

## 特集 魅力を耕す。高山の農業



家族と飛驒黄金を栽培する木下行雄さん㊦

高山市では、地域の特徴ある農産物の中から、生産拡大の可能性のある特産物や伝統野菜を発掘し飛驒ブランド確立のため、その生産者組織の育成に取り組んでいます。

今年度は、黄金色が鮮やかで、日持ちが良いと評判の輪ギク「飛驒黄金」と、飛驒地方の食文化と密接なつながりを持つ「あぶらえ(えごま)」を対象としています。どちらも、イノシシやカモシカなどの獣害に強く、中山間地での栽培が可能です。また、年齢性別を問わず、規模から始められることから、幅



## 「農」の試み 新しい土の息吹き

飛驒黄金やあぶらえの生産振興を展開



五平もちなどに利用されるあぶらえ(えごま)

広く栽培を呼びかけています。特に飛驒黄金の生産では、今年84歳となる木下行雄さん(国府町)が今年初めてその栽培に挑戦され、見事な飛驒黄金を出荷しています。お盆の出荷の最盛期を無事に迎え、安どの表情を見せながら、「大変さはすぐ忘れてしまう」と来年への意欲も満々です。

市では、耕作放棄地対策にもつながるこれらの品目の生産振興を通して、地域の豊かな農村風景が守られていくことも期待しています。

### 宿儺かぼちゃの魅力 多彩な料理でPR

研究会が都心で調理実演と試食会を開催

農林水産省の農林水産物・食品地域ブランド化支援事業の指定を受けている丹生川宿儺かぼちゃ研究会では、「宿儺かぼちゃ」を飛驒ブランドに育てようと、料理家と連携してPR活動に取り組んでいます。

2年目の今年は、関東市場への販路開拓を目的に都心での料理会を開催し、好評を得ています。試作品づくりに携わる料理家の馬場香織さんは「皮が薄くて、切りやすく、しなるような柔らかさで、使いやすい。色合いも美しい」と大絶賛。15品もの試作品を目の前に、参加者のみなさんも笑顔でいっぱいでした。

今後研究会では、地元高山の料理家と連携した料理会も開催する予定です。



試作品を披露する馬場さん㊦

### 「地産地食」に 食の連携を呼びかけ

農業女性らが企画した「飛驒高山やさいの日」

地元農業女性ら7人が、飛驒産農畜産物の知名度向上と消費拡大を図ろうと「飛驒高山やさいの日(8月31日)」を企画し、作る人、売る人、調理する人、食べる人など、食に関わるすべての人に「地産地食」を呼びかけ、地域の反響を呼んでいます。

「地産地食」とは、飛驒産の農畜産物を飛驒産と意識して飛驒地域で味わうこと。飛驒のおいしい水と空気で育った作物を、飛驒の水で調理し、飛驒の空気の中で食べるのが一番おいしいと彼女たちは言います。農業を愛する彼女たちのパワーが、飛驒産農畜産物のイメージアップに貢献しています。

