

まちのたから 発見

日野町原産の伝統野菜を広める 日野菜・日野菜の生産者さん



▲鎌掛・長野のほ場で。岡智史さん(写真右)と岡佑樹さん(写真左)。より良い栽培方法について話し合いながら、作業は進みます

●原産日野菜の歴史

日野菜は、日野町が原産の伝統野菜。その歴史は古く、今から約500年前の室町時代に鎌掛地区で蒲生定秀公によって発見されたものと伝えられています。

●日野菜の特徴

細長い姿の上部が紅紫色で下の部分が白色、ほろ苦く、えぐみがあることが特徴です。原産の日野菜は、紅紫色と白色の分け目がはっきりし、根の部分が鮮やかに出来上がりません。

●伝統を次の世代へ

町には、役場や商工会、JA、深山口日野菜原産組合、南比都佐小、なんび青空市場、日野

観光協会、日野町旅館料理飲食組合、日野菜愛承会で「日野菜プロジェクト委員会」が組織されており、連携して日野菜の振興が進められています。日野菜の生産者数は年々増え、JAの日野菜生産部会登録者は約40名となっています。

●若い世代も日野菜振興を願って

今、若い世代の日野菜生産者も増え始めました。鎌掛の岡智史さん(39歳)と岡佑樹さん(27歳)は、伝統野菜で日野が原産の日野菜なのに、県内での生産量が少ないと知ったことが栽培を始めるきっかけに。お二人とも鎌掛5区の営農組合に加入され、皆さんと

一緒に農作業する楽しさを実感されています。作業をされるのは出勤前や帰宅後、休日。悪天候や病害などの影響で、試行錯誤の栽培ですが、「周りの人に教えてもらえるのがありがたい」と、先輩方の技術を参考に、前向きに取り組みられています。

「大変なこともあります、真剣に取り組むから楽しめる」と佑樹さん。佑樹さんは、平成23年度の日野菜漬けコンクールに出品され、甘酒を使った新発想で審査員特別賞を受賞。栽培とともに日野菜活用のアイデアも豊富です。

「原産日野菜が市場に出回り、京都などの伝統野菜のように日野菜が広く知られるようになってほしい」と智史さん。お二人とも日野菜振興を願い、2年目の収穫を迎えられています。



▲収穫後は、ひげを取り、きれいに洗って加工場へ

平成23年度経済産業省所管 統計調査功労統計調査員に 対する感謝状

岡 幸子さん(木津)

平成23年度統計功績者表彰

関谷 昇三さん(湖南サンライズ)

このたび、工業統計調査・商業統計調査等経済産業省が実施する各種統計調査を中心に調査員として長年従事いただいている岡調査員が、経済産業省所管統計調査の功労統計調査員として感謝状を受けられました。また、関谷調査員が、昨年の10月に実施された平成22年国勢調査の功績を評価され、統計功績者表彰を受けられました。

受賞おめでとうございます。

日野小学校が 「博報賞」を受