産です。高冷地を中心に作られている雑穀で、平安時代にはエゴマ油は食用の他、灯籠や提灯の燃料として、また傘や雨合羽、さらに建築家具の塗装としても用いられていました。また戦国時代には美濃(岐阜)の斎藤道三が若いころエゴマ油の行商人として財をなしたといわれています。

近年、エゴマが見直されてきたのは、 α (アルファ)・リノレン酸を多く含むからです。 α ・リノレン酸は体内で合成することが出来ない必須脂肪酸のひとつで、肥満や動脈硬化予防、アレルギー症状の緩和に効果的と言われる成分です。

参考文献「漢方の知恵」藤原 勉著 文芸社

ました エゴマ植え体験特集

20名ほど、ベテラン指導者のもと、エゴマの種を植え付ける作業から始まり、
全て枯れてしまうという残念な結果に終わり、農業の厳しさを身をもって経験しました。

4



すくすく
した♪

みんなで摘心。キムチなどにしました。

しかし刈入れの前に…
エゴマは枯れてしまいました。

枯れてしまったエゴマは
お茶にいただきました！（詳細は次頁）

生産者からの声

私たちの地域では、先祖伝来の農地を後世に伝えるべく、農事組合法人を結成して4年間、お互い力を合わせて頑張っています。しかし底の知れない米価の値下がりや消費量の減少農産物輸入の増加に加え関税の引き下げ等、不安でいっぱいです。

つい2ヶ月前、自然食品を扱っている人から、輸入農産物は今もってポストハーベストをやっているとお話を聞きました。

人類は一つ、輸入が全て悪いとは言えませんが、世界的な食糧危機が間近に迫っていると言われる今日、生産者が安心安全な食糧生産に努めることは勿論ですが、消費者の皆さんの理解と協力がなければ日本農業の前途は暗闇です。

【いきいき農業応援隊】のスローガン【農業を支援することは私たちの命を守ること】は、本当に時代にあったものであり、私たち生産者にとってこの上ない励ましでもあります。

益々のご健闘、ご活躍を期待しています。

農事組合法人 くろがわ上谷 年宗守男

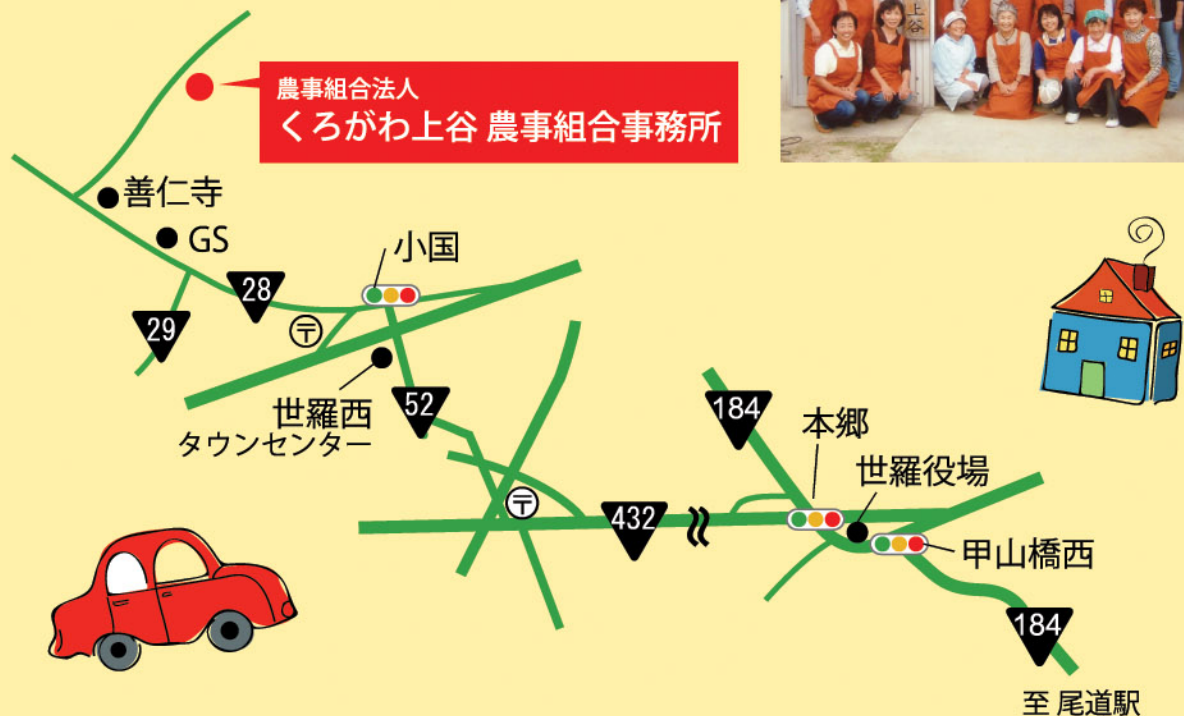


行ってみいやあ、来てみいやあ

くろがわ上谷編

11月18日くろがわ上谷の農事組合法人事務所にて消費者と生産者の交流会を開催しました。予想を上回る参加者があり、昼食に100食の準備をしていましたが午前中早めになくなり、大盛況でした。

