

地域のできごと

R5. 4

長野市中条地区の高校生の農業体験と大豆加工



高校生による味噌仕込み

上段：攪拌、下段：味噌玉、詰め込み

中条地域の小・中・高校生たちが1年間かけて大豆の栽培体験に取り組んでいる中条地区で、2月24日（金）高校1年生の1クラス16人が、「長野県の農業の特徴と西山地域の特産物と食文化」のテーマで長野県の出前講座を受講しました。農産物マーケティング室からは長野県の農業と農産物の特徴を、長野農業農村支援センターからは長野地域の農業の特徴と西山地域の食文化の成り立ちについて講義を受けました。西山地区は急峻な山間地域が多くコメを作れる水田が確保できなかったため、水はけのよい傾斜地を利用した小麦と大豆の作付けによる「粉もの」の食文化が発達したこと、おやきやそば、うどんはコメを節約するための増量食だったこと、コメは一石が150kgで大人一人の1年間分だったこと、味噌は家族1人あたり一斗仕込んだこと、子供たちの夢はおなか一杯ご飯を食べる事などの講義を受け、昔の暮らしに思いをはせていました。

また、昨年の6月15日に大豆の種を播き、11月8日に収穫を行った大豆を高校生たちが3月1日農産物加工所で味噌仕込みを行いました。6名ずつ2班に分かれ、「中条ふるさとの味をつたえよう会」会員の方々が前日から豆の洗浄、浸漬、当日の朝早くから煮た大豆をつぶしておいたものを作業台の上で麴、塩と合わせみんなで丸くなってよく混ぜ合わせ、最後のソフトボール大の球にして桶の中に勢いよく叩き込みました。みんな麴、すりつぶした大豆、塩の混合物の不思議な感触に初めての体験をしました。仕込んだ桶は学校に運び、秋ごろ封を開けて全校で味わう予定だそうです。

貴重な食文化の伝承ができました。