

花巻ファーマー

自然の恵みがたっぷり 安心・安全な「有機みずほ米」



菅原 修 さん
(中北万丁目 60歳)

●農事組合法人みずほ
【場所】中北万丁目29-4
【問い合わせ】☎29-5440 図29-5416
【ホームページ】http://www.mizuho-agr.com

花巻南高校周辺に広がる田園風景。初夏の晴れ渡った青空が広がる北万丁目に、菅原修さんが取り組む水稲栽培などの農地があります。

菅原さんは、農家の減少に対応するため、地域の人たちと「農事組合法人 みずほ」を平成25年2月に設立。自然の力を最大限に生かした「有機栽培」を活動の柱として、水稲65鈴、小麦35鈴、ダイズ5鈴を栽培しています。

「北万丁目の土壌は、国内のブランド米が栽培されている場所と同じ黄色粘土で、全国でも希少な農地です。現在取り組んでいる有機栽培は、この土地の特性に適した栽培法でもあります」と同団体の代表を務める菅原さん。県の慣行栽培で使用している農薬



力を入れて栽培している「有機みずほ米」

16成分を2成分まで制限したり、コメぬかや菌を使用するなどして栽培し、食味値(＊)80点以上で、大粒の精米を選別したみずほ独自の特別栽培米「みずほ米」を生産しています。さらに、無農薬・無化学肥料で栽培したコメを「有機みずほ米」と命名。主力商品としてインターネットショップなどで販売しています。

菅原さんは「赤ちゃんのころから食べられる、本当に安心して安全なコメを届けたい」と意欲を見せていました。

＊食味値…100点満点で評価し、数値が高いほどおいしいコメとされている。国内産では、約70点が平均

広げよう 活動の輪

市民活動団体紹介

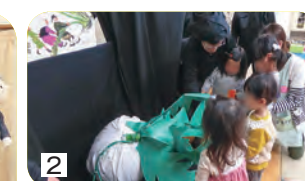
手作りの人形で物語を届ける 人形劇 ボランティアサークル おでんせ

人形劇ボランティアサークル「おでんせ」は、平成8年に湯口小学校の保護者が子どもたちに紙芝居を披露したことをきっかけに、活動をスタートしたサークルです。

「1回の披露だけで終わるのにもったいなくて、他の子どもにも楽しんでもらいたかった」とメンバーの小笠原優子さんは活動当初を振り返ります。主な活動は人形劇のほか、絵本の読み聞かせ、折り紙を使った手遊びを保育園や学校、図書館などで披露。長年の活動から、演目のレパートリーも豊富です。

人形劇に使う人形や舞台道具は、身の回りにあるものを使って全て手作り。素朴で温かみのある表情、色合いが特徴です。代表の高橋昌子さんは、「子ども達には実際に作っ

た人形を触れられる時間を用意している。自分も作りたい、演じたいと思ってもらえたら」と人形劇の楽しさを話していました。



1_会員の皆さん 2・3_人形劇終了後、子どもが人形などに直接触れている様子

【問い合わせ】
人形劇ボランティア
サークル おでんせ
代表 高橋 昌子さん
(☎28-2730)

市民生活コーナー

個人情報悪用する
フィッシング詐欺に注意！

■どんな相談があるの？

○クレジットカード会社から「第三者からの不正ログインが確認されたので登録情報の再設定をしてください」とメールが届いた。カード番号や個人情報を入力したところ身に覚えのない請求をされた

○SMSに荷物の不在通知が届いたので、URLを開い

たところ不正なアプリに勧誘された

■注意することは？

○フィッシング詐欺とは、大切な個人情報取得し、不正利用しようとすることをいいます。有名企業を装ったメールを送信し、偽装されたURLをクリックさせることでアカウントやクレジットカードなどの情報を盗み取ります。届いたメールを開くと不正なアプリがインストールされ、個人情報

報を取得し悪用されたりする場合があります。

○不安をおおるようなメールが届いたら、記載されているURLを開かないようにしましょう。不安な場合は、直接公式サイトから確認しましょう。セキュリティソフトやメールフィルタリングサービスで対策することも大切です。

■困ったときは

○新館市民生活総合相談センター(☎41-3550)へ

健康コラム

「持ち帰り」食中毒に注意

気温や湿度の高いこの時期は、料理が傷みやすく、食中毒が発生しやすい環境になっています。近頃は、新型コロナウイルス感染症の影響で、自宅で食事をするが増え、調理済み食品のテークアウト(持ち帰り)を利用する機会も増えているかと思えます。より安全にいただけるように次のポイントに気を付けて、テークアウトを楽しみましょう。

《テークアウトを利用する際のポイント》

●なるべく早く食べる

食中毒菌は20～50℃の温度帯で繁殖します。すぐに食べない場合は、冷蔵庫や涼しい場所で保管する、持ち歩く際に保冷剤や保冷バッグを活用するなど、長時間常温で放置しないようにしましょう。

●再加熱する際は中心までしっかりと加熱する

温度は75℃、1分以上の加熱で安全性が高まります。

●食べる前はしっかりと手洗いをする

手洗いは食中毒予防の基本です。指先や手首など洗い残しやすい部分を意識しながら洗いましょう。

●必要な情報は購入時に確認する

製造と販売が同じ場所であれば、販売員が商品について説明できるため、飲食店のテークアウト食品に消費期限などを表示する義務はありません。いつまでに食べれば良いかなど、必要な情報は購入時にお店に確認するようにしましょう。



【問い合わせ】健康づくり課(☎23-3121)

地域おこし協力隊

3年目の夏は2頭のヒツジとともに
-大迫地域ブドウ栽培担当 佐藤 真衣子-

大迫に来たのが昨日のように感じられますが、私も退任の年を迎えました。学生のころに比べて時が経つのがとても早く感じられます。

今年でブドウ栽培も3年目。とはいえ分からないことの方が圧倒的に多く、先述の通り「昨日大迫に来た人」のように、あたふたしながら作業をしています。

さて、果樹・野菜の栽培や家畜の放牧を組み合わせる農園の空間を立体的に生かす「立体農業」に挑戦すべく、令和2年からブドウ畑でヒ

ツジの放牧を開始。ヒツジは本来、群れで生きる動物なので、数頭で暮らした方が安心するだろうというアドバイスを受け、昨年からブドウ畑の番人をしてもらっている黒いお顔のサフォーク「あんよちゃん」の他、今年新たに、お顔がまだら模様の「チロルちゃん」を加えました。観察してみると、2頭はいつも近くで草を食べたりお休みをしたりしているみたいです。

後継者不足が叫ばれる今、管理ができなくなったブドウ畑を、「ブドウ畑と思いきや、え！？ヒツジもいる！？」…そのように、もっと自由なフィールドとして活用できれば、若い人たちが楽しく田舎や農業に入り込めるのではないかと考えています。



▲ヒツジのチロルちゃん(左)とあんよちゃん(右)