



# レインボーまつもと21

(まつもと農村女性協議会コーナー)



## 24年度前半の活動から

視察研修会  
木曾郡木曾町を訪ねて

9月3日木曾町へ視察研修に行きました。視察先は、①おんたけ有機合同会社②農家民宿「のりえの家」③ふるさと体験館きそふくしまでした。

10月下旬のある朝松本の最低気温は6℃、①のある開田高原はマイナス2℃でした。海拔1100mの地は一足先に冬の訪れです。

①は農産物直売所「彩菜館」農村レストラン「あいばし亭」農産物加工場が、同じ敷地内にありました。

私の住む入山辺地区では、昨年「こんな山辺にするじゃんか」を立ち上げて月1で活気ある地域にするには、どうすればよいか話し合っているそうです。

今回、彩菜館で話を聞く中で木曾町と少し共通する部分があり、人ごとは思えませんが自然条件は木曾町の方がはるかに厳しいわけですが（入山辺もビーナスライン閉鎖の冬期

間は観光客はぐくつと減ります。7月から5カ月間が勝負時期であり、難しい経営状況とことでした。甘いもろこし・大豆・白菜等の農産物は20%の手数料のみであり、もろこしを加工したゴーフレット・スープ・豆腐・すんき等が売れると収益が上がるそうです。多額の借金を抱え、より収益を上げていくには、たくさんの課題があるようです。



▲のりえの家で田中さんに話を聞く

②は①から下った所にあり築120年の古民家自炊型宿泊施設です。ぴかぴかに掃除がゆきとどいていて、リピーターが多いとのこと納得でした。よい結果をもたらしたのは、10年目の夢を実現させたという田中憲江

さんの行動力・意志の強さの賜物でしょう。

最後に旧黒川小学校を利用した③ふるさと体験館きそふくしまで、マイ箸と草木染めのグループに分かれて作った作品を記念に帰途につきました。

(入山辺地区会長 赤広章子)

## 松本の旬の農産物を使った料理講習会

私達は年に3回、各ブロックの地区会長が講師となり、松本の旬の農産物を使った料理講習会を行っています。第1回目は河西部ブロックの地区会長が講師となり、「きゅうり」をテーマに7月20日に開催し、19名の方に参加いただきました。

きゅうりといえば一般的に生か漬け物として食べるイメージですが、今回は、豚バラ肉を巻いて焼いたもの、出し汁をベースに薄味で煮てあんかけにしたもの、油でいためてオイスターソースで味付けしたものなど5品を作りました。さらに、レシピのみ紹介している砂糖煮、漬

け物等も、皆で試食しました。参加者からは「きゅうりのいろいろな料理法が分かり勉強になりました。」と好評でした。

この活動を通して、ちょっと目先を変えるだけでいろいろな料理法があると私自身学ぶことができました。

今年度で4年目を迎え、これまでに地区の中でも、料理講習を開き、松本の旬の時期に美味しい農産物をたくさん食べていただければと思います。

(和田地区会長 長谷川和代)

