

地元の人に食べられるお米を

松川村の農家に迫る！

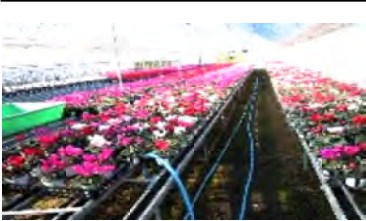
松川村でお米を作っている西山重慶さんに、ちも松川村で現在も松川村に住んでいる。鈴ひかりは、「鈴ひかり」について



西山さんは生まれも育ちも松川村で現在も松川村に住んでいる。鈴ひかりは、「鈴ひかり」について、任組合員」に入っている組員の人が作るお米のことを指す。西山さんはその組合長である。鈴ひかりは、例えるなら魚沼コシヒカリのようなブランド名である。特徴は、他の品種より農薬が少なくても育つこと。価格は他の品種に比べ少し高くなっているが、有機肥料を使って育てることが出来る。現在、日本人の3人に1人がなんらかのアレル

農家の方の思い。

ギーに悩んでいるといわれることが願われ、アトピー性皮膚炎と、笑顔をおこせた。松川村のブランド米「鈴ひかり」は、松川村営農支援センターの他、道庁安曇野松川「セピア安曇野」「西友松川店」などでも購入することが出来る。西山さんをはじめ農家の方の思いがこもった鈴ひかりを、一度食べ比べてみてはいかがでしょうが、地元の人に、『おうか！』



ゆうわ園で咲き誇るシクラメン

鮮やかに咲くシクラメン

松川村の安曇野ゆうわ園で、11月頃シクラメンの出荷が始まった。今年、約1400坪の温室内で育てられた赤やピンク、白など約8種類、約6万鉢が出荷される。シクラメンは、近年、気候が暖かくなってきているため、栽培しにくくなってきているという。また、品種や色ごとに肥料の量などが違い、栽培するのは大変だ。最近ではミニシクラメン（ガーデンシクラメン）にも人気があり、寄せ植えなどに利用されるそうだ。特に、安曇野ゆうわ園の高田さんがミニシクラメンを栽培し始めたときには、ミニシクラメンを栽培している人は10人程しかいなかったという。シクラメンは、名古屋や大阪、九州など、西日本への出荷が主だが、直売もしてくれている。シクラメンを栽培した高田さんは、「良いものをしっかり作って、喜んでほしい」と話していた。

隠れ名産ブルーベリー



夢ふぁーむTOYAで作られたジャム

「夢ふぁーむ TOYA」の戸谷勝次さんにおすめの調理方法を聞いてみた。ブルーベリージャムの作り方を紹介しよう。材料・ブルーベリー1kg・グラニュー糖500g・レモン果汁・ペクチン 道具・大きめな鍋・はかり・へら ①鍋にブルーベリーを入れて加熱します。水は加えません。焦がさないようにかき混ぜながら加熱します。しばらくすると汁が出てくるので、沸騰させます。レモン汁を加えるタイミングは、最初でも、後でも可。②数回に分けて鍋にグラニュー糖を入れれます。アクが出てきたらすくい取ります。③煮詰めます。焦がさないように、頃合いの固さになるまで煮詰めます。加熱中よりも冷めたときの方が固くなります。あまり加熱しすぎると風味が飛んで美味しくなくなることを加えます。



ともあります。冷まして完成です。「夢ふぁーむTOYA」の詳しい情報は、ホームページで。夢ふぁーむTOYAで作られているブルーベリー



松川村の大豆から

松川村にある「とうふのかいざわ」を訪ねた。この店で豆腐を作っている甲斐沢一さんにお話を聞いた。甲斐沢さんは、18歳の時から豆腐を作っている。祖父の代から大豆の作り方は、まず豆を洗う。冬は12時間。夏は10時間洗う。朝起きたらミキサーで豆を砕いて大きな釜で煮る。それから豆乳とおからに分け、残ったものをにがりで固めると豆腐ができる。この店の特徴は、地元の豆を使っているところだ。甲斐沢さんは今日も豆腐を作っている。

飛びだす！しいたけ

松川村のしいたけ農家の渡辺正人さんに話を聞いた。渡辺さんは30年以上前からしいたけ栽培をしていて、もともと原木で栽培していたのを、10年ほど前から菌床で栽培するやり方に変えた。原木でしいたけを育てるには、菌床でしいたけを育てるよりもお金がかかり、経営が苦しくなっていた時代もあった。渡辺さんが育てたしいたけは主に直売所で売っていて、昔からのおとくいさんもいる。遠いところでは横浜にもおとくいがいて、洗面器くらいの大きさのしいたけを販売している。村内のすずむし荘でも、渡辺さんが育てたしいたけを使っている。昔は全国的に市場で売っていて、全国で一番高い値段で売っていた時代もあった。渡辺さんのおすめめのお話を聞いたところ、そのまま焼いて塩をかけて食べる他にも、フライにしてソーヤ、ケチャップ、マヨネーズをつけて食べたり、強めの塩でゆでて食べたりしてもおいしいそうだ。さっそくしいたけを買ってためしてみようか。

