

米



すみだ まさひと
角田 政人 さん



佐賀県のお米と言えば「さがびより」が有名ですが、町山間部の不動寺地区では主に「ヒノヒカリ」を作っています。

聖岳のふもとのきれいな水で育てられているのが特徴です。イノシシ被害や水不足など中山間地域ならではの厳しい農業条件をクリアする必要がありますが、収穫できたときは報われる瞬間ですね。

たまねぎ



もろおか ひでお
諸岡 英夫 さん



畑ヶ田地区で早生から晩生まで7種類のたまねぎを栽培しています。

たまねぎは、種をまいて育てて収穫する。簡単なことなのですが、手間ひまをかけることで病気を回避できたり、味として結果がでます。色んな工夫をしながら、出来の良い収穫を迎えられたときに農作業をしていて、一番気分が高まる瞬間ですね。

きゅうり



かじはら まさゆき
梶原 雅之 さん



畑ヶ田地区のビニールハウスできゅうりを栽培しています。

きゅうり農家として就農してから33年が経ちました。昔と比べると栽培の知識や多くの技術が発達し、これからは農業が面白い時代になると思います。

これまで農業には、朝から晩まで毎日休みなく働かなくてはならないというイメージがありましたが、工夫次第で、農家も休みの日を充実させたり、収入を増やして、より豊かな生活をすることもできます。

自ら農業の魅力を発信していくことで、若い人たちの中から農業に興味を持って「やってみたい!」という人がでてきてくれたら嬉しいですね。

みかん



かじはら よしたか
梶原 義隆 さん



畑ヶ田地区で露地栽培・ハウス栽培それぞれの方法でみかんを栽培しています。

みかんと一口に言っても極早生から晩生まで10種類の温州みかんをはじめ、不知火(デコポン)や新品種のみかん栽培も行っています。

みかんは、苗木の育成から収穫まで4年ほどかかるうえ、剪定・摘果作業や有害鳥獣への対策など、すごく手がかかります。

それでも長い月日をかけて良い収穫ができた時はなにより嬉しい瞬間ですね。

きゅうりの土佐和え

【材 料】 ※4人分

- ・きゅうり 4本
- ・削りがつお 1パック(約5g)
- ・しょうゆ 1/4カップ
- ・酢 1/4カップ
- ・塩 小さじ 1/2
- ・砂糖 大さじ 1
- ・水 1/2カップ

【作り方】

- ①きゅうりはへたを切り、一口大の乱切りにする。
- ②ボールにしょうゆ、酢、塩、砂糖、水を順に入れて混ぜ、削りがつおを混ぜ込む。
- ③②にきゅうりを加え、ときどき上下を混ぜながら20~30分漬ける。
- ④しばらく冷蔵庫で冷やし、味が染み込んだら完成

この町に溢れている

「大町町の味力」

私たちが何気なく口に運ぶ食材。その食材には、農家の皆さんの愛情がおいしさと一緒に詰まっています。

この食材をブランドとして広めるためには、生産者の努力だけでなく、消費者である私たちが、その良さ・生産者の思いを知り、愛着を持つことが必要です。

大町町の「味力」を伝えていくのは、私たち一人ひとりでです。

町内で作られている農作物を皆さんが認知し、口コミやSNS、贈り物で利用するといった町外への発信を期待します。(編集後記)