

7月号 みのわ町地域おこし

協力隊新聞

橋本隊員 6月の活動

福与地区から2名のにこりこ会員が！！

今月は、三日町、福与地区の農家さん回りを中心に、活動しました。その結果でしょうか、おかげさまで2軒の農家さんが、にこりこの新会員になってくださいました！感謝感謝です！
スイートコーンやカボチャなどを出荷して下さるそうで、収穫の時期がとでも楽しみです。



倒木を撤去しました！

萱野高原の高山植物園散策路に幹回りが125cmもある、サクラが、倒れていました。みのわ振興公社の方と3人で1時間ぐらいで撤去終了。シカ除けネットは切れていなく無事でしたが、これからの台風シーズンを考えると、まだ倒れてしまう木があるのでは……。人にぶつかる事故が無いようにと祈ります。

なんと！かやの山荘付近に、キツツキの仲間の、アカゲラが営巣しました！人の目線位の位置にあるのです！雛の姿も確認できました。巣立ちまで、見守ってあげたいと思います！



岡部隊員 6月の活動

6月は梅雨の季節ですが、前半はなかなか雨が降らなくて農作物の生育が心配されました。東京で通勤していた時には『雨が降ると服や靴が濡れるので降らなければいいのに』と思っていましたが、箕輪町に来て農家さん達と話すようになり梅雨の時期には雨が降ってくれないと困ることを実感しました。

6月もいくつかのイベントに参加させていただきました。

7日は、大出の球技大会の開会式で地域おこし協力隊を紹介いただき、自己紹介と挨拶を行いました。球技大会にはたくさんの方々が集まり、ドッチビーというドッチボールのボールがフリスビーに変わったような初めて見るスポーツでしたが、みなさん楽しまれていました。

20日は、松島分館教室の「五平餅作り」に参加させていただきました。おやきが地域おこしになった地域もあり、伝統食の可能性についても学びたいと思見学をお願いしました。小さなお子さん達がクルミを擦ったり、ご飯をつぶしたりと頑張っていて、私も楽しく作業のお手伝いをさせていただきました。

27日には、富田の富玉会の玉葱収穫祭で玉ねぎの収穫のお手伝いをしてきました。玉ねぎを10kg詰めた袋をいくつも上げ下げしたので、若干の腰痛と筋肉痛でしたが、小学生達が10kgの袋を担ぐ姿はとても頼もしく見えました。収穫終了後にお母さんたちが作ってくださったカレーも美味しく、残ったカレーをお土産にいただき美味しくいただきました。

6月は、桑の実探しに夢中でした。

桑の実は、6月中旬から下旬にかけての短い期間で、マルベリーとも呼ばれています。

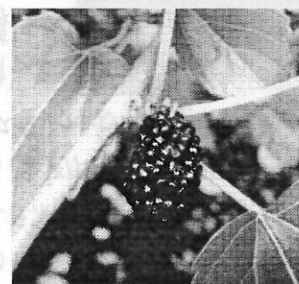
箕輪町も以前は養蚕が盛んな地域で、桑畑がたくさんあったようですが、今はどんどん桑の木が切られたり、掘り起こされて無くなっているそうです。

実は、桑の実にはブルーベリーと同じようにアントシアニンや鉄分、亜鉛といった成分もあり、健康効果も高いのではないかと思います。

また桑の葉は、以前はお蚕様が食べる物でしたが、現在ではメタボや糖尿病予防にいいと言われて、桑の葉茶等は人も飲んでます。

こんなにいい成分をもった桑の木を無くしてしまうのは惜しい！桑の実のジャムを箕輪町の特産品にできないか？と思い、6月は桑畑を見つけてカメムシと戦いながら桑の実を収穫していました。

来年には商品化できると嬉しいのですが…



< 熟した桑の実 >



< 桑畑 >

関口隊員 6月の活動

新規就農 磯田さんの畑へ訪問してきました！

農協の新規研修生として、4月から箕輪にいらした磯田祐一さん(53)の畑を訪問しました。埼玉県の農業改良普及員をされていた磯田さん。定年前に「農業を始めるのは今！」ということで移住を決意されました。農業関係のお仕事をされていたが、実際の栽培となると、勝手は全く違うとか。

