

お尋ねします「JA北越後青壮年部豊浦支部」

支部長 坂井与史

J A北越後青壮年部豊浦支部では、年間を通して様々な取組みを行っております。

いくつかご紹介させて頂きますと、農業をPRするために野立て看板を作成したり、今年初の事業になります。学校教育田への参加協力です。児童5・6年生と近隣農家の方々、そして我々J A北越後青壮年部豊浦支部で食育について実際に稲を作付けして、「食と農」の大切さを肌で感じ、学ぶというものです。専門知識の勉強も事業の一環として取り入れ活動を行っております。近年、若手部員が増え、J A北越後青壮年部の中で一番盛り上がっている支部ではないかと感じます。

また、最近支部にまとまりが出来たと実感しています。昨年の8月にゴルフ部を発足した事がきっかけで、部員同士の親睦と絆が以前にも増して深まりました。他地区の農業者ともゴルフを通してコミュニケーションを図り、研修会等では得ることのできない情報の収集など新た

なツールとして役立っているのではないかと思っております。

農業者として、知識や経験が一番大事なものは当たり前ですが、今の若手にはまず、「仲間づくり・絆・人との繋がり」が最も必要なのではないかと感じます。

最後になりますが、J A北越後青壮年部豊浦支部は、これからも新しい事業を展開しながら、部員相互の教養を高め、親睦を図り、地域農業の振興に努めることを目標に、部員一丸となって事業を進めて参ります。



待ってうれしい花いちもんめ

小坂梅の梅干し作り

3年前より地元荒橋小学校の3年生が総合学習の授業で「地域を探検!」「地元を知ろう!!」と我が家の梅畑に小坂梅の勉強に来るようになりました。

小坂梅は、小坂の清治様宅の建築記念として大正元年に植えた苗木(実生の苗)から突然変異で出来たらしいとの事です。

果肉がやわらかく、紫蘇の染まりが良く、粒は大きくも小さくもなくちょうど良い大きさで、さらに種は小さく梅干しには最適な品種です。それならばと児童は、梅干し作りにチャレンジすることになりました。

梅の塩漬けからはじま

り、洋服に紫蘇の汁を付けながらの紫蘇もぎと紫蘇揉みに、仕上げの天日干しが数回程となかなか手間のかかる作業です。酸っぱくておいしくはなく、日頃から食欲をそそる感じではなかったですが、梅干しの良さが解り自分達で面倒して作りあげた梅干しは、とってもおいしく食べているとのことです。

また、今年も梅干し作りの時期がやって来しました。先日(6月26日)3年生のみなさんで梅の実に「おいしくなれ!」の声かけをしながら塩漬けをして来ました。どんなにおいしい梅干しが出来るのか、とっても楽しみにしています。

(櫻井委員)

待ってうれしい花いちもんめ