

# 農業委員会 だより

発行:新島村農業委員会

編集:新島村農業委員会広報部会

〔今期担当:羽根和美、宮川寅男〕

綾真吾、植松一男

農業委員会事務局(役場内)

5-0284(直通)

## 新島の食文化

「新島村郷土料理研究会」をご存知ですか?新島には長年続く地場産物を活用した独自の食文化があります。

江戸時代各地での大飢饉の際、新島は薩摩芋のおかげで餓死を逃れ、以降、主食として薩摩芋が栽培されています。

郷土料理には、薩摩芋や山菜を使用した料理や、海の幸としても島の魚を



郷土料理(ひら)

すり身にしたり「たたき」、お刺身を醬油に付け込む「よずし」等があります。

しかしレシピはなく、作るのに手間がかかり、冠婚葬祭時に先輩から教わる形でのみ引き継がれる伝統:昨今では作る機会が減っていました。

そんな中、平成十五年に栄養士さん達が郷土料理に興味がある方に呼びかけ、料理好きな方、島を知りたい方達が集まり、平成十七年に引き継がれたのが「新島村郷土料理研究会」です。現在は梅田喜久江さんを会長に、楽しく緩やかに活動しています。

最近では、今まで作られた郷土料理の

おさらいや創作料理への挑戦、島外の方達の見学も受け入れています。先日はお月見料理として「あおやぎ、太巻き寿司、よずし」をつくり、賑やかな試食会になりました。



小学校の郷土料理実習

学校でも「郷土料理を作るう」の授業があり、私も時々参加しながらも楽しい一時を味わっています。

ます。普段は苦手な野菜も自分達で作ると美味しい様で、「もつと食べたあーい!」の声が飛び交いました。子供達が故郷の食材の素晴らしさと食の大切さを感じ新島の食の歴史を後々に繋げてくれると嬉しいです。

今ではレシ

ピ集もでき、一部を抜粋した

十周年記念の

レシピ本を作

成し、船客待合

所と新島空港

の一角、そして図書室にも置いていま



す。ぜひお手にとってみてください。(羽根和美)

## 檻罾 「みはるちゃん」

約2年前に宮塚山に鹿捕獲用の檻罾「みはるちゃん」を設置。

檻内に誘引物(餌等)を置いたり、設定(檻内に入り込むと扉が閉まるよう、その入る鹿の数を設定できる)を変えたりしたが捕獲できずにいた。原因として鹿の好む誘引物が明確でない上に、まだ山には草木など食べ物に困っていないこと、大人の鹿の経験による警戒心等が考えられた。



誘引物を植えた畝

そこで、作物被害として多かった作目で畑を模したものを作り、誘引物として利用した。山の地は硬く、耕すことが難しかったが、九月十二日、檻内

に白砂と肥料を混ぜて畝を作り、明日葉とサツマイモの苗を植えた。



作物が育ち、捕獲を待ち望んでい  
た頃、十一月十九日、やっと捕獲が成功。  
この成功を活かし、山奥

など、人による捕獲の難しい場所での駆除を進め、鹿の根絶に向けて活動中。(植松一男)

# あめりか芋

平成二十一年から6年間、生食用、焼酎用として、あめりか芋を生産。平成二十八年の植え付け前に事情があり現在までの3年間は休んでいるが、再開するか検討している。

芋生産を始める際、機械化が条件だったが若郷は段々畑が多く機械化には向かない。そこで新島地震によるトン

ネル工事の残土で改良された平坦な久田巻の畑を借りる事とした。機械化にはある程度広い畑が必要なので、畑がまとまる

様に借地交渉に歩き、地主の方々の協力もあり、耕作地を五千㎡まで広げることが出来た。



作付～収穫  
この畑は約2,000㎡で約6,750本の苗を植えた。

しかし久田巻の畑は水はけが悪く、芋が黒く成ってしまったため、溝を掘り水の処理を行った。その効果で水はけは改良され芋は奇麗に収穫出来た。



開墾と水抜き作業  
溝を掘って行くと日照りの後でも横から水が出てくる

しかし、割れた芋や、極小の芋が大量に生ってしまう事がランダムに発生し、収量は年によって大きく変化し大

変作りにくい作物で有る事を実感した。

そこで現在の芋を改良し農家が作り易くするか、全く新しい種を導入するかを考える良い機会ではないか。ちなみに紅あずま、紅はるか、鳴門金時、安納芋等々は苦勞無く出来る。しかしこの様な芋を新島の僅かな圃場で作っても市場価値は無いと思う。

ただ、新島のあめりか芋は他島で作るものとは違うと評価されているので、改良せずに現在の芋の希少価値を維持することも限られた圃場での農業経営には必要だと思ふ。しかし採算に合わなければ生産も止まってしまう。

農家が体力勝負で農業をする時代は終え、機械による効率的な労力負担の掛からない農業をする時代を迎えている。一度、採算性や生産性の方向性を鑑み、長年育ててきた「あめりか芋の将来」を含め考える必要性あると感じている。(宮川寅男)

# 式根島産イチゴ じまおとめ

本シーズンの出来栄は、昨シーズンに比べて気温(夜温)が高い傾向で、十二月時期はクリスマスに向け頑張っていました。甘みがなく出荷できず、

島の皆様

から「イチゴまだか？」と聞かれるたびに「ごめんなさ

い！もう少しお待ちください。」と苦笑いするしかありませんでした。これも温暖化の影響なのかと、今までタバコを吸っていましたが昨年中旬より電子タバコに変え二酸化炭素の削減に努めております(笑)。



一月に入り粒も大きくなり、収穫量も増えてきました。



収穫を待つイチゴ達



朝摘みイチゴ

規模も小さく少量ではありますが「朝摘み！新鮮！完熟！」+「低農薬、有機的な栽培」をモットーに皆様に喜ばれる品をお届けしたいと思っておりますので、今後も生暖かい目で見守っていただけると幸いです。(綾真吾)