1/1~1/7の一週間
「イオンシネマ茅ヶ崎」の
スクリーンにお邪魔します!!
※上映スケジュールは16面をチェック!!
とことこ!湘南®
http://shonan-sh.jp

朝日新聞の地域情報紙
№307
ふれあい朝日
発行:湘南新聞販売株式会社/編集:「ふれあい朝日」編集部/〒253-0044茅ヶ崎市新栄町1-14/TEL0467-82-3618/FAX0467-84-0342/メール:fureai@asahi.email.ne.jp/URL=http://www.shonan-sh.jp/company/配布エリア:茅ヶ崎市(一部除く)藤沢市(引地川以西)綾瀬市(一部)
新聞に関するすべてのお問い合わせ・ご連絡は
FREE 0120-033-084 朝日新聞カスタマーセンター
受付時間:5時～20時(日・祝17時迄)

新聞お休みお取り置きは
やすみん が便利です!
無料
※通話料・通信料は発生します。
パソコンから やすみん 湘南 検索
https://www.yasumin.com/shonan/
携帯電話から QRコードを読み込んでください。
※読み込めない場合は下記ににアクセスしてください。
http://www.yasumin.com/shonan/mo

恭賀新年

本年も元旦より朝日新聞並びに弊社取扱諸紙をご愛読いただき、誠にありがとうございます。

古来より「物事がうまくいく」「幸せが駆け込んでくる」などと言われ、更には「出世や躍進の意味もある」という「午」年。〝足元〟に気を付け、華麗なる走りを実現できるよう尽力する所存です。

本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

平成二十六年元旦

湘南新聞販売株式会社　従業員一同

▲「藤沢小麦」を使った、ふれあい朝日編集部特製・干支クッキー

「地魚」「地野菜」の次は「地粉」!

藤沢小麦が丸10年

農地の有効活用、地域活性化の一助に

作物を栽培していない耕作放棄地を有効活用しようと、藤沢市で2004(平成16)年より小麦や大豆の栽培をしているグループ「さがみ地粉の会」(田代幸久代表)が、今年で丸10年。高品質栽培技術や新品種を積極的に取り入れて独自色を出したことで、学校給食や地元の製パン業者、飲食店などの安定した販路も確立し、地域の特産品として根付き始めている。

荒れた農地の活用術

農業従事者の高齢化や後継者問題、経営条件の悪化が取りざたされて久しい。結果、増えていく「耕作放棄地」は、周囲の農地に病害虫や鳥獣被害などの恐れをもたらし、ゴミの不法投棄や火災発生の原因にもなりうる。

そんな中、藤沢市の農家で結成されたのが「さがみ地粉の会」。現在、藤沢市の石川、六会エリアの専業農家7軒が参加し、共同で小麦や大豆の栽培を行っている。グループで栽培することで、人員の確保や農機の共有が可能になり、作業効率が上がるという。

育てやすさが決め手

ではなぜ「小麦」だったのか。日本で使われている小麦の約9割は外国産と言われるが、実は気候の問題はさほどなく、かつては稲作の裏作(次の作付までの期間に他の作物を作ること)として小麦を作ることは一般的だったとか(江戸時代以降に普及)。

「小麦は比較的育てやすく連作障害も出にくいので、試験的に栽培してうどんに加工してみたところ、これがなかなかおいしかった。これなら大丈夫と、小麦の栽培を始めました」(田代さん)。更に、2007(平成19)年からは「大豆」の栽培も開始。神奈川県の「在来品種」で、希少価値の高い「津久井在来」を導入した。

地域交流の場にも

一番大変なのは「作業日程を調整すること」だった。特に、収穫シーズンは6月とあって「雨が降れば作業ができないし、それぞれ農業の仕事をされているので、予定を合わせるのが難しい時もありました」と田代さん。現在はボランティアの参加もあり、「麦踏み」(麦の芽を足で踏みつける作業)や「麦刈り」の時には地元の小学生も加わってくれるなど、地域交流の場としても活躍を見せている。

今やひっぱりだこ

収穫した小麦や大豆は様々な製品に加工され、地元の農協直売所(わいわい市など)や個人で販売される他、学校給食にも積極的に取り入れられている。

また、市内の飲食店から「藤沢小麦をぜひ」というラブコールも。今後は「更なる流通ルートの拡大と、加工業者の好みに応じた品種の栽培、品質の向上など、より枝葉を広げていきたい」という。藤沢小麦の製品が、地元のお店で気軽に購入できる日も近い?

▲「麦狩り」の様子。毎年6月に行われる。

▲地元の小学生による「麦踏み」。毎年2月頃。

▲小麦の種

▲「ユメシホウ」はパン作りに最適な品種

▲種まきの様子。2013(平成25)年12月12日、藤沢市立中里小学校裏手の畑で。

藤沢小麦・藤沢大豆の加工品 地域のイベントやJAさがみ「わいわい市」(藤沢市、寒川町)等で販売　※時期によりない場合もあります

- **「三色地粉うどん」**…3種類の小麦それぞれをうどん(乾麺)に加工。粉本来の香ばしさともっちり感が特徴。
- **「パン」**…地元の製パン業者とコラボし、2011(平成23)年からパン用の小麦を栽培。地粉100%のパン。
- **「味噌・豆腐」**…海老名市の酒造メーカーが「地元の大豆で味噌を作りたい」と依頼。同会が生産した「津久井在来」を卸している。高い糖分で旨味が出る「豆腐」も好評。

※「小麦粉」をお求めの方は、JAさがみ藤沢南営農センター(TEL0466-44-1856)までお問い合わせを(一部わいわい市でも販売)。