

荒廃農地をそばの里へ

標高 850m の朝霧巻く高原から、画期的ですばらしいそばの収穫がありました。松本市の東部に位置する中山地区は、西に北アルプスを眺望し、眼下には松本平が一望できる場所に位置しております。その中山で栽培されたそばを早期収穫することによって、より風味の良い美味しいそばになりました。農試・食研の食味試験においても、味・香り・硬さとも総合的に高い評価を頂き、特に鮮やかなそばの色は自信を持って売り出すことの出来るものとお墨付きを頂きました。



荒廃農地をみなで改良作業を行なう

私たち中山そば振興会は、平成九年に有志が集まり、村おこしの手段として「新そば祭り」を開催しました。地元女性の協力のもとそばを通

中山地区だより

じて地区内外の人々との交流を深め、そば祭りは十一年という経験と実績を積むことができました。当初より中山のそばは美味しいとの評判を頂いておりましたが、収穫作業の大変さから栽培面積を増やす事ができませんでした。



コンバインでそばの収穫

そこで昨年「元気作り支援金」の交付をうけ、コンバイン及び乾燥機を導入しました。遊休荒廃農地・生産調整に伴う転作田の有効活用を目的とし、何よりもそばを最適の時期に収穫・乾燥することによって、味・風味・色と三拍子そろったそばを皆様に提供することができるとなりました。

私達の「縄文の丘そば」がブランドとして中山の特産品となり、地域活性化の中核となるように一同努力していきたいと思えます。

農業委員 小林 弘也 (中山)

様が変わりした本郷地区

昔の本郷地区は、他地区に比べて隆盛の一途をたどっていた。明治二十二年の町村制により本郷村が結成されたが、それ以前は、明治四年、旧松本藩領の解体により現本郷地区と岡田地区が合併して岡本村が結成された。この本郷地区は古くから他村と異なり、米生産ばかりが中心でなく、浅間温泉があつて浴客、宿泊客で賑わい収入を得た。横田は明治十一年に遊郭を開業して年々発展して収入を得ていたが、第二次世界大戦中に全部廃業した。

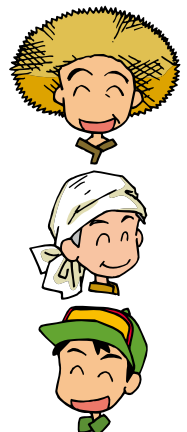
農業関係では、幕末から明治、大正、昭和初期にかけて養蚕が盛んで、特に蚕種の製造が盛大に行なわれ外国輸出までして収入を得ていた。洞、稲倉、三才山では、冬期間木炭の生産販売で生計をたてて活気があつた。

現在の本郷地区は、時代の変化に伴い昔と様が変わりした。特に南郷(大村・横田・惣社)地区は住宅化され年々その数が増加している。浅間温泉も最近昔のにぎやかさを失い元気がない町となった。

農村部の若者のほとんどが町中へ勤め人として出ている。専業農家で

本郷地区だより

後継者がいる農家は全体で三から四戸位となってしまった。



我々農業委員は今後いかにして地区の後継者を育てるかが課題だが、なかなか難問題である。

又、現実の問題としては、今話題となっている獣害対策である。今や人家近くの田畑にまで鹿やイノシシが出没するようになり被害を与えている。県・市・町会をあげ対策に取り組んでいる。

田畑のまわりを電気柵で囲っている様は牧歌的農村とは、あわないい……。

農業委員 瀧澤 健夫 (本郷)



獣から作物を電気柵で防ぐ