



周南支所 フマ美里さん(27歳) フマ・ロマリクさん(39歳)

### 夫婦で新規就農 トマト栽培

周南市戸田のフマ美里さんは、「一人前の農業者になりたい」という熱い思いから昨年、周南市から新規就農者の認定を取得。今年から夫のロマリクさんと共にビニールハウス(4棟、892平方メートル)でトマト(フルティカ、マイロック)の栽培に取り組んでいる。

「トマトは、水と温度の管理が難しいけど、とても大事。手を抜かずしっかり管理すれば、その分、おいしいトマトが出来ます」とトマト栽培の魅力を話す美里さん。「もっと勉強してさらにおいしいトマトを提供出来るよう二人で頑張っていきます」と今後の目標を話してくれた。



西部総合支所 猿渡 義博さん(62歳) 理恵子さん(63歳)

### 夢実らせた「菜園カフェ ポモドーロ」

田園風景広がる下関市菊川町。その県道沿いにたたずむ菜園カフェ「ポモドーロ」。地元福岡を離れ、7年前にターン起業した。会社員時代にマンションのベランダでミニトマトを栽培したことがきっかけで、栽培した野菜を調理し多くの人に提供したいという思いが芽生え、広い土地を探し求めた結果、この地に辿り着いた。カフェの店名「ポモドーロ」とはイタリア語でトマトを意味する。「福岡のマンションで育てたトマトがすべての始まりでした」と顔をほころばせる猿渡さん。「今後も季節を感じる野菜を提供しながら珍しい野菜作りにもチャレンジしていきたい」と笑顔で語る。

「ポモドーロ」 電話:083-287-0366  
営業時間:ランチ11時30分~14時30分  
カフェ 14時30分~16時30分



美祿支所 永嶺 ひろこさん(60歳)

### ミネコレ認定の 新高梨シャーベット

ナシ栽培に取り組む永嶺農園(永嶺克博代表=64歳)。代表の妻ひろこさんが考案した「永嶺農園の新高梨シャーベット」が、2015年度「Mine Collection(通称ミネコレ)」に認定された。新高梨シャーベットは、とても甘い後味はすっきり。果肉が入っていることで新高梨の味がそのまま味わえると好評だ。地元を活性化したいという思いから、現在、美祿市別府にある直売所と自宅のみで販売。ひろこさんは「直売所まで買いに来てもらいたいです。『ここにしかない!』というものにするのが目標です」と話している。

「永嶺農園」 電話:0837-64-0051



阿東支所 椎木 耕司さん(46歳)

### あとう 「ふるさと交流農園」

「NPOあとう(あとう観光協会)も丸10年経ちました。その間いろいろな事がありました。スタッフに支えられながら、阿東への来訪者を増やしたくて奔走する毎日です」と話すのは理事長の椎木耕司さん。「ふるさと交流農園での農業体験を通じてお客さんとの交流を深め、阿東の魅力をわかってもらえたらうれしい」と話す。交流農園には遠く宇部や下関から来られる方もいるという。また、季節毎に行われる様々な行事のなかでも、毎年11月下旬に行う「収穫祭」と「世界餅ひろい選手権」は、毎年多くの参加者で賑わうイベントだ。参加される方は、早めにお申し込みください。

NPOあとう(あとう観光協会) 電話:083-956-2526



(2015年11月ポスター)

厚狭地区支所 梶田 智志さん(35歳)

### 父の代から キュウリづくりを続けて50年

山陽小野田市西高泊の梶田智志さんは、幼い頃から農業が好きで農業高校・農業大学校を経て、父から栽培技術と施設を受け継ぎ22歳からキュウリ栽培をスタート。鉄骨ハウス3棟(3,000平方メートル)、家族とパートさん3人で朝早くから忙しい毎日だ。

「栽培のコツは、砂糖水を肥料に入れてやると日持ちが長くなる」と梶田さんは話す。

減農薬と微生物農業を目標とし日々研鑽に励み、消費者から「おいしかったよ」と、言われるようキュウリ栽培を一生やりたいと話している。



東部総合支所 林 洋子さん(49歳)

### 古民家加工「古民家デパート」!?

岩国市土生(はぶ)に「古民家デパート」という不思議な空間がある。一見普通の住宅だが、カフェだけでなく毎月第4日曜日には雑貨、野菜、花、パン、骨董品、ガラス工芸品等といった、作家さんによる手作り商品のイベント会場になる。代表の林洋子さんは、ご主人の古い実家を再生していきたいとの思いで、2年前から自身でリフォームに取り組んだ。「今までは通過する場所だった南河内に、人が集まりだしたことが嬉しいです」と林さん。また、「地域活性化のため、空き家を再生利用していけるようなシステムを考えていきたいですね」と意欲的だ。