女性部では地産地消の販売拡大を目指しがんばっているところです。
(くろがわ上谷農事組合法人の方々)



食べなきやリンリン！

◎「もったいない」を食卓に！野菜の皮端利用法

「大根の皮のキンピラ」

甘みと食感の良い大根の皮を捨てずに使いましょう。



生産者と消費者の交流会



おでんを提供しました

地域で取れた大根・にんじん・手もみこんにゃく・サトイモ・卵でおでんを作りました。手作りのゆず味噌が大好評でした。

エゴマ餅

私たちが植えたエゴマは枯れてしまいましたが、地域で分けていただいてエゴマ餅をつきました。香りがあったとてもおいしかったです。

なごり茶

真っ黒に枯れてしまった私たちのエゴマ。枯れ草に触ると手の中でパラパラと穂が崩れました。後に残った清涼感いっぱいの芳香。お茶にして飲んだらとてもおいしかったです。これを「なごり茶」と名づけて皆さんに提供しました。(庄原ではすでに商品化されていました)

水はいのち！

現地調達の水を農作業後の昼食におむすびにして食べたのですが、とてもおいしかったです。ひかりが違う！香りが違う！海苔で包んで食すなどもったいないと思うほど・・・。

くろがわ上谷は、川の水は一切使わず天からの恵みの水だけで米作りをしています。私たちの訪れた田んぼには、オニヤンマのやご、ドジョウ、オタマジャクシ、タイコウチ、カスミサンショウウオなど色々な生物を一度に見ることができます。

人間、植物、生き物にとっても、大切な天からの恵の水！

水を大切に扱い、自然にも優しく、命の連鎖を感じることができます。

<材料：4人分>

- a. 大根の皮・・・・・・・・1本分
- b. にんじん・・・・・・・・1/2本
- c. ごま油・・・・・・・・大さじ1
- d. 酒・・・・・・・・大さじ1
- e. みりん・・・・・・・・大さじ1
- f. しょうゆ・・・・・・・・大さじ1
- g. だし・・・・・・・・1/4カップ

<作り方>

調理レベル★ 調理時間10分

1. 厚めに切った大根の皮は厚めの千切りにします。
にんじんは厚めの千切りにします。
2. 調味料の酒・みりん・しょうゆ・だしを合わせます。
3. 鍋にごま油を熱し、大根・にんじんを中火でいためます。



編集後記

エゴマ作りをとおして生産者である農家の生活の一端を体験できました。季節の野菜に余すことなく工夫を凝らし、ダシは野菜そのもの、味付けは最小限、野菜のうま味を引き出すわざはシンプルそのものです。シンプルイズベストでした。

摘心したエゴマの葉をキムチ漬けにしておにぎりに巻いて食べたり、エゴマ餅をついて美味しくいただきました。その土地でできた安全な物を使っておいしくいただくという体験をとおして、地産地消の大切さ必要性を実感しました。

“農薬入り餃子”のニュースが飛び込んできました。中国の農薬の問題、60%を輸入に頼っている日本の食卓、利便性、価格重視では安全は買えない現実！安全は自分たちの手で、自国の農業を大切に、もっと家庭の食卓を大切に“ほっとけない”と思うこの頃です。

加工食品やら生鮮食品を手にとって表示を見ると中国産の物が多い事に驚きます。豆・春雨・筍など何も意識せずに、かごの中に入れた物は全部中国産だったということもあります。地産地消…生産者そして消費者が本気で考えていく問題でしょうね。

収穫した野菜やお米を現地で食すと「甘い」。路地栽培された物は、特別に手を加えた料理でもないのだが特にそう感じました。とれたての大根とスーパーの大根を食べ比べてみましたが、おいしさは比較になりませんでした。鮮度って大切だと改めて感じました。自分が住む近くのお店で手軽に買える様になると、もっともっと利用するのですが。



私たちのスローガンが
看板になりました！

農事組合法人さだしげ「こだわりの米作りの里」
〒739-2112 東広島市高屋町大字貞重 1132-1
TEL 082-439-1236 / FAX 082-439-1270

企画編集…いきいき農業応援し隊

TEL / FAX (084) 928-0481 (君塚)

もしくは TEL / FAX (084) 933-2429 (近藤) まで

