地場産大豆の魅力伝える

味噌造りの体験を提供

まめっこクラブ　糸魚川市

【糸魚川市】「自分で作った、添加物の入っていない自然な味噌を食べてもらいたい」と話す糸魚川市農山漁村交流協議会「まめっこクラブ」（代表・大島千代さん＝73歳）。地場産大豆や米を活用した味噌加工体験を行っている。

まめっこクラブのメンバー。中央が大島さん

味噌加工体験は糸魚川市上早川地区にある活性化施設「焼山の里ふれあいセンター」で実施。毎年多くの人が参加する人気の体験だ。

味噌造りは、2001年に新潟県糸魚川地域振興局と同協議会メンバーの磯貝ヒサヨさんたちで転作大豆の活用方法を模索する中、昔、稲わらを積み上げて蒸した大豆を入れ、発酵熱で味噌麹を造っていた経験を生かして始めることになった。当初は磯貝さんの作業場で仕込んでいたが、07年に「焼山の里ふれあいセンター」に拠点を移し体験指導会を始めた。

「味噌造り体験に10年以上にわたって来てくれる親子や、小学校の体験授業で市内はもとより、近隣の市などからも多く来ていただいています」と話す大島さん。「添加物が含まれていない大豆が持つ本来の風味の味噌を、子供たちに味わってほしい」とも話す。

まめっこクラブのメンバーは同市内各地から集まり、年齢もさまざま。味噌造りの技術向上だけでなく、野菜作りや料理作りなどの情報交換も行い、和気あいあいの雰囲気で活動している。「ここに来るために時間をやり繰りすることがしばしばです」と笑顔の大島さん。

より良い味噌麹を造るため、発酵のバラツキを無くす方法をメンバーで話し合い、試行する。「素手で麹を混ぜると温度感覚が分かりやすいのですが、衛生面を保つため、薄手のゴム手袋を使用しています」と話す。

機械が故障したときは、メンバーの夫が部品探しや修理を手伝ってくれ、家族や地域のバックアップにも感謝しているという。

現在は新型コロナ感染症対策のため、体験会の募集は控えているが、「再開したときは多くの方から参加いただき、自分で造った味噌を食べてもらいたい。また、指導するまめっこクラブのメンバーの育成にも力を注いでいきたい」と熱意を話す。

小学生の体験授業で指導するメンバー

10年来の参加者も人気呼ぶ体験授業

まめっこクラブが地場産大豆を使って造った味噌

教えて！聞かせて！収入保険 ㉙

自然災害、収入減少に備えて

水稲、柿、リンゴ　加藤 申一さん 53歳　佐渡市滝脇

「これからの農業は、あらゆる自然災害、米価の下落による備えが必要」と話すのは、佐渡市滝脇の加藤申一さん。水稲2・0㌶、柿1・6㌶、リンゴ0・3㌶を栽培し、「干し柿」「あんぽ柿」を加工、出荷し、販売している。

以前は「水稲共済＋収入減少影響緩和交付金（ナラシ対策）の加入で十分だと考えていましたが、収入保険は個人の経営実績で補償が得られるので、加入を決断しました」と話す。

特に滝脇地区では、大きな川「水源」がないため、溜池を利用しているが、水不足による干害が毎年発生し頭を悩ませているという。「このような状況から、収入保険の必要性を感じています」と加藤さん。

また、柿やリンゴを栽培し、春先の霜、霰で花芽が壊死することがあったことも、収入保険の加入を後押しした。「近年はいつ自然災害が発生するか分からない状況で、安心して農業ができないのが現状です。収入保険に加入することで、好きな農業に安心して打ち込めます」と話す。

「収入保険に加入して4年目となり、加入して良かった」と笑顔の加藤さん。「これからは、リンゴの規模拡大をメインに別品種の栽培をしてみたい。また、収入保険の内容の良さも他の青色申告農業者に伝えていきたい」と展望を話す。

柿の木の枝を剪定する加藤さん

おいしさと栽培効率を追求

地区唯一のイチゴ農家　長岡市・山田 直紀さん

【長岡市】山田直紀さん(42)は、長岡市寺泊竹森地区で水稲12㌶の作付けとイチゴ栽培を手掛ける専業農家。大学院卒業後は会社に勤務していたが、実家の農作業を手伝っているうちに農業の魅力にひかれて28歳の時に一念発起して就農した。イチゴ栽培は祖父の代から続いており、現在は80坪のハウス4棟で「越後姫」を栽培している。

収穫期は1月半ばから6月末までで、地元のスーパーや道の駅に出荷する。「一番おいしい状態で食べてもらいたくて、できるだけ赤くなった時を見計らって収穫します」と山田さん。「朝9時ごろに店頭に並べるため、深夜3時からライトを照らしながら摘み取り、パック詰めして出荷する作業が連日続くので、農繁期ともなると、身にこたえます」と苦労を話す。

それでも、おいしく効率の良い栽培方法の研究に余念がない。「高設と土耕の両方で栽培していますが、「旬な状態での出荷を心掛けています」と山田さん

〜〜〜