

中筋地区 (豊岡地域)



中筋地区は、豊岡地域の南部に位置しており、稲作と合わせ豊岡の野菜生産地として発展し、昔は女性が荷車に取れたての野菜を積み、街へ売りに行く風景も見られました。

さて、当地区の一番の利点は、平坦地が多いこと、水源の確保が充実していることです。

歴史をたどれば、円山川水系の土居井堰には、東側に「新川水路」、西側には「蓼川水路」があり、「新川水路」は、隣接の新田地区の農地まで水の供給を行っています。出石川の下をくぐらせてサイフォンで下流地区へ送るなど



農地パトロールの様子



池畑推進委員
中筋地区



西沢農業委員
中筋・八条・豊岡地区

重機も資材も少ない時代に造られたもので、先人の知恵と努力に頭が下がる思いです。我々には、次の世代に継承する義務があると感じています。現在、活動をしている中で感じたことは、農地パトロール時に作付されていない農地が想像以上に多く見られること、又その事実を知らない人が多いことです。今後、農業者の高齢化、後継者問題は益々、加速してくるでしょう。しかしながら、当地域においての農業従事者は、大規模農家と、近年各地域において集落営農組合が発足され、農地の維持管理の面で明るい兆しが見えてきています。また、「加陽の朝市」、「水辺公園の水曜日」などがあり、幅広い年齢層の方が、野菜づくりに取り組んでおられ、活気づいています。私も農地利用最適化推進委員として、地区の方々とは情報共有し、農地保全においてお役に立つよう努力していきたいと思っております。(推進委員 池畑一己)

三方地区 (日高地域)



三方地区は、豊岡市の南西部に位置し、地区内は十六集落あります。農地は、平坦部と四つの谷に沿った中山間部に約三百鈔程あります。

知見営農組合では、地区内だけでなく、担い手の少ない隣接集落の農地も耕作されており、委託された集落も、畦畔の草刈等を手伝う「応援隊」を結成され、相互協力し、農地保全されています。別の集落では、農家・非農家に

関係なく、農業用施設や農道の補修・維持管理に取り組んでおられます。しかし、一方では営農組織委員の高齢化、農機具の維持管理費の負担増、採算が合わない等の理由で、組織の存続が難しいところ、補助事業を受けていても、事務処理が負担となり、事業継続が困難になり、結果、農地の維持管理ができないところもあります。

昨年、『みかたデザイン会議』



水嶋推進委員
三方地区



宮口農業委員
三方地区



立派に実ったヒョウタン

が設置され、コミュニティ会長を中心に約一〇名の委員で、地域課題の解決を検討しています。農業分野でもアンケートを実施し、結果をもとに意見交換を行う予定です。

農地パトロールで見えられた遊休農地については、農業委員と協力し、2つの取組みをしています。一つ目は、地元の「たまゆりの会」から依頼を受けた、「ソラマメ栽培」、二つ目は、今年から、

地元の小学校にも呼びかけ、植付けから加工まで取組む計画がある、「ヒョウタン栽培」です。これらの取組みは、遊休農地の解消のみならず、特産品を模索するきっかけとなり、地域の活性化に繋がればと考えています。

今後も、農家・地域の皆さんとともに、地域農業・農地を守っていきけるように努力していきますので、ご協力をお願いします。

(推進委員 水嶋明彦)

昔から農家や地域で大切に守られてきた多くの伝統農産物や特産農産物等を皆さんに知ってもらい地域農業の振興に役立ててもらうため、平成28年度にマップを作成しました。(No.36農委だより)特集で農産物等を紹介していきたいと思ひます。今回は「三原の干し大根」と「八代の原木シイタケ」です。

三原の干し大根

ドクターヘリの発着場になっている旧三原小学校グラウンドを舗装してほしい、という区民の声がきっかけでした。兵庫県『がんばる地域』応援事業に応募し、舗装に加え、雨漏りしており、活用が進んでいなかった旧小学校校舎（サントピアあすなる）の改修が進められることとなり、本事業の活用の中で、特産品の開発も位置付けられました。

その一つに考えているのが「干し大根」です。

雪深い山奥に位置する三原区では、かつて、「干し筍」、「ぜんまい」とともに貴重な保存食として「干し大根」が、どの家庭でも作られていました。

技術の向上や交通網の整備に

より、保存食はすたれ、現在は懐かしの食材となつてきています。

特産品の開発にあたって、比較的流通の少ない「割り干し大根」を作ることになりました。

作り方は、

- ① 大根を縦に八等分位に切る。
- ② ①の大根に紐を通す。
- ③ 風通しの良い箇所ですつるすです。

一度に大量に干す場所が必要となるため、旧校舎の二階の窓を開けて干しています。

初めはうまくいかず、黒く見栄えの良くないものもありました。

現在は、「たこさんの干し大根」と名付け、地域の行事で販売したり、体験交流活動での昼食時におもてなしの一品としています。

これからも試行錯誤しながら、いいものを作つて欲しいと思ひます。

(農業委員 加悦 富美恵)



旧校舎の2階に干された大根



三原の「干し大根」

八代の原木シイタケ

日高町八代にお住いの小林和嗣さんは昭和四十四年にシイタケ栽培を始められ、現在まで五十年間奥さんと二人でシイタケ栽培一筋に取り組んでこられました。

始めた頃は、日高の特産品として一〇数戸の生産者が頑張つておられました。高齡化によりほとんどの農家が辞められました。現在の生産者は小林さん一人となつてしまわれました。

少し生産規模を縮小されましたが、それでも九〇〇本を管理されています。

植菌した原木も四年経つとシイタケが出ません。毎年新しく山から二〇〇〇本の原木を切り出して、一本ずつ植菌し、それを山に運んで並べるまでのほ

とんどを手作業で行うため大変な重労働です。

春と秋が収穫のメインで、特に春の収穫が一番多く、ピーク時には毎日大変な作業です。

栽培で一番気を遣うのは、シイタケを乾燥する時で、上質なシイタケに仕上がるまで目が離せないとのこと。

今年の冬は雪もなく植菌作業が捗り有難いが、冬にしっかりと雪が降らないと、春シイタケの発生が落ち込み、減収になってしまひます。

自然に左右されながら、また自然の恩恵を受けながら五十年続けてこられました。

これからも夫婦二人で身体が続く限り、シイタケを作り続けてください。

(農業委員 田中 直喜)



山に並べられたシイタケの原木



原木シイタケ