



A Challenging Job

明日へ 未来へ つながる農業④

農家の高齢化や減少により、遊休農地が増えた飯田市上久堅地区で、同地区農業振興会議が中心となり対策を検討し、活動を始めました。「地域を活性化して農業振興を」と、遊休農地を再生し、特産品の開発にも取り組んでいます。その最初の取り組みが、「小野子人参」と呼ばれる「長人参」の栽培です。

同地区の小野子地籍は標高800メートルほど。畑の土は粘土質の赤土で、そこで育つ「小野子人参」は、地中に細長く伸びます。そのため掘り取りにも手間がかかります。栽培農家が減っていました。2005年に有志が「小野子人参クラブ」を結成。40人の遊休農地を共同で手入れし、30人で人参を、10人で連作障害を避けるためにゴボウを作っています。

代々、地域で作り継がれてきた人参ですが、近年は自家用野菜として作る程度。出荷用の栽培のノウハウは無いも同然のスタートでしたが、試行錯誤繰り返しながら栽培を続けてきました。

長さ30センチ以上、首の太さ3センチ以上と規格を決め、販売を始めると、小野子の風土が生み出す甘くて香り高い特別な



地域ブランド商品で遊休農地の再生を

上久堅地区農業振興会議・小野子人参クラブ(飯田市)

味わいが評判を呼びました。毎年収穫を楽しみに待つ常連客も増えています。

生でも火を通してそれぞれに人参独特の力強い味を楽しめる「小野子人参」。同振興会議の中山将英会長と、同クラブの長沼善朗代表は、「土地柄だけでなく、作つてくれる人もいいんで(笑)」と、人参のおいしさの秘密を教えてくださいました。今年は、2トンの収穫を見込んでいます。地元のJA祭や、畑での収穫祭、直売所などで販売します。

農家と醸造会社がタッグを組んで地域ブランド商品を開発

「小野子人参」に続き、大豆「つぶほまれ」やそば、かぶ菜などを、再生した遊休農地を使い栽培しています。大豆は、地元の醸造会社「丸昌稲垣(株)」と提携し、みそに加工。麹(こうじ)は同じ上久堅地区で収穫したはぎ掛けコシヒカリを使い、1年かけて天然熟成します。「地元」をキーワードに、農業と醸造のプロフェッショナルがタッグを組んだ商品を開発しました。

「原料を作つて売るだけでなく、加工から販売までやって、農業の活性化につながる」と中山さんは話します。みそは



地中に深く伸びる「小野子人参」。手で引き抜こうとしても、びくともしません。収穫時はバックホーを使って掘り起こします。ミネラル成分の多い赤土が、色鮮やかで香りが高く、甘味の強い人参を育てます。

1キロ1300円と高価ながら、「原料の大豆の要望に答えられないくらい」の人気商品になっています。

上久堅地区には「ターンの新規就農者も多く、遊休農地再生の大きな力としても期待されています。農業経験もなく、「不安いっぱいでも来るもんで、できるだけのことを」と、中山さんは農業研修を受け持つ里親としてだけでなく、水稲作りやみすりなどのさまざまな仕事の場を提供し、地域での位置づけができるように配慮をしています。「みんな本気で農業をやつていこうというやる気のある人たち。逆に私たちが励まされる」と中山さん。人との新しい結びつきも地域力をより強くしています。

上久堅を味わって



「小野子人参」

収穫したばかりの「小野子人参」は、以下の日程・会場・店舗で販売を予定しています。サラダスティック、汁物、煮物、さんぴら、天ぷら(かき揚げ)などにどうぞ。

- 11月3日(木)「第13回全国ゲタ飛ばし大会」小野子特設会場。
- 11月6日(日)「収穫祭」現地人参畑。根菜汁の振る舞いあり。
- 農産物直売所「およりにふあーむ」

「上久堅地区産地限定 南信州みそ」

上久堅産の大豆と、はぎ掛けコシヒカリを原料に、丸昌稲垣(株)が醸造を手がけた「南信州みそ」は、稲垣来三郎匠(飯田市上郷。☎0265-56-1550)で販売。1キロ1300円。昔ながらの大樽(だる)に仕込み、1年かけて天然熟成した無添加みそ。上久堅の風土、農業と醸造のプロフェッショナルが織り成す見事なハーモニーをぜひ一度試してみてください。小野子人参のみそ漬けも同社で製造、販売。

記事に関する問い合わせ ●飯田市農業振興センター ☎0265・21・3217