

視察研修

長野県中野市・長和町

遊休農地解消事例視察

今回は新発田市で取り組みを進めている「ニンニク」と「ダツタンそば」について長野県で遊休農地を利用し、栽培に取り組んでいる先進地を11月7・8日の二日間にわたり研修しました。

一日目は、長野県中野市で無臭ニンニクを栽培している「㈱にんにくファーム」を視察しました。説明は、ニンニク加工を手がけている「㈱オ

サダ」の代表者長田道仁さんから内容を伺いました。増える市からの照会を受け、ほ場拡大の一環としてニンニク栽培を始めたそうです。また、連作障害を防ぐため、3年ごとに小麦も栽培しています。ニンニク加工のための工場もあり、丁寧に皮をむく作業から始まり、洗浄や包装、冷蔵庫での保管まで、衛生面

を徹底しているというものでした。ガーリックパウダーや黒ニンニクなどの商品開発にも力を入れているそうです。また、ニンニクには白血球を増強し免疫力を高める働きがあり、疲労回復など様々な効



中野市のニンニク作付ほ場にて
㈱オサダ 長田氏からの説明



生育順調中のニンニク

用が認められていることから、健康食品としても注目されています。今後、安定供給できれば、栽培面積の拡大が期待できる作物だということです。

二日目は、長野県長和町で耕作放棄地を活用し、ダツタンそばを栽培する「農信濃霧山ダツタンそば生産組合」を視察しました。

説明は事務局長の北村よう子さんから伺いました。そばの栽培は、地域の活性化や遊休農地解消のために、集落の方とも協議を重ね、条件の悪い農地でも栽培できるということが始まりました。

ダツタンそばは、苦味がある品種ですが、この地域で生産されたそばは苦味が少なく、町内にあるそば屋全店



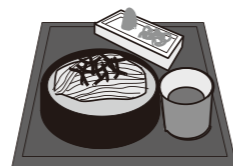
長和町「緑の花そば館」にて
事務局長 北村氏（中央）

で、メニューに加えてもらう事ができるようにしました。その後、県外でも数量限定で出荷されるようになり、現在では30haの面積で栽培されており、大型コンバインも導入したそうです。そばの特性を知り、そのうえで販売に

つなげていくことが大変だとおっしゃっていました。今回の研修では、耕作放棄地の活用について学ぶことができました。生産だけでなく、どう販売につなげていくか、知恵を出し合い、その答えに納得いくまで努力する熱

心な姿に関心し、大変有意義な研修となりました。

（齋藤喜一郎委員）



収穫間近のダツタンそば