

ダットンソバ ^{北陸4号} は健康食

新潟県新発田市 山岳手打ちそば一寿

新潟県新発田市の「山岳手打ちそば一寿」を経営する板垣一寿さん(65)は、新潟県生まれのダットンソバ「北陸4号」を使い、そばを打つ。「他品種に比べ、えぐ味が少なく食べやすい。血管を強化することが期待されるルチン成分が普通のそばに比べて100倍多く含まれ、健康食品といえる」と、ほれ込む。

「北陸4号」は、農研機構が新潟県内で品種改良をして開発。2007年に品種登録された。板垣さんは当初から「北陸4号」の特性に着目。他のダットンソバに比べてえぐ味が少ないため、調理しやすく食べやすいのが特徴だ。

「北陸4号」は全面的に評価され、栽培地域が広がっている。板垣さんは、契約栽培をする県内の津南町産と、山形県産を年間200〜500kg(キロ)当たり単価4500円)を使う。

豊富なルチン成分 ■ 血管強化に期待

ただ、この品種は特に湿害に弱い。しかし、水田転作でも排水対策さえ万全にすれば、十分な収量を上げられるという。

板垣さんは「もっと栽培を振興すれば、水田転作のメリットは出る。ダットンソバを提供する店は少ないが、健康食品の位置付けで発信すれば、医療費を減らせるのではないか」とみ



多彩な商品も開発

乾麺 茶 蕎麦 味噌 ジェラート

板垣さんは、ダットンソバの商品化にも力を入れている。乾麺やそば茶、ジェラートなどを開発。機能性を幅広い年代に知ってもらおうと、「ダットンソバは健康食品だ」と発信する。

商品の中では特に、乾麺が特徴的。新発田市が赤穂浪士堀部安兵衛の生誕地であることから、討ち入りそばをイメージした包装にした。市民から好評でよく売れているという。100g入り378円。

独自製法のパウダー「ルチン君」は、湯で割って飲む。他にも、ヨーグルトやダットンソバ「北陸4号」を活用した商品を紹介する板垣さん(新潟県新発田市)。

蕎麦家とのコラボ商品のジェラート「花の口どけ」は1個432円。贈答品として人気だ。他に「菓子風の「しけてんじゃねえよ」、「ダットンそば味噌(みそ)」などをそろえている。

酪農家とのコラボ商品の「ダットンそば茶」は、冷茶にしてもいい。茶がらにルチン成分が残っているので、米と炊き込むと香ばしさが引き立つ。100g入り864円。

菓子作りなどにも使える。スプーン一杯で1日に必要なルチンが摂取できる商品。100g入りで1296円。

「ダットンそば茶」は、冷茶にしてもいい。茶がらにルチン成分が残っている。米と炊き込むと香ばしさが引き立つ。100g入り864円。

食用として命をさげた牛や豚、鶏、ウサギなどに感謝し、畜産事業の発展を願った。1976年から始まり、48回目となる。千國茂組合長は「命卓は家畜の尊い命で成り立っていることを忘れてはならない。厳しい情勢の中でも、畜産経営に寄り添いたい」とあいさつした。

J Aの畜産専門委員長と酪農部長を兼任する太田亨さん(47)は「畜産業を取り巻く環境は、飼料費や光熱費などの高騰でかつてないほど厳しいが、法令順守はもとより権利処理などを徹底し、安全・安心な畜産物を消費者に届けたい」と力を込めた。

生分解性ナガイモネット実証

J Aグリーン長野は6月上旬、長野県野菜花き試験場や長野農業農村支援センターと共同で、「生分解性ナガイモネット」の実証実験を、長野市松代町で初めて行った。プラスチック不使

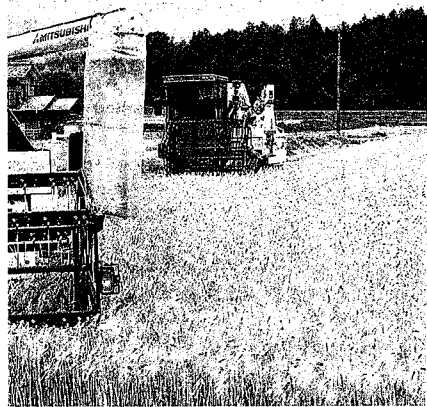
用のネットへの代替が、効果的かどうかを検証する。結果により導入を検討し、持続可能な開発目標(SDGs)への貢献や環境に配慮した農業の実践につなげる考えだ。

実践へ

J A管内は、県内多数のナガイモ産地。プラスチック使用の栽培用ネットを使い、ナガイモのつるをほわせる。軽く耐久性がある一方で、使用後の処理に負担がかかり、畑に

にも貢献

重を20kgから7kgへ強度を改良したものだ。2022年度に県内の山形村で行った実証実験の結果に基づいている。圃場(ほじょう)に残っても堆肥化が期待



りを進める法人の組合員(長野県宮田村で)

大麦刈り取り進む

長野・JA上伊那「ファイバースノウ」順調

ち込み乾燥、調製をする。調製後は県内外に

出荷し、主に麦茶の原料として使われる。

家畜の命に感謝 厳かに畜魂祭

長野・JAあつみ

【長野・あつみ】J

ながら6列で房を作ることなど、姫野さんのアドバイスを受けて作業に汗を流した。

5年間、活動に参加する小山妙子さんは「孫と一緒に毎年参加している。自然に触れながら農作物ができるまでを知り、秋には家族でおいしいブドウを味わいたい」と話した。

同支所の丸山政徳担当理事は「リピーターが年々増え、山清路ぶどうの知名度が上がっていることを実感する。生産者の苦労を分かってもらい、収穫の喜びも味わってほしい」と話した。

(長野・松本ハイランド)