「古民家デパート」 電話:080-6316-0476  
営業時間:カフェ 火・土曜日11時~16時  
イベント:毎月第4日曜日10時~15時



写真(左)知人の伊藤有季恵さん

# NOSAI 掲示板

## 家畜課より

### 畜産農家の皆様へ

#### 牛トレーサビリティ制度遵守のお願い

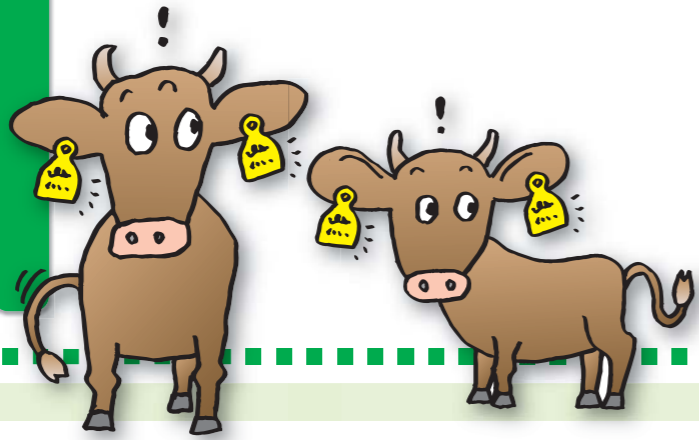
牛の管理者には、牛トレーサビリティ法に基づく個体識別耳標の装着及び各種届出が義務づけられています。届出をせず、または虚偽の届出をした場合には、牛トレーサビリティ法により罰則の対象となります。さらに、各種補助金の対象から除外されたり、返還を求められたりする場合もあります。

牛トレーサビリティ制度の信頼を損なわないよう、今後とも法律に基づき適正な届出をお願いいたします。

#### 家畜の異動通知は速やかに

「子牛が出生したとき」  
 「牛を導入・譲渡したとき」  
 「育成牛が加入資格に達したとき」  
 「牛が死亡または廃用になったとき」

飼養する家畜に異動があったときは共済組合まで速やかに連絡をお願いします。これらの通知が無い場合、共済金の一部または全部免責や、支払後であっても返還していただくことがありますので十分ご注意ください。



# NOSAI クイズ

みんなのひろばで、ピクルスのお店はどこにオープンしたのでしょうか。

- 第2問
- ①萩市
  - ②山口市
  - ③防府市



前回のNOSAIクイズの答え

第1問: ③猪 第2問: ②徳佐八幡宮

多数のご応募ありがとうございました。

## 応募方法

- ①第1問の答え
- ②第2問の答え
- ③〒 住所
- ④氏名(ふりがな)
- ⑤年齢
- ⑥電話番号
- ⑦NOSAIへのご意見  
ご要望などを自由にお書きください。

52

7540002

「NOSAIクイズ」係

山口市小郡下郷2276番地6

- 官製はがきに上記の要領で記入してください。またはメール(kikaku@ymgc-nosai.or.jp)でも受け付けます。
- 締切 平成28年8月6日(土)(当日消印有効)
- 正解者の中から抽選で20名様に粗品を進呈します。(正解はNo.10号で発表します)
- ※当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。
- ※たくさんのご応募をお待ちしております。
- ※応募はがきにご記入いただいた個人情報は景品の発送、お便りの紹介のために使用することがあります。

クイズが2つ(P2とP12)あります。それぞれにお答えください。

## Kirara

# きらら

やまむら しほ  
平生町 山村 詩朋さん

ポップもケーキも  
手作りの素敵な  
パティシエ

専門学校卒業後、製菓衛生士を取得し柳井の洋菓子店で働いて2年目になります。お客様の笑顔の思い出を思い浮かべながら一つひとつ丁寧にケーキを作っています。絵を描くのが好きで店のポップを手書きしています。趣味は小学生から続けているトランペットです。休日には海や山で空気や風を感じながら吹き鳴らしリフレッシュしています。これからもお客様が笑顔になれるケーキを作り続けていきたいです。



## やまぐち散歩道

長門市

# 元乃隅稲成神社

細く急な山道を抜けた先にある  
『日本の最も美しい場所』



長門市油谷津黄地区の元乃隅稲成神社は、海に向かって並んだ123基の赤い鳥居と青く広がる日本海とのコントラストが美しい。さらに、高さ約5mの大鳥居に取り付けてある「入れにくい賽銭箱」も注目され、海外や日本のメディアに多く取り上げられました。天気が良い日に見る景色はまた格別です。