農業の盛な場所にいらしたのに、なぜ移住されか、との質問には「果樹が好きなんですよね。それにはこちらでないと。」穏やかな笑顔で答えてくれました。栽培品目は梨とリンゴで、畑は木下、八乙女、長岡の3か所。離れた立地でも目が届くように努めていらっしゃるそうです。

この日は各畑を回り、ナシの袋掛けの作業をさせていただきました。秋、ご家族やご友人を呼んで、収穫するのが楽しみだそうです。同じ移住者として、「お互いがんばりましょう」とエール交換。今後も何かの形で繋がらせていただきたい、と感じた1日でした。



第2回 季節のお漬物講座 開催！

今月も漬物講座を開催しました。テーマはキャベツ。梅漬けに使った赤紫蘇がもう一つの主役。ほんのりと色づけした重ね漬け、キャベツのピンクミルフィーユ漬けを作りました。

2回の開催で計17名のお客様が参加。講座で感じることは、お客さんであるお母さんたちから、私も様々なことを教えていただいているということ。お野菜の地元らしい食べ方や家族へ美味しいものを作ってあげたいという思い。楽しくにぎやかな時間でした。

7月も皆さんに笑顔で帰っていただくよう、レシピを考案中です。また講座のレシピはにこりにて配布中です。



～季節のお漬物レシピ～

紅芯大根の梅酢漬け

- ・紅芯大根 1/2本
- ・梅酢 大さじ3
- ・ミントの葉 3～4枚

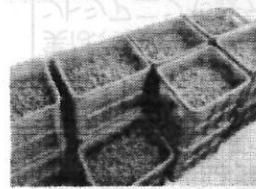
- ①大根を薄切りにし、梅酢とあえ、15分くらいおく。
- ②刻んだミントとあえ完成。癖がない大根に梅とミントの風味をプラス。食卓の彩に！



傘 廣瀬隊員 6月の活動

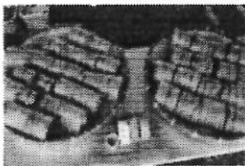
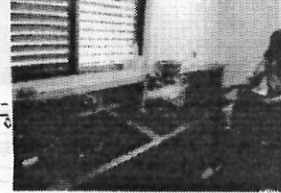


6月は、とくに梅の季節。こちらの地域では、菟峠小梅という、小粒の梅が盛んに作られ、皆さんそれぞれカリカリ梅にし、甘く漬けたり、色々とレシピを考案されました。



加エ戸では「あぐりちゃんの梅」を製造販売しています。私も毎年大梅の梅干しは自家製で漬けていたのですが、小梅で、カリカリに漬けるのは初めて。農家のお母さんに何度も教えて、加エ戸スタッフ総出で、大量の梅

を漬けました。カリカリに仕上げるため、表面に傷をつけるようにかたまりを入れてゴリゴリもみ作業を丸一日。やっと夕方並んだたろを見て、ホッとでき喜び。今は、鮮やかな赤色にするために、シソをもんで色を出し、漬けた作業をしています。8月頃、にこりにて発売の予定をしていますが、今のところ順調！でき上がりを楽しみます♪



6月20日に、天竜まつり散策というイベントに、にこりにて出店してきました。辰野をスタートし、最終ゴールの南箕輪村や、箕輪町のゴール地点の天竜公園を目指してのんびり歩イベントです。参加チケットには、オタル祭りの入場券や、ランチ割引券、ペンバケも入っていて、かたまりお弁当!!です。来年は参加してみたいかもかもしれません。加エ戸からは、おにぎりも販売しました。中身は、山菜をじっくり煮て作ったきゃらぶき、梅漬けのシソから作ったゆかり、甘辛(煮た野菜沢菜と全て加エ戸製です。「おいしかった!」と戻って来てもう一度買って下さる方もいらっしゃいます。7月のお祭りにも出店予定です。暑い夏のお祭りにぴったりな、楽食デザートも販売しますので、ぜひ立ち寄り下さいませ。

★こんなところ 行ってきました！

リンゴの仕上げ摘果、ブドウの房切・ジベリン処理、ナシの袋掛け・ブルーベリーの剪定、日本蜜蜂の養蜂、東山山麓の歴史散歩、退職農業者の会総会、小梅のもぎとり、富玉会の収穫体験イベント補助、にこり工場での梅漬けの仕込み、天竜まつり散歩物販etc.