

## あぜみち

私の住む町は、北は二千メートル級の山々を背に南は東西に流れる千曲川へと緩やかな南面傾斜に耕地が広がり、昼夜の温度較差が大きく、日当たり良く、年間雨量は千ミリに満たない全国有数の寡雨地帯である。その地の利が巨峰産地を支えてきた。しかし、生産者の高齢化と後継者不足は、我が町でも例外では無い。

そこで行政は、産地の生産力低下や遊休荒地地の増加を少しでも抑えようと、一昨年から意欲的な新規就農者を受入れる住宅や研修施設等の整備をし、将来の後継者育成の為の施策にとり組んでいる。私も研修生を受入れ、茨城、神奈川、大阪等都市からのイタソンの若者と巨峰を栽培している。一緒に仕事をすることで交流は、今までに無い新鮮な刺激になり、年齢的なこともあつて規模を縮小したいと思っていた私共も、不思議と農業への意欲を、再びかき立てられている。

一方、町が農畜産物加工施設を設置することになったことから、JA酪農部会員(男性)と生活改善グループ員や味の研究会(女性)とが核になり、これに非農家の女性や定年退職の男性も加わって、平成八年に農事組合法人味工房ゆらり(組合員六六名)を立ち上げた。地元産の牛乳をベースにし

たジェラートアイス、地粉のおやき、りんごの酵母を使ったパン等、いずれも地元産にこだわった。巨峰を乾燥した「ドライ巨峰」や数種のジャム等を始めとして季節の野菜や果物を加工し、様々に利用している。農業をしながら、その素材を使った「安全」で「美味しい」商品の提供を心がけて頑張ってきたおかあさん達は、今改めて地元産の素材の素晴らしさを再認識している。今後も地元農産物利用の新商品の開発を積極的に進め、保育園や学校給食への提供を通して、食農教育の一助となれる活動をした

り、老人施設にも供給したい。  
地域の活性化は誰に頼るでもない。今ここに生きる自分達が、この地を愛し、この地で穫れた物を食べ、皆で元気に頑張ろうと、気持ちを一とつにしてやるべきなのである。

(長野県東部町 竹内爾恵子 農業)