



ともに生き、ともに育むまち
歴史と文化がくらしの中に息づく
”新斑鳩の里“



大きなお～きなお口でパク！
～斑鳩産黒米おいもごはんおいしいよ～

2011
12
No. 555

2 斑鳩の農と食を守るため

— 特集

- 8 秋の叙勲・褒章
- 10 まちの話題
- 12 いにしえの風
～斑鳩文化財センターだより～
- 13 ちよつと知ってる？斑鳩町
～広報「斑鳩」発行555号～
- 14 わたしが私らしくあるために
- 15 パゴちゃんの地球となかよし
- 16 斑鳩っ子の活動
～斑鳩町立幼・小・中学校の道徳教育のようす～
- 18 年末年始のお知らせ
- 20 まちの情報
- 26 ほげんだより

平成18年度からはじまった斑鳩町の遊休農地解消に向けての取り組み。

その後、そば打ち体験や菜の花油づくり、そばピクニックなどいろいろな取り組みが展開され、斑鳩の土産物としてできた「中宮寺門前そば」。そして、食の安全性が重視されるようになり、斑鳩産の菜の花油や黒米も販売されるようになりました。

今月号は、斑鳩町の農業について農業委員の辰己さんと宮崎さんにお話をうかがいながら、現在までの斑鳩町の農業のようすとこれからの斑鳩町の農業について紹介します。



斑鳩西幼稚園の園児がじゃがいも掘りを楽しむ

斑鳩の農と食を守るため

風情豊かな斑鳩の風景をいつまでも…

豊かな田畑は豊かな恵みを生み、その美しい景観は安らぎを与えてくれます。

かけがえのないふるさとの農地を、豊かなまま、未来の子どもたちに引き継いでいく、それが私たちの世代の使命では…。

といった思いから、斑鳩町の遊休農地の解消に向けて斑鳩町農業委員会では、平成18年度から本格的な取り組みがはじまりました。

※遊休農地って？

遊休農地（耕作放棄地）は、もともとは、耕作されていましたが、いろいろな理由により、過去1年間以上、何も作付けされていない農地で、これからも活用されないとと思われる農地のことをいいます。

私たちの家の周りにも、農作物が作られないで、手入れもされない農地を見かけたことはありませんか？
遊休農地の増加の原因の一つに農業の担い手の減少

農業の担い手である農家の減少や担い手の高齢化が進み、農作業に携わる人口が減り、農業への関心も薄れつつあります。その結果、遊休農

地が増え、荒れ果てた農地が増加しています。

※農林業センサス結果から、平成2年に334haあった耕地面積が平成22年には、309haと、この20年で25haも減少しています。

遊休農地が増えるとなぜ困るのでしょうか？

農地が遊休化し、手入れをおこなわないまま長い間放置しておくと、もう一度農地として利用しようとしても、大変な労力とお金がかかってしまいます。

そればかりではなく、病害虫の発生や周りの農地も雑草が増える原因になります。また、用水路や排水路などの管理も難しくなり、農地のもつ災害防止機能も低下してしまいます。そして、農業生産の減少は私たちの食卓にも影響がでてくるおそれもあります。

このようなことにならないために、斑鳩町では、資源の有効活用と、地域住民の協力を得て「ひと」と「もの」が互いに力を発揮することで、生産力の低下の防止と歴史的風土をいかした斑鳩町ならではの農・食・観光を一体化させた「斑鳩の里・農と食の活性化プロジェクト」に取り組んできました。



斑鳩の農と食を守るため



▲そばサポーターによる土寄せ作業（9月10日）



◀ おおきくなぐれ
（8月20日）
そばサポーターによる
種蒔き作業



▶ じゃがいもサポーターによるじゃがいも収穫
大きなじゃがいもが
採れました（7月2日）

●「農と食のプロジェクト」推進委員会」の活動は…

宮崎 「農と食のプロジェクト」では、菜の花栽培とそば栽培をおこなっています。遊休農地を解消することと、斑鳩の風土や環境に馴染むものとを委員会で検討した結果、ただ植えるだけでなく、収穫後食べる楽しみのある「そば」栽培と、斑鳩の自然景観に溶け込む「菜の花」栽培をおこなうこととなりました。