米CNNから「日本の最も美しい場所31選」に選定されました。

# ふれあい通信



熊本地震により被災された皆さまに心よりお見舞申し上げます。  
山口県農業共済組合

**防府市** N・Mさん 62歳

猪の被害どこも大変ですね。わが家も以前は畑にじゃがいもを植えていましたが、毎夜出没する猪にほられてしまい、今は植えていません。ジビエ料理が体に良いと聞いていますが、スーパーに売っていないくて…。インターネッ  
トで調べるとあると聞いています。防府に気軽にジビエ料理が食べられる所があるといいなあと思います。



ジビエ(フランス語で野生鳥獣の食肉の意味)は、低脂肪・高たんぱく質で栄養価が高いことでも知られていますね。特に猪肉は、カルニチンという脂肪燃焼に必要な成分が多いそうです。おいしくヘルシーな食材なので、もっと身近な食べ物になると良いですね。

**宇部市** N・Mさん 10歳

「はっさく」が大好きで、はっさくベジ寿司を作ってもらいました。とてもおいしかったです。サラダもおいしかったです。



前回ははっさくベジ寿司のレシピも、たくさんの方から感想をいただき、大変好評でした。山口県には、萩市の郷土料理「夏みかん寿司」や周防大島町の「みかん鍋」など、柑橘を使った料理が他にも多くありますので、ぜひチャレンジしてみてください。

**岩国市** Y・Kさん 68歳

桜の花が見ごろの岩国の錦帯橋も素晴らしいですよ。錦帯橋の特集も見てみたいですね。山口県内には桜の名所が各地にあります。錦帯橋周辺は日本のさくら名所100選に選定されており、まさに絶景ですね。桜は別名「夢見草」というのですが、その名に相応しく、うっとりとしてしまう美しさです。来春の桜シーズンが待ち遠しいですね。



**宇部市** N・Tさん 73歳

先日、家の共済で台風による破損の件で電話をしましたところ、親切にわかりやすく説明してもらい納得できました。日頃、あまり用事がありませんが、電話をしてもらうのも丁寧な感じがよくて教えてくださる事は良い事です。

台風の被害、大変でしたね。ご不明な点がありましたら、どんな些細なことでもお気軽にお問い合わせください。これからも、よりわかりやすくご説明できるように、職員一同頑張りますので、よろしく願います。



**山口市** F・Eさん 75歳

お世話になります。毎号「みんなのひろば」を楽しんでいます。次は、何かな？

ありがとうございます。毎号多くの方に「みんなのひろば」の感想をいただき、大変感謝しております。山口県の各地で活き活きと活躍されている方々を紹介することで、少しでも山口県の活性化につながれば幸いです。

ありがとうございます



**山口大学 農学部教授 高橋 肇 先生**

よくわかる 農学講座 第1回

## 「山口県はパン用小麦地産地消の本州トップランナーです。」



山口大学 農学部教授 高橋 肇 先生

東京出身、田舎と農業に憧れて北海道大学農学部に入學。1995年に山口大学に着任。小麦の研究の傍ら地域農業者との交流を深め、循環型・環境保全型農業、食育活動等を推進。地域活性化伝導師としても活躍。2015年12月に「小麦栽培から始めるパンづくり～三丘パン研究会12年間の成果」を出版。

受講される読者の立場でレポーター村上が初心者としていろいろ質問を高橋先生にお聞きしました。  
◆取材 村上 郁子(岩国市在住)

1 小麦の種類や用途をお教えてください

小麦は大別すると菓子やパン、うどん等に使う「普通小麦(パン小麦)」と、パスタ等に用いる「マカロニ小麦」に分けられます。マカロニ小麦の生産適地は限られていますが、普通小麦はどんな地域でも栽培可能な遺伝子を持っており、日本で使われている小麦のほとんどは普通小麦です。製粉工場は世界各地の普通小麦をブレンドして製粉し、グルテンというたんぱく質の量によって、菓子や天ぷら粉に使う薄力粉、麺類にする中力粉、パン等に使う強力粉に分類して販売しています。日本では奈良時代から小麦を生産してきましたが、その大部分はうどん等の麺類に向く品種でした。

2 先生は山口県産小麦の普及に尽力されていますが、それはパン用の小麦ですか？

パン用の小麦には、グルテンの量に加えて質

4 山口大学公開講座「小麦栽培から始めるパンづくり」や三丘パン研究会などでも地産地消のパンづくりが人気ですか？

小麦は原料なので消費者は生産者を意識しづらいし、生産者側も「おいしいパンにするためには十分な窒素肥料が必要」といった認識を持ちにくいのですが、小麦栽培からパンづくりまでを実体験することで、地産地消の意識が高まればと思っています。お米と同じように「おいしいちゃん(たち)」が作った小麦を食べている」と言える日が来ることを目指して、公開講座も研究会も地域の皆さんと楽しく続けていきたいですね。

