糸魚川市

設「焼山の里ふれあいセン

で実施。

毎年多くの

上早川地区にある活性化施味噌加工体験は糸魚川市

人が参加する人気の体験

節かせて-

29

まめっこクラブのメンバ

中央が大島さん

区で水稲12%の作付けとイ

「自分で作った、添加物の入って

魚川市農山漁村交流協議会「まめっこクラブ」

購読お申し込みや 情報提供は お近くのNOSAIへ

☎ 025 · 288 · 6888 下越支所

佐渡支所

魚沼支所 **☎** 025 · 792 · 7077

中越支所

NOSAI新潟

☎ 0254 · 33 · 3901 新潟支所 **☎** 025 · 282 · 9292

☎ 0259 · 63 · 4121 **☎** 0258 · 36 · 8022

上越支所 **☎** 025 · 525 · 1130

猟に魅せられ

ね」と話す斉藤さん。20歳で狩留めた瞬間がたまらないです

のジビエ(野生鳥獣肉)

自らさばいて鴨鍋など

「猟銃で狙い通りに獲物を仕

76歳、新潟市西蒲区

どの猟を楽しんでいる。

の臭みがあるが、 して食べている。

冬になると脂 「野鴨は独特

いです」と笑顔で話す。がのって、とてもおいし

区では3年ほど前からイ

斉藤さんが住む松山地

ノシシが近隣の田畑に出

猟免許を取得し、現在も野鳥な

ヒサヨン・と同協議会メンバーの後にと同協議会メンバーの後による。 **【気呼ぶ体験授業**



小学生の体験授業で 指導するメンバー 袋を使用しています」と話

いきたい」と斉藤さん

る。

イノシシの目撃情報

サツマイモなど、 個体数が年々増え、 没し問題となっている。

への被害も拡大してい

ノシシの個体数を減らして



子や、小学校の体験授業で上にわたって来てくれる親「味噌造り体験に10年以 ー」に拠点を移し体験指 ている。 あいあいの雰囲気で活動し に時間をやり繰りすること 「ここに来るため

感謝しているという。や地域のバックアップにも

修理を手伝ってくれ、家族メンバーの夫が部品探しや

家族

機械が故障したときは、

りやすいのですが、 を保つため、 を混ぜると温度感覚が分か す方法をメンバーで話し合 より良い味噌麹を造るた 試行する。 発酵のバラツキを無く 薄手のゴム手 「素手で麹 を話す

共

の味噌を、子供たちに味わ ない大豆が持つ本来の風味

ってほしい」とも話す。

り、年齢もさまざま。味噌ーは同市内各地から集まーなのこクラブのメンバ

味噌造りの体験を提供

策厅

まめっ

生かして始めることになっ

導会を始めた。

当初は磯貝さんの作業

味噌麹を造っていた経験を

た大豆を入れ、

場で仕込んでいたが、

【糸魚川市】

(代表・大島千代さん=73歳)

を活用した味噌加工体験を行っている。

の活用方法を模索する中

稲わらを積み上げて蒸

などからも多く来ていただ

いています」と話す大島さ

「添加物が含まれてい

市内はもとより、

近隣の市

大島さん。

がしばしばです」と笑顔の

を注いでいきたい」 噌を食べてもらいたい。 たときは多くの方から参加 は控えているが、「再開し対策のため、体験会の募集 ブのメンバ いただき、自分で造った味 現在は新型コロナ感染症 指導するまめっこクラ

し人気だ。

えていた時、今のキッチン使って何かできないかと考

阿賀野市でキッチンカー 窯焼きピザ販売 自家野菜も使用 齋藤 重和さん、望さん

牛PーZZA」を営む齋藤田地区でキッチンカー「猛「阿賀野市」阿賀野市安 夫妻は、2020年からペ 重和さん(38)、望さん(36) レット窯で焼くピザを販売

-に出合った」と重和さ 「実家が酪農家で生乳を 店名は新潟県酪農発祥

「地元食材をふんだんに

と齋藤さん夫妻

使ったオリジナルピザ作

クトのある「猛牛」と名付の地をアピールし、インバ ので、とてもあ と重和さん。 りがたいです」 がっている。 の雇用にもつな 「人とのつなが

は地元の乳製品を使い、農域との交流も深める。「今後ピザ教室も開催するなど地 供したい」と抱負を話す。 オリジナルのメニューを提家から直接材料を仕入れて にも出店している。また、るほか、各種イベントなど 数カ所で出店す 月に2回ほど

業施設に製造を委託。地元ピザ生地は同市の福祉作 てもらいたくて、できるだ でも多くの人に食べてもら た野菜も使っていて「一 けた。具材には自家栽培し いたいですね」と話す。