辰己 「そば」栽培や「菜の花」栽培のほかに、斑鳩町内の幼稚園や保育園の子どもたちにじゃがいも掘りをしてもらい、じゃがいも掘りの楽しかった思い出話と、採れたてのじゃがいものお土産を持って帰ってもらいました。夕食の食卓に楽しい話題と食材の提供ができ、子どもたちを通して、斑鳩町の農業に興味を持っていただけたのではと思っています。

宮崎 もっと広く地域のみなさんに、斑鳩町の農業について関心を持ってもらうため、平成19年10月に「そばピクニック」をおこないました。秋が深まる斑鳩らしい1日に、町内三井・服部・稲葉車瀬の3か所

を散策していただき、きれいなそばの白い花を楽しんだあと、三井観光自動車駐車場で「そば」の試食してもらいました。準備していた200食のそばはすぐに完売となり、「おいしかったよ」と声をかけていただき、うれしかったです。会場では、揚げたてのそばドーナツ販売や菜の花油、黒米の販売などをおこないました。

辰己 斑鳩東小学校の子どもたちにもいろいろな作業に参加してもらいました。「菜の花」の間引き作業や、「そば」の種をとるため、足でそばの茎を踏んでもらう種取り作業などをおこなってもらいました。

「菜の花を食べておいしかった」と子どもたちからのお手紙や作業の絵のプレゼントはうれしかったです。



▲「農と食のプロジェクト」について話す宮崎さんと辰己さん

はじめて5年・・・ そばサポーター・じゃがいもサポーター



遊休農地の解消や担い手不足解消をおこなうため、休耕田を利用したそば栽培やじゃがいも栽培などをサポートしてもらおうとはじまった「そばサポーター」と「じゃがいもサポーター」。

サポーターと一緒にこなったそば栽培やじゃがいも栽培のようすから、農業の楽しさについて紹介します。

●サポーターの活動は・・・

宮崎

斑鳩でそばを作っていることを知らない人が多いですね。「白い花が咲いているが、何の花？」とよく聞かれます。サポーターの活動は大切だと感じます。斑鳩町内のみなさんが農作業体験をすることで、もの大切さを分かってもらえることと、こんなにも苦労して農作物ができることを知ってもらえれば・・・。そして苦労の後にはおいしいそばやじゃがいもが味わえる喜びを感じてもらえるのがうれしいですね。自分で作った喜びと作りたてのおいしさは味も香りも全然違いますから・・・。

小さな子どもさんが「私がする」と作業を取り合う姿はほほえましいですし、和気あいあいと楽しんでいただけたら幸せです。

辰巳

子どもさんの参加が増えてきました。家庭では味わえない、もの大切さや自然の大切さを農業を通して学べるからでしょうか。家族で参加をしながら、農業をしてみたいというきっかけになればうれしいです。また、サポーター同士の交流ができ、農業に関する会話が楽しく思えます。

●斑鳩産の菜の花油は昔の製法で作られています



農業委員会会長職務代理者
辰巳昭清 副会長

宮崎 菜の花油は、てんぷらにするとおいしいです。胸やけがしにくいですよ。ただ、斑鳩産の菜の花油は少し高いので、炒め物に使う人が多いですね。こうばしい香りと風味がありおいしいです。

辰巳 斑鳩産の菜の花油は、昔ながらの製法で手間暇かけてつくっています。釜で蒸して温度を上げ、上げた時点で炒って練りこんでいます。炒っているの、色も濃く、風味も良いです。

斑鳩産の菜の花油は、少し高いですが、値打ちはあると思います。



家族で、じゃがいもサポーターに参加された森里さん。じゃがいもの苗植えから草刈りや収穫までを体験する「じゃがいもサポーター」の感想をたずねました。



じゃがいもサポーター
森里さん親子

子どもたちに 普段経験できない体験を

家庭菜園（プランター菜園）で、ミニトマトやピーマン、ししとうなどを栽培し楽しむお母さんの誘いで、「じゃがいもサポーター」に参加されたそうです。

「子どもたちに普段経験できない体験をさせてあげようと思いました。子どもたちはじゃがいも掘りより、虫探しを楽しんでいたようです。」とやさしく話すお母さん。

「じゃがいもをたくさん収穫できたので当分はじゃがいも料理が続きますね。」と笑って話すお父さん。



斑鳩の農と食を守るため



ハイキング仲間で農業体験を楽しむ山野会の7人グループ

山歩きなどウォーキングを楽しむメンバーで誘い合わせて、そばサポーターに参加された、7人グループの山野会のみなさん。代表の荒木さんに「そばサポーター」についてお話を伺いました。

