トピックス

伝統食材を楽しく作ろう
おいしく食べよう講習会
～第1回味噌づくり体験～

平成24年6月2日（土）、保健所が主催の「伝統食材を楽しく作ろう　おいしく食べよう講習会　第１回味噌作り体験」が小川公民館で開催され、市内の親子13組32名が参加しました。この講習会はいわき市食育推進事業の一環であり、食べ物の大切さや食文化を感じることを目的に、年６回にわたって開催されます。当日は小川地域振興会食の文化祭小川の郷「食の文化祭」実行委員　田村憲子氏が講師を務め、その他にも会員６名に協力をいただきました。

柔らかく煮た大豆をつぶす作業では、「粘土遊びみたいで楽しい。」「ハンバーグ作りと似ているね。」と、子ども達の楽しむ声が聞こえました。大豆に塩と麹を入れ、しっかりと混ぜた後は、味噌を丸めて空気を抜いていきます。「えいっ」と掛け声をかけながら樽に味噌玉を敷き詰める子ども達の顔は、いつしか真剣なものへ変わっていきました。出来上がった樽を覗き、「お味噌汁何年分ぐらいあるかなぁ？」と、嬉しそうに話す姿も見られました。

作業後は、一年間熟成した味噌、二年間熟成させた味噌、三年間熟成した味噌を並べ、キュウリに付けて食べ比べをしました。「一年の味噌は、食パンみたいな匂いがする。」「一番味が濃いのは三年の味噌だけど、キュウリにつけると一番美味しいのは二年の味噌かな。」と、子どもたちはそれぞれにお気に入りの味噌を見つけ、美味しそうに頬張っていました。

味噌が出来上がるのは、半年から一年後と少し先になりますが、子ども達は、自分が作った味噌を食べる日を心待ちにしているようです。

編集委員

三戸　進　　渡邊　一雄
遠藤　靖　　鯨岡　千春
草野　城太郎

地区だより
《西部地区》
〔小川・川前〕
草野城太郎委員

安全・安心な「サンシャインいわき梨」を皆さんへ
～梨の除染作業に取り組む～

昨年3月11日に発生した東日本大震災。その後引き起こされた原子力発電所事故による風評被害で、未だにいわき市内の農家は苦しんでいます。

いわきの代表的な果物「サンシャインいわき梨」もその一つです。

JAいわき市梨部会が昨年の出荷前に行った放射性物質検査では、放射性ヨウ素及び放射性セシウムは共に検出されませんでした。しかし、風評被害の影響で、収入が3～4割程減収した梨農家の方もいたようです。

今年はそれらに対処すべく、年明け早々から除染作業に取り組みました。樹木の上に降り積もった放射性物質を取り除く為、一本一本手作業で皮を剥いでいくのです。

3ヶ月かけて皮を剥いだ後はすぐに摘蕾作業に入り、5月には摘果作業と仕事が続きます。

今年は樹の状態も着果も良い一方で、摘果は大変とのことですが、「意味を変えれば厳選した梨を生産することに繋がるため、大変良いことだ。」と生産者は言います。

摘果作業は出荷直前の7月まで行われ、生産者の目に適った梨だけが残るのです。除染作業、そして日々の管理作業はまだまだ続きますが、夏場の天候が良いことを祈りたいものです。今年も安全・安心で美味しい梨が届くのを、皆さん楽しみに待っていてくださいね。

▲一本一本手作業で表皮を剥ぐ

▲皮を剥いで除染した幹の上部

編集後記

農繁期も一段落し、実りの秋を待ちながらの農作業が続きますが、今年の夏の天気が気になるところですね。

さて、東日本大震災の影響に伴い、平成23年6月6日付農林水産省告示第１１０７号において、いわき市農業委員会一般選挙は約１年の延期となりました。我々も、それに合わせて編集委員の任期を継続し「読みやすく、分かりやすく、親しみのある紙面づくり」を合言葉に頑張ってきたところです。

任期中は「第16回農業委員会だより全国コンクール」で優秀賞を受賞することができました。また、取材活動を通し、地域の方々から御意見をいただいたり、相談を受けたりと、農業委員として大変有意義な時間を過ごすこともできました。

今号を持ちまして、私達は編集委員を終えますが、今後も農業委員会の動きや農地関連情報、暮らしや経営に役立つ情報の収集・提供に努めてまいります。皆様には、引き続きご愛読いただけますよう、宜しくお願いいたします。

（執筆　草野　城太郎委員）