け赤くなった時を見計らっ て収穫します」と山田さ 笑みを浮かべる。 生育や味にそれぞれの特徴

念がない。「高設と土耕のの良い栽培方法の研究に余の良い栽培方法の研究に余 両方で栽培していますが 農繁期ともなると、身にこ ライトを照らしながら摘み する作業が連日続くので、 取り、パック詰めして出荷 「朝9時ごろに店頭に 深夜3時から うと思います」と話す。いイチゴを作り続けていこ 期待に応えるため、 となっています。そうした を心待ちにしてくださって「出荷先でわが家のイチゴ 田さん1軒だけとなった。 いる方々がいることが励み イチゴ栽培農家は現在、山め、かつて地区に4軒いた 手間と費用もかかるた おいし

から続いており、一た。イチゴ栽培は 農業の魅力にひかれて28歳 作業を手伝っているうちに の時に一念発起して就農 けています」と山田さん 「旬な状態での出荷を心掛 イチゴ栽培は祖父の代

並べるため、

造りの技術向上だけでな

おいしさと 栽培効率を追求

どの情報交換も行

まめっこクラブが 地場産大豆を使っ

地区唯一のイチゴ農家

て造った味噌

【長岡市】山田直紀さん

長岡市寺泊竹森地

勤家。土 チゴ栽培を手掛ける専業農 長岡市・山田 大学院卒業後は会社に していたが、実家の農 直紀さん 姫」を栽培している。 坪のハウス4棟で「越後 月末までで、地元のスー 「一番らヽヽヽ゛」」のスーパーや道の駅に出荷する。

月半ばから6

壊死することがあったこと 春先の霜、 た。「近年はいつ自然収入保険の加入を後押 霰で花芽が 樹液でシロップ オニグルミ栽培

が特徴的で、

紅茶に入れた

ŧ

込めます」と話す。 好きな農業に安心して打ち できないのが現状です。 災害が発生するか分からな 人保険に加入することで、 い状況で、 「収入保険に加入して4 安心して農業が グルミの樹液を採取、 した後に煮詰めてシロッ。 阿賀町・杉﨑 裕美さん

栽培をしてみたい。 った」と笑顔の加藤さん。 年目となり、 収入保険の内容の良さも他 模拡大をメインに別品種の 「これからは、 加入して良か リンゴの規 また、

「くるみつ」を製造し販売

申一さん。 柿1·6龄、

水稲2・0診、

考えていましたが、

を栽培し

が得られるので、加入を決険は個人の経営実績で補償

特に滝脇地区では、

大き

溜池を利用しているが、

不足による干害が毎年発生

「水源」がないため

あんぽ柿」を加工、出荷

水稲、柿、リンゴ

落による備えが必要」と話 らゆる自然災害、米価の下

減少影響緩和交付金(ナラ

以前は「水稲共済+収入、販売している。

シ対策)の加入で十分だと

佐渡市滝脇の加藤

「これからの農業は、

あ

くるみつと名付けました」 シロップなので、 ることを聞いたのがきっか ミの木から樹液を採取でき 産を始めたのは、 する杉﨑裕美さん。 知り合いの紹介でオニグル 杉﨑さんがくるみつの生 「クルミからとれる 2年前。

【阿賀町】阿賀町でオニ ろ過 オニグルミの木の 商品のくるみつ▼ 前で杉﨑さん◀

また、同町のテーマ施設

﨑さん。 お勧め」と杉 たりするのが キなどにかけ りホットケー

いる。「さらっと母と裕美さん3人 を採取し、 作業は父、煮詰める作業は 多く蓄える冬の時期に樹液 煮詰めて商品が完成。 とろ火で24時間

オニグルミの木が養分を 家製の笹団子や、ユキツバ 「狐の嫁入り屋敷」内で自

も運営している。 造販売。栽培した米や野キのエキスが入った塩を製

ながら、製造過程を確立さ 地元の食材を使用した 久太郎」

せたい」と希望を話す。

ると新潟市から猟友会を通

る。斉藤さんは野鴨を好んでハ年2月15日までと定められてい定。原則として11月15日から翌

狩猟ができるのは冬季期間限

頭を駆除しました。一

年の2月に仕留めたものは体長 で狩猟を行っている。 猟友会員が数人のチームを 斉藤さんに駆除の依頼があ 昨年は2頭、今年に入って

という。 たね」と話す。野鳥と違い、イ ため、狩猟歴5年になるベテラ ンの斉藤さんでも恐怖を感じる 気ほどで体重は50世超えでし シは突進して向かって来る イノシシには悪いと思いま

が頑張って個体数を減らしていを拡大させないよう、われわれすが、これ以上農作物への被害 い」と力強く話す。

ーさん 53 歳 こに備え 佐渡市滝脇 ら、収入保険の必要性を感 じています」と加藤さん。 し頭を悩ませているとい 「このような状況か

いきたい」と展望を話す。