

受け継ぎたい  
技と心意気

# 農の たくみ 匠



## 小菊栽培に27年 はまよせ のぶこ 濱寄 信子さん(箕浦)

伊吹山を望む見晴らしの良い場所にある濱寄さんのハウスにて。お正月用の小菊の出荷準備も着々と進んでいます。売れどきを見極めた生産調整の技術も濱寄さんの「匠」たるゆえん。



## 健康志向で たにむら みつこ 米粉パン作り 谷村 允子さん(柏原)

谷村さんの「研究室」ともいえる柏原田園センターにて。白米と玄米の絶妙な配合バランスを追及するために、数えきれないほどの試作を繰り返してこられました。もっちりとした米粉独特の優しい食感は、谷村さんの努力の証。

「農の匠」は、農産物の生産や加工などについて  
すばらしい技術・知識を持った高齢者の方を「匠」に認定し  
次世代への継承など、高齢者による活力あるまちづくりを  
推進することを目的とした滋賀県の認定制度です。  
このたび市内から新たに誕生した、2人の匠を紹介します。

\*平成23年10月末現在、市内の「農の匠」は10人

## 米原駅前「まんまる市」

「第8回全国ほんもの体験フォーラムin滋賀」(滋賀県立文化産業交流会館)の開催に合わせ、駅前ににぎわいを創出するとともに、米原の自慢の味を発信します。

会場では、安心安全な地元野菜や各種特産品を販売するほか、米原の伝統野菜(赤丸かぶ・伊吹大根)もお楽しみいただけます。

日時 **12月2日(金)**  
10時30分～13時

会場 **JR米原駅西口**  
円形広場

主催

米原元気農業研究会(農林振興課内)  
特産品ネットワーク連絡協議会(商工観光課内)

## 産地発信!旬をまるかじり

## ひらたねなし柿収穫体験

10月30日(日)に開催した農林水産まつりで、伊吹果樹組合による「ひらたねなし柿の収穫体験」が実施されました。

この体験には市内外から家族連れなど約20人が参加し、今回は干し柿用の柿を収穫しました。

参加者は「種のないひらたねなし柿は干し柿にすると最高に美味しい。今日は楽しい冬支度になりました」とたわわに実る柿畑で秋の一日を満喫しました。

## 「ひらたねなし柿」

伊吹山麓地域で栽培がさかんな種のない渋柿で、60年の歴史を誇る特産物。組合では、地域の先人が苦労して築き上げた立派な柿畑を後世に残していけるよう、“伊吹のひらたね”として愛される品質の高い柿づくりに取り組んでおられます。



また、品質の高い作物づくりや消費者ニーズをつかんだ栽培管理の方法を学ぼうと、濱寄さんのもとには多くの人が訪ねてくるそうですが、



ハウスの中でまっすぐに続く小菊の列。露地の野菜畑もまるでアートのように手入れが行き届いていて、濱寄さんの丁寧な人柄と農作物への愛情を感じます。

「今はコッペパン作りにはまっています。スープやおかずと相性が良いので、地元の野菜を活かした食べ方も提案したいです。具材を工夫すれば手軽においしく野菜を摂取できるおやきもおすすめですよ」と、谷村さんは地域の保育園を訪問して親子の食育活動にも熱心に取り組まれています。



おやきの中身は、きんぴらごぼうとあんこ。安全なおやつとして楽しめます。「オープンがなくてもホットプレートで手軽に米粉料理を楽しめることを、もっとみんなに知ってほしい」と谷村さん。

濱 寄さんは、「自分が働いた証を対価として表れるようにしてみたい」という気持ちから、子どもの成長を見届けた50歳から事業として農業に取り組みもうと一念発起されました。何もわからないまま突っ走る中、ある講演会で「農業は人の命をつなぐ職業。胸を張ってやればいい」という言葉に出会い勇気をもらったそうです。

「そんな小さい栽培面積ではあかんとか、わざとハツパをかけるようなことを言うんです」と濱寄さん。苦勞した結果の喜びの大きさを知っているからこそその濱寄さん流の応援に、本気で取り組む若い世代が育っています。

谷 村さんは、もともと地域の加工グループ「てるてる」の代表として活動してこられました。そして、米離れが進む現代の食生活を案じて、米の消費拡大や安心安全な地元の野菜の活用につながるようにと、昨年の秋、75歳にしてパン作りの勉強を始めたそうです。その後、少しでもおいしい食感を実現するために日夜研究を積み重ね、家族がうんざりするほどパンを焼いてこられたとか。

また、「市内には直売所も充実しているし、立派な加工設備が整った柏原田園センターは市の施設として開放されています。米粉パン作りを通じた地域の活性化やコミュニティビジネスに挑戦したい人がいたら、ぜひともノウハウを伝授したいですね」と、新たな担い手の登場に期待を寄せておられます。関心のある方は、ぜひ農林振興課までご連絡ください。