山歩きとは違う楽しさをみんなまで味わいました

「日ごろから畑仕事をする人とまったくしない人がまざっているので、クワの扱いが違います。作業の後を見ればよくわかります。」と楽しそうに話す代表の荒木さん。

「はじめてクワを使うので大変です。また、ひとつ話の種が増えました。暑い暑いと言いながらでも収穫を楽しみにしています。」とそばのできるのを楽しみにされていました。

●農業のたのしみややりがいとは…

辰巳 農業は裏切りません。一生懸命すれば、やっただけ大きくなってくれます。農作物は手を加えるほど応えてくれます。やりがいのある仕事です。

手をかけて作った農作物がたくさんの人たちに食べてもらえたときの喜びは大きいです。今は、他の仕事をされている方も、定年退職後、農業をおこなって作る楽しさを味わってもらい、それが収入となる喜びを感じてもらえることが、本当の農業の楽しさだと思います。

宮崎 農業委員会の活動を通して、たくさんのおみなさんと知り合いになりました。知り合った人たちが、「こんな時どうすればよいの」と聞いてくれます。教えてあげて情報交換して良いものができたと聞いた時は、うれしいですね。そういう意味で言うと農業委員会



農業委員会農政特別委員会
宮崎 亮 委員長

で情報交換することも非常に勉強になります。

辰巳 農業委員会の取り組みは、農業の見る楽しみ、食べる楽しみ、遊ぶ楽しみをあわせもっています。これからも、たくさんの方がサポーターとして参加してもらいたいと思います。

宮崎 「農と食のプロジェクト」の活動は、無農薬かできるだけ薬をかける安全・安心をモットーに取り組んでいます。そのためには、試行錯誤の連続です。

菜の花は、今は苗を一本ずつ植える育苗をおこなっています。昨年、このやり方で大成功し、収穫も多かったです。苦労はありますが、成果がでるとうれしいものです。

農業は、毎年、毎々が勉強です。今年はどうだったから、来年はそうしてみようと考えます。農業をやっている人は、ボケないですよ。元気な人は土いじりをしている人が多いですね。

サポーターに参加して農業委員と一緒に農業の楽しさを味わいましょう。



おいしいじゃがいもありがとう

あわ保育園でカレーパーティー

6月に予定されていた保育園のじゃがいも掘りが雨のため中止となったため、農業委員会のみなさんは、楽しみにしているだろうと収穫したじゃがいもを各園へプレゼント。

保育園では、いただいたじゃがいもを使ったカレーを食べてもらって感謝の気持ちをあらわそうと、農業委員のみなさんを招待。

園児たちは、農業委員のみなさんにカレーを入れてもらったり、「じゃがいもおいしいか？」との問いかけに「うんおいしいよ。」と照れながら話すなど、交流が深められました。



あわ保育園で、感謝のカレーパーティー



農地を守り 生かす



黒米おいもごはおいしいねと友だちと仲良く給食の時間（たつた保育園）

農業委員会で話し合うほか、サポーターのみなさんに意見を聞いたりしながら、これからのよりよい斑鳩町の農業をめざしています。

これからの斑鳩町の農業について宮崎さんと辰己さんに語っていただきました。



これからの斑鳩の農業について話す宮崎さんと辰己さん

●斑鳩町の農業のこれから

辰己 稲葉地域の場合で言うと、営農組合として、稲葉の村をひとつの組織にして、やっていきたいと思っています。

稲葉が一本化することで、地域の要望を聞きながらいろいろと協力していけば、稲葉地域の農業の発展につながると考えています。

また、退職された人の農業を楽しむ場所を提供したり、農業研修をしながら、ともに農業の楽しさを知ってもらい、最終的には、つくった農作物を販売できるように組織をつくっていききたいと思っています。