3 山口県の学校給食のパンは、県産小麦100%で作られていますよね？

平成15年にニシノカオリが県の奨励品種になり、24年に学校給食のパンの原料小麦は100%県内産になりました。パンは通常、製粉会社が厳選ブレンドした粉を使って焼かれており、ニシノカオリだけで焼くと困難が多かったのですが、小麦・パンの地産地消を



山口県のゆるキャラ「ちよる」で県産性をアピールした「せときらら」25kg袋



学校給食のパンが県産小麦で作られていると紹介し、小麦の地産地消を提唱した読売新聞広告



山口大学公開講座「小麦栽培から始めるパンづくり」では小麦の播種や収穫も体験  
山口大学公開講座「小麦栽培から始めるパンづくり」、2回目にはパンづくりを実習  
「小麦の地産地消は難しいからこそおもしろい」という思いが伝わってくる著書

## かんたんでおいしい旬の野菜クッキング

# まぶしい夏! 太陽のめぐみ「トマト」

まぶしい陽に育てられ、ツヤツヤと真っ赤に熟れるトマト。夏バテを防ぎ体調をととのえる抗酸化作用のあるリコピンがいっぱい! ただサラダばかりでは飽きますね。いろんなレシピでおいしく食べてください。



## トマトの冷やしうどん

### ◎材料 (4人分)

うどん…300g  
トマト…中3~4個  
きゅうり…2本  
オクラ…4本  
大葉または青ネギ…適量  
めんつゆ(3倍濃縮)…適宜

### ◎作り方

- ①うどん麺は茹でしておく。
- ②トマトはザク切りにし、めんつゆと一緒に鍋で軽く火を通して冷ましておく。
- ③きゅうりは輪切りにして塩をふってしんなりさせ、水気をしぼる。
- ④オクラは茹でて食べやすい大きさに切る。
- ⑤大葉(青ネギ)は千切り。
- ⑥皿にうどんを盛り、その上に②③④⑤をのせる。

### ◎調理のポイント

トマトは火を通すことによってうまみが増し、リコピンの吸収も良くなります。朝食のトマトも卵と一緒に焼いて食べることをおすすめします。具材はこの他、わかめ、焼きなすなど好みでアレンジしてください。

### ◎トマトが苦手なお子さんには

①トマトに火を通す際オリーブオイルを加える。②盛りつけの際にマヨネーズを添えるなどの工夫を。油分がトマトのおいしさをコーティングして食べやすくします。

## トマトの甘酒ジュース

### ◎材料 (1人分)

トマト…1/4個  
甘酒…180cc

### ◎作り方

- ①ミキサーにざく切りにしたトマトと甘酒を加えてジュースにする。

### ◎調理のポイント

甘酒は「飲む点滴」とも言われる栄養価の高い発酵食品。アルコール分はゼロですのでご家族で安心して飲んでいただけます。



シニア野菜ソムリエ、食育プランナー  
花井 綾美

広島大学教育学部卒業。農産物の販売促進の仕事をつかぎに食と農に興味を持ち、野菜ソムリエの資格取得。農水省をはじめ県市町村、学校、企業主催の食育講演講師、野菜料理教室、TV・ラジオ、新聞コラム執筆、農家さんとのコラボレーションによる食と農のイベントなどより良い食を広める活動を行う。広島県健康大使、著書に「100万人の幸せごはん」。



幸せの  
おまけ

## トマトの 生まれ故郷

トマトは中南米のアンデス生まれ。16世紀の頃ペルーを支配したスペイン人によってヨーロッパにもたらされ、イタリアでソースになり、アメリカに渡ってケチャップの材料となりました。かわいい色と形で日本でも人気の高い野菜ですね。写真は、私も大好物のトマトの故郷を訪ねたときの一枚。インカの遺跡で有名なマチュピチュ村の市場に積まれたトマトは、市場の活気とともに生命力にあふれていました。

### 表紙写真 周南市中須北の棚田

撮影者 竹重 満憲 (岩国市在住)

中須北は周南市の中心街から北東に約20キロの中山間地で、棚田はすり鉢状に360度ひろがり、人と自然が整然と調和した風景の美しさに圧倒される。稲がたわわに実った緑一色の棚田はやがて黄金色へと変わっていく。地元では「棚田清流の会」を中心に棚田を守る活動が盛んで、天日干した米を中須北棚田こしひかり「泣かす米」のブランドで売り出している。また写真愛好家には年間を通して撮影出来る場所としても有名。



## 山口県農業共済組合

### 本所

〒754-0002 山口市小郡下郷2276番地6  
TEL 083-972-7500 FAX 083-972-1811

### 東部総合支所

〒742-0417 岩国市周東町下久原484番地3  
TEL 0827-84-0041 FAX 0827-84-0053

### 西部総合支所

〒759-6301 下関市豊浦町大字川棚6880番地1  
TEL 083-772-2211 FAX 083-772-2588