

久慈農業改良普及センターだより



普及センター情報 215号

平成21年12月1日発行

久慈農業改良普及センター

TEL: 0194-53-4989

FAX: 0194-53-5009

普及センターホームページは検索画面で..

久慈農業改良普及センター 公式

検索

○ 新たに2名の「岩手県青年農業士」誕生！

岩手県では、地域の農業・農村の振興に意欲的に取り組んでいる優れた青年農業者（39歳以下の方）を「青年農業士」に認定し、地域のリーダーとして農村地域の活性化等に取り組んでいただいています。現在久慈地域では、青年農業士が5名、そのほか18名が農業農村指導士に認定されています。

今年新たに2名の方が青年農業士として認定されましたのでご紹介します。

1. 下館友裕さん（洋野町帯島 35歳）

久慈管内では5本の指に入る大規模酪農経営を営んでおり、先駆的な技術導入と自給粗飼料による高品質乳の生産を行い、管内トップクラスの搾乳実績を上げています。

また、陸中ホルスタイン改良同志会や削蹄を勉強する担い手研究グループ「ネイル・オブ・サンダー」の副会長を務め、若手酪農家とともに経営改善に資する研究活動を展開しています。

2. 大鹿糠正行さん（久慈市畑田 32歳）

水稲、リンゴ、花き栽培に菌床しいたけを組み合わせた多角的な農業経営が特徴で、販売面では民間会社で培った経営感覚を活かし、系統出荷や産直など多様な販路を開拓することによって経営のリスク分散を図っています。

また、久慈市農村青年クラブ会長や久慈地方農村青年クラブ連絡協議会では副会長を務め、若手農業者のリーダーとして活躍しています。

お二人は、このような活動が評価され認定されました。今後ますますの農業経営の発展と農村地域の活性化に寄与していただけることをご期待申し上げます。



下館 友裕さん



大鹿糠 正行さん

○ 久慈の農業・農村は魅力的！！ ○

管内の消費者を対象とした「久慈地方の農業・農村再発見講座」を9～10月にわたり3回コースで、開催しました。

この講座は、農家の生産現場の見学及び収穫体験、地元の農畜産物を使った調理実習、農業に関する研修を通じて、農業・農村に対する消費者の理解を深めることを目的に昨年開催しています。

テーマは管内の特産品である「ヤマブドウ」「ほうれんそう」「牛乳」を取り上げ、受講者34名の参加で行いました。

受講生からは「これまで生産しているところを近くで見たことがなかった。安心・安全な食材提供を目指して努力している農家の姿に感激した」「体験したヤマブドウのジャム作りを家に帰ってすぐ実践したら家族から美味しいと喜ばれた。友達にも教えたい」「今までは農業が恐くて家庭菜園で使わなかったが、講習を聴いて農業のことが分かり安心した」等の感想がありました。

閉会式で、消費者の声を生産者に伝えるための消費者モニターとして協力を依頼したところ全員から快諾を得ました。今後この受講者と連携して、さらに消費者と生産者の交流を進めながら、農業・農村の活性化につなげていきたいと思えます。



ヤマブドウ収穫中。樹の上のほうのあま～いヤマブドウを狙ってます。



グリーンヒルおおのにて、アイスクリームづくり。温度管理が重要！

○ 久慈地方出身農大生が地域農業の理解を深める ○

11月19日、「久慈地方出身農大生と地域農業関係者との懇談会」を参加者21名のもと開催しました。当日は、管内高校生(2名)も参加し、農大生と共に視察や懇談を行いました。

午前中は洋野町大野地区にある(有)おおのミルク工房と花き農家の宇名沢賢志さん、ほうれんそう農家の川崎和志さんの圃場を訪問しました。農家視察先では、経営概要や就農に至る経緯、就農後の取り組みについて話を聞き、今後の夢や目標を聞くことができ、学生達は地域農業への理解を深め、農業への興味も一層増したようでした。

昼食はグリーンヒルおおのにて地元食材を使用したお膳と、視察先でもあった(有)おおのミルク工房の乳製品も美味しくいただきました。

懇談会には、宇名沢さん、川崎さんに加え、地元4Hクラブ地方連会長の西君治さんも参加し、3名の若い農業者の掛け合いで賑やかに進みました。実体験から話される内容は学生らにとって大いに刺激になったようでした。