宮崎 農業も高齢化がすすんでいます。そのフォロワーは誰がするのかということ、やはり地域の人の協力が必要です。

法律の変更があったので、農地取得の下限面積が50aから20aになり、退職された人でも作りやすくなっています。機械がなくても、地域の営農組合がきちんとしていれば、組合の力をかりて続けることができます。

農業をおこなう受け皿をつくらせてあげることが大切だと考えています。いきいきファームも好評で、満杯状態です。昔と違って、土いじりをするので癒しを感じる人が多くなったのだと思います。収穫の喜びもあるからでしょうか。

辰己 農地法の改正で企業の参加も他県では増えているようです。企業へのPRも必要ですね。

宮崎 今までの小作契約と違い、安心して貸し借りできる制度がありまます。期限を決めて貸すこともできます。離作補償なしで貸すと土地がとられるという古い地主さんの考えを改めてもらい、より多くのみなさんに安心して楽しい農業をしてもらいたいです。

学校給食でも斑鳩産「黒米」を活用

斑鳩町の各学校や保育園では、斑鳩産の食材を季節に応じて取り入れています。

各学校の10月の献立には、昨年度秋に「斑鳩の里 農と食の活性化プロジェクト推進委員会」が栽培した「黒米」を白米とブレンドし、黒米カレーが登場しました。

子どもたちは「やわらかくてもちもちしてプチプチして、甘いよ」ともち米ならではの食感とプチプチ感を楽しんでいました。



◀ 黒米カレーをいただきます～す





食材の良さは ことばだけでなく 食べるのが一番



斑鳩産の食材のすばらしさをいろいろなところで知らせることが大切と、各種調理教室や催しで紹介をされている斑鳩町食生活改善推進員協議会のみなさん。今回は、松田会長に、斑鳩産の食材の良さについてたずねました。



斑鳩町食生活改善推進員協議会
松田 和枝 会長

菜の花油は、オリーブオイルに匹敵するぐらいオレイン酸が多く含まれ、コレステロールを下げる働きがあるそうです。

菜の花油は健康食品

「買ってみよう」となると思いますが、食べ方がわかり、身体に良い点を紹介することで、「食べてみよう」となると思っています。

普及させるには 食べてみるのが一番

斑鳩産の食材を紹介するようになったのは、農業委員会から斑鳩産の食材を使ってくれないか、と話があったのがはじまりです。そこで斑鳩町食生活改善推進員協議会のメンバーと話し合い、各調理実習などで、斑鳩産の食材を使ったメニューを紹介するようになりました。やはり、どんなに良い食材も、食べ方がわからないと広まりません。

実際、家では、中華風ドレッシングのごま油の代わりに使ったり、炒め油の代わりに使ったりして使っています。ごま油のように香ばしい香りではありませんが、使ってみると、胃がもたれず、あっさりしているように感じますね。今は、揚げ物にも菜の花油を使うようになりました。



菜の花油
1本850円

黒米の食べ方は

菜の花油のほかに、斑鳩産の「黒米」もおいしいですよ。モチモチ感があるので、白米と合わせて炊くとピンク色に炊きあがります。黒米のプチプチ感が残り、食感を楽しめま

す。黒米にはアントシアニン色素が含まれるので、健康にはとても良いそうです。



黒米 (200g入)
1袋 300円

身体の中に入るものは 少しでも良いものを

スーパーに行くと、世界中の食材が並んでいます。やはり、住んでいるところまでとれた食材が、一番、身体になじみやすく、おいしい食材だと思えますね。

これから身体をどんどんつくっていく子どもたちも、食が細くなる年配者も、身体の中に入るものは少しでも良いものにしたいですね。



生駒郡老人クラブ
連合会女性部で紹介
された健康メニュー

販売ルートの情報を

いろいろな教室や催しのときに、口コミで広報しています。その時に必ず販売場所をきかれます。現在は、役場観光産業課と法隆寺いセンターで販売されています。もっと販売場所が増えると伝えやすいですね。そして、斑鳩のブランドとしてどんどん広報してほしいですね。