

特集

恵那のテロワール

はたらく・くらす・たべる・まなぶ
から見る農業



子どもたちに恵那の農作物を
届けます

恵那スマート
テロワール事業に取り
組む農事組合法人アグリア
シスト中野方の(左から)安江建
樹さん、栗本智恵実さん、林茂一さん、
鈴木節生さん(2月15日撮影)

恵那の個性を見つめ直す

「テロワール」とは、「地球」や「土地」を表すフランス語の「terroir」から派生した言葉です。「土地の個性」という意味を持ち、主にワインの世界で使われます。ブドウ畑のある土地の気候や地形、生産者など、ワインの味の決め手になる土地の性質や、取り巻く環境を表す言葉として使われています。

恵那は山に囲まれ、各地域に棚田が現存するように、稲作中心の農業が営まれてきました。その中で恵那の地特有の文化や生活様式、郷土料理などが根付き、受け継がれてきました。

て豊作を願い、五平餅は、山の神様に供えて山仕事の安全を願ったとされます。米が貴重だった時代の「ハレの日」の料理として、祭りや祝いの場に供え、食べられてきました。

しかし、地域の関係性の希薄化や食の多様化で、郷土料理や伝統食材を食べる機会が減少。さらに、生活様式の変化が進んだことで、食料の生産から消費までの意識が低くなっています。

恵那の地で培われてきた農業と食のつながりが、薄くなりつつあるともいえます。

恵那の個性を伸ばす

米の需要や価格が低下する中、稲作中心の営農体系から、収益を上げられる野菜などの栽培へ転換が求められています。

農業で所得を向上させようと、市では令和4年度から「恵那スマートテロワール事業」を開始しました。地域の自然環境やデータに基づいて選定した、販売先のある農作物を栽培・販売し、地消地産(地域で消費するものは地域で生産すること)を推進する事業です。

中野方町では水田を畑地化して、同町の農事組合法人アグリアシスト中野方が、市内小中学校の給食に使われるタマネギを実証栽培しています。

また、環境に配慮した循環型農業の取り組みとして、市内畜産農家などから提供された堆肥を使用した土壌改良も試験的に実施しています。

開催決定!

全国発酵食品サミットinえな

発酵文化や発酵食品に触れることができる、日本最大の発酵イベントを開催します。発酵講演会やワークショップ、発酵食品の販売などを行う予定です。

詳細は、本紙10月号で案内予定です。

□とき 11月25日(土)、26日(日)
□ところ 恵那文化センター

持続可能な農業を目指しています。

恵那の個性を受け継ぐ

現在は、SDGsの浸透で、食やその背景にも少しずつ目が向けられるようになりました。味噌やすめもの麹漬けなど発酵食の魅力を掘り起こしまちづくりを生かすなど、恵那の食も見直され、改めて受け継がれようとしています。

古くから伝わるものや土地を守りつつ、時代の変化に合わせて進化、発展していく農業と食。それを支えるのは地域の人々です。

今月の特集では、「はたらく」くらす「たべる」「まなぶ」の四つの視点から、農業と食に対する人々の思いや取り組みなどを紹介します。

① 農政課 26-211
(内線369、373)



くらす



はたらく

人との関わりを大切に
田中貢治さん(上矢作町)



田中貢治さん、美咲さん、遼佑くん

— 田中貢治さん
妻と子ども2人の家族4人で、3年前に兵庫県神戸市から移住しました。上矢作町内の約18㍓の農地で夏秋トマトを栽培しています。
元々、定年後は岐阜県で田舎暮らしをしようと思っていましたが、40代に入り人生の半ばを迎え、違う道を歩んでみたいという気持ちになりました。実家が家庭菜園をしていて、サラリーマンとしてのづくりの事に携わっていたこともあり、農業をやりたいな、と。ふと見上げると雄大な山を眺められる土地に住みたい、自然や子どもの学習環境、新規就農の研修制度の有無なども考慮し、ここ上矢作町に移住を決意しました。
2年間の研修を終えて、本格的な営農が始まります。植物なので思い通りにならないこともあり、常に考えて行動する必要があります。でも、考えながら作業するのは楽しいですね。前職で得た知識と経験を生かして、自分なりの農業として改善を続けたい。初めから私たちを受け入れてくれたこの町で、人との関わりを大切に暮らしたいです。



もうひとこと!

カメムシの多さにびっくり! でも、星空や川の美しさ、人のつながりが濃いこの町はすてきですね。自然の開放感がたまりません。

たくさんの個性に触れながら
阿部農園(三郷町)/石川農園(上矢作町)



阿部真奈美さん

石川右木子さん

— すまいるふぁーむ阿部農園 阿部真奈美さん
私の子どもの1人に障がいがありますが「この子ども、将来は何とか暮らしていけるだろう」と漠然と思っていました。でも、既存の福祉施設や環境は十分ではないことに気付きました。それらが整うまで待つのではなく、自分から始めればい...そう思って、社会福祉団体を通じて障がいのある方に農業で活躍してもらい、農福連携に取り組むようになりました。無理やり仕事を作るのではなく、お互いにできることを少しずつ分かち合う。今後は仕事環境をもっと整えて、多様性のある農業を広げたいです。



▲令和4年9月号「輝く恵那人」

— 石川農園(株式会社イーファーマーズ) 石川右木子さん
当社でも農福連携に少しずつ取り組んでいます。意識してやろうと思っていたわけではなく、「うちの息子にもチャンス」という地域の方の熱意に心を打たれ、当社で何かできることはないかと思ったのがきっかけでした。実際に始めてみると息子さんの適性と仕事内容が合ったようで、私たちの働き方にも良い変化が生まれました。人や山林などの地域資源を大切にしながら、この町がどうしたら良くなるのか、楽しみながら課題を解決したい。まずは農業から良い変化が広がったらうれしいですね。



▲令和4年12月号「輝く恵那人」

大好きなまちで大好きな牛と
西尾牧場(岩村町)



(左から)西尾俊昭さん、優子さん、ひろみさん

— 西尾優子さん
父と母、娘の私で経営している酪農は、祖父の代から続いています。昭和58年ごろから今の規模になり、1日に約1トンの牛乳を生産しています。3年ほど前からは和牛の生産も始めました。
元々動物が好きで、子どもの頃から牛が身近な存在だったこともあり、酪農が大変だと思ったことはないですね。生まれ育ったこの岩村町が好きなので、地域の畜産を支え、残していきたいと思っています。命を育てる難しい仕事ですが、たくさんの牛乳の中から選んでいただき、「西尾さんのところの牛乳がおいしい」「うちの子はこの牛乳しか飲まないのよ」と声を掛けていただくと本当にうれしい。安心安全なものを消費者に届けたいという私たちの思いが伝わったようで、やりがいにもつながります。
酪農といえば北海道が有名ですが、この地域で酪農を続けていくことに価値があると思っています。厳しい中でも、大好きな牛たちと一緒に生きていきたいです。

もうひとこと!

つらい時は牛が体調悪い時、楽しい時は牛が元気で、牛乳をたくさん搾れる時です。とてもかわいい子たちなんですよ。



進化を続け、地域と共に農業で
株式会社 岩村営農(岩村町)



岩村営農の取り組み(恵那ダイアリー)

(左上から)杉浦榮治さん、西尾理人さん、堀井伸泰さん、平出しのぶさん、伊藤サナエさん、荒田洋平さん

— 杉浦榮治代表取締役
地域の方から委託を受け、富田と飯羽間を除く岩村町の約8割の農地を管理しています。26歳から64歳までの社員8人(うち2人が女性)が働いていて、今年の春には、農業大学校を卒業する22歳の若者も入社予定です。
農業を職業選択の一つにしてもらいたいと、農繁期でも土日と祝日は休業日とし、給与は月給制、賞与や退職金も支給しています。農業で安定した雇用を実現するのは難しいですが、それを支えてくれているのは若手社員。県下の農業法人で唯一、穀物のJGAP(食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証)を取得できたのは、営農支援システムを使いこなし、品質管理の徹底・向上に取り組んでいる若手の力あってこそ。彼らのおかげで生産力や経営が向上し、日本農業賞や全国優良経営体表彰などを受賞できました。
利益を上げることも重要ですが、地域の農地を守ることも大切です。これからも、特に若手社員は地域と共に歩み続けてほしいと願っています。

もうひとこと!

真夏や真冬の作業はとても大変ですが、地元の人や地主が喜んでくれるのが一番。技術と思いを若い世代に引き継いでいきたいです。





恵那の味・伝承講座
YouTube再生リスト

恵那の味を「つたえたい」
恵那の伝統的な郷土料理を学ぶことができる「恵那の味・伝承講座」。自ら農業を営んだり、農家へ嫁いだりした女性で結成された「恵那の味・つたえ隊」が講師となって恵那の味を伝えていきます。平成18年から続くこの講座は、毎年抽選

15年以上続く 恵那の味・伝承講座



なるほどの人気講座です。毎月内容を変えて年10回開催。材料は、もちろん地元産の農作物を使用しています。コロナ禍を機に、いつでも郷土料理を楽しんでもらおうと、YouTube市公式チャンネルで講座の動画を公開しています。ぜひご覧ください。
料理から恵那を学ぶ
この講座の醍醐味は、郷土料理を学べることはもち



恵那の味・つたえ隊 会長
鈴木佳代子さん(中野方町)

人と接することで、食べるだけでなく生きることも学びました。ぜひ一緒に学び、恵那の味を伝えませんか。つたえ隊の隊員も募集中です！

ろん、プロの料理人ではない、恵那の地で丁寧に暮らしてきた講師たちと笑い合い交流することです。「酢飯は冷めてから(葉っぱに)乗せなかに」「熱くなると、気を付けやあよ」など、母親のような指導を受けられるのは伝承講座ならではの、手取り足取りの指導に受講生が圧倒される場面もあります。そんな笑顔に変わります。どんな時に食べ、どんな思いが込められた料理なのか、講座を通じて地域の特性を学びませんか。(令和5年度講座は本紙5月号で案内予定)



食と農をつなげる たべとるマルシェ

おいしいもの「たべとる」？
「たべとるマルシェ」は、「すごい農家に出会えるマルシェ」をコンセプトに、毎月第3土曜日に市中央図書館前で開催しています。主催は、若手生産者が中心の「たべとるマルシェ運営委員会」。33の生産者(2月現在)が毎月顔ぶれを変

え、自慢の品を直接販売します。店頭には、土や生産方法にこだわった季節の野菜や果物、地元食材を使った加工品などさまざまです。
平成30年の開始から5年目を迎え、市外から訪れるファンの姿も。買い物はもちろん、生産者とファン、生産者同士の交流の場としても毎月にぎわいを見せています。
作る人から食べる人へ、



▲「朴葉寿司ガイドブック」と「食文化ストーリーブック」は4月発行予定(表紙は作成中のものです)

市全域で古くから作られている郷土料理です。
恵那の大切な食文化である郷土料理を調査・記録し、後世に伝えていくため、市ではガイドブックを作成しています。食材や調理法、関連する行事など、食にまつわる文化を分かりやすく紹介します。

食と共に「思い」も直接届けるマルシェ。毎月新しいものや人が加わります。聞いて、話して、安心安全なおいしいものを食べませんか。(今月のマルシェの情報は本紙14ページで紹介)

郷土料理を通じて 食と食文化の魅力 ガイドブックの作成



ここでまなぶ!

えなえーる

恵那中央出張所えなえーるでは、女性活躍の取り組みや住民票発行などの行政サービスの他、「食の発信」をテーマに、郷土料理の調理体験や動画の配信を行っています。アレルギーがある子どもに配慮したおやつ作り、発酵食品を学ぶ「発酵おうちごはん」など、食育にも力を入れています。
本紙 25頁でイベントなどを毎月紹介しています。ぜひ家族そろってお越しください。

Aerushop

ここでまなぶ!

県の「ぎふ女のすぐれもの」に認定された「トマトづくしギフト」や恵那山麓野菜などが店頭で並んでいます。ネット通販も可能!
Aeruマーケットにも来てね
Aeruにパートナー参加している事業者などが、自慢の一品を直接販売します(恵那峡さくらまつりと同時開催)。
□とき 4月8日(土)、9日(日) 午前10時
□ところ 恵那峡ビジターセンター前