最後に西会長から「地域に戻ってきたら、4Hクラブにも入り、一緒にがんばろう」と心強い言葉をもらい、学生達にとっても、本懇談会が将来の就農等を考える良い機会となったようでした。



懇談会の様子

(テーブルの向こう側農大生が並んでいます)



懇談会の様子：地域の先輩農業者(写真左から宇名沢さん、川崎さん、西さん)

○ 全国の普及指導員が“現場力”向上を誓う ○

～「平成21年度全国普及活動研究会」が開催されました～

11月10～11日、東京大学安田講堂を会場に、平成21年度全国普及活動研究会が開催されました。

この研究大会は「調査研究の手法」により成果を上げている事例を全国の普及指導員が研究し、普及活動の高度化を推進するために、毎年開催されているものです。

研究会の冒頭、赤松農林水産大臣から「日本の農業の再生なくして、我が国の『食と地域』は蘇らない。農水省は『戸別所得補償制度』に取

り組むこととしており、平成23年度からの本格実施に向けて、地域の声を聞きながら、しっかりとした制度にしたい。」と力強いあいさつがありました。

研究会では、「建設業と連携した労働力補完」、「TMRセンターを中心にした効率的な生乳生産」、「微生物殺菌剤や交信かく乱剤を活用した化学合成農薬低減の取り組み」等について事例発表があり、活発な質問や意見交換がされました。この研究会で共有した知識が、今後の普及活動に活用されることが期待されます。



会場となった東大安田講堂



あいさつする赤松農水大臣

○ イベント情報 ○

【久慈地方(第3回)環境にやさしい農業の日】

- | | |
|-------|--|
| 1 日時 | 平成21年12月12日(土) 10:00～14:00 |
| 2 場所 | 久慈市「道の駅くじ やませ土風館 風の館 多目的ホール」 |
| 3 内容 | 今回は『「食」と「農」のふれあい』をテーマにし、講演会や久慈地方のエコファーマー認定者が生産物を直売する「エコファーマー風呂敷市」を開催します。 |
| 4 申込先 | 久慈農業改良普及センター 高橋(大)農普 電話 53-4989 FAX 53-5009 |




新たな食の匠認定！

食の匠の認定料理紹介

食の匠認定制度とは、岩手県の郷土食などの優れた調理技術を持ち、その技術を伝承できる人を「食の匠」として認定するもので、岩手の食文化伝承活動を通して、地域活性化に貢献することを目的としています。

(詳しくは『あぐりあす 213号』をご覧ください。)

今年度新たに認定を受けた日蔭茂井ソノ子さん（普代村）をご紹介します。

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|--|---------|----------|--------|---------|-------|-----------|--|--|------|-----|---|------|--------|------------|------|------|-----|-----|-----|------|----|----|---|------|
| No. 205 | 日蔭茂井 ソノ（普代村） |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理名 | すき昆布の煮物 【郷土料理】 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理の紹介 | <ul style="list-style-type: none"> ・すき昆布は三陸沿岸北部から八戸あたりが主な産地である。 ・昭和44年頃、普代村で昆布の養殖開始と同時にすき昆布加工が始まり、すき昆布の煮物がつくられるようになった。 ・現在では、すき昆布と小女子、身欠きにしん、ほたて等としいたけやにんじんを組み合わせ、各家庭の味が作りだされ普代村の郷土料理となっている。 ・日蔭茂井さんのすき昆布の煮物は、昆布の色が青くきれいで、昔ながらの「さばの焼き干」の出しのなつかしい味の煮物である。汁がたっぷりでご飯のおかずにはぴったりである。 ・普代のすき昆布は、間引きをしない若い昆布を加工しているので、やわらかいが歯ごたえがありおいしい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 材料と分量 (10人分) | <table border="0"> <tr> <td>普代産すき昆布</td> <td>1枚 (40g)</td> <td>【水で戻して</td> <td>約 700g】</td> </tr> <tr> <td>干しいたけ</td> <td>中4枚 (20g)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>80g</td> <td>水</td> <td>9カップ</td> </tr> <tr> <td>さばの焼き干</td> <td>半身分 (100g)</td> <td>しょうゆ</td> <td>大さじ8</td> </tr> <tr> <td>油揚げ</td> <td>小2枚</td> <td>みりん</td> <td>大さじ4</td> </tr> <tr> <td>梅干</td> <td>5個</td> <td>酒</td> <td>大さじ5</td> </tr> </table> | | 普代産すき昆布 | 1枚 (40g) | 【水で戻して | 約 700g】 | 干しいたけ | 中4枚 (20g) | | | にんじん | 80g | 水 | 9カップ | さばの焼き干 | 半身分 (100g) | しょうゆ | 大さじ8 | 油揚げ | 小2枚 | みりん | 大さじ4 | 梅干 | 5個 | 酒 | 大さじ5 |
| 普代産すき昆布 | 1枚 (40g) | 【水で戻して | 約 700g】 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 干しいたけ | 中4枚 (20g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にんじん | 80g | 水 | 9カップ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| さばの焼き干 | 半身分 (100g) | しょうゆ | 大さじ8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 油揚げ | 小2枚 | みりん | 大さじ4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 梅干 | 5個 | 酒 | 大さじ5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------|---|
| <p>作 り 方</p> | <p>① すき昆布は水でさっと洗い、たっぷりの水に20分位つけてもどし、よくほぐしてからザルにあげて水気をきる。</p> <p>② 干しいたけは水でさっと洗い、ぬるま湯に30分位つけてもどし、いしづきをとり、薄めのせん切りにする。</p> <p>③ にんじんはせん切り。さばの焼き干は、骨や皮を除き、荒くほぐす。油揚げは熱湯をくぐして油抜きして、横半分に切りせん切りにする。</p> <p>④ 銅鍋に水を入れ、すき昆布としいたけを入れてふたをして強火にかけ、煮立ってきたら中火にして時々かき混ぜながら、こんぶにちょっと歯ごたえがある位まで約10分位煮る。</p> <p>⑤ にんじんを入れて一煮立ちさせ、酒、みりん、しょうゆを加える。再び煮立ってきたら、さばの焼き干と油揚げ、梅干を加えてふたをし、中火で時々かき混ぜながら10分位煮る。煮えたら、梅干の種をのぞく。</p> |
| | <p>※ さばの焼き干の作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生さばは、頭と内臓をとって三枚におろして、焦がさない程度に焼く。さばが冷めたら、風通しのよい日陰で2日位干す。 ・ 昔のさばの焼き干は、現在は魚釣りのえさ用の小さいさば（俗称べろさば）のえらと内臓だけをとって、串に刺して炉で焼き、それをべんけいに刺して炉の上で乾かし、その後串から外してわらで編んで軒下につるしてしっかり乾燥させたものだった。そこで、焼き干を煮物に使うときは、最初から昆布といっしょに入れて静かに煮付けた。 |
| <p>料理・技術のポイント及び工夫点</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・ すき昆布は日に当たると変色する等の劣化がすすみ、また、古くなると歯ごたえがなくなるので、すき昆布は、色が濃くつやがある新しいものを使った方がよい。また、保存する時は、紙に包んで冷暗所におくこと。 ・ 銅鍋を使うことで、昆布の色が青く煮上がり、翌日でも昆布の色は青くきれいである。 ・ 原料昆布の厚さや加工してからの期間や保存方法等によってすき昆布が煮える時間がかかなり変わってくるので、調理時間は、昆布を食べてみて、固さも好みで加減する。 ・ 調味料は戻した昆布の重量に対して分量。乾物のすき昆布を戻したときの重さは、物によってかなり様々なので、注意すること。 ・ さばの焼き干は、あまり脂ののっていない小ぶりのさばでつくること。 ・ 梅干は、さばの臭みをとり、味をひきしめるため加えているが、梅干の塩分によりその量は加減する。 ・ 出来上がってすぐより、そのまま冷めるまでおいて昆布に味がしみこんだほうがおいしい。 ・ 昔ながらの煮物で汁が多めになっているので、最後に汁がない状態にしたいときは、最初の水の分量を減らし、それにあわせて調味料を少なくする。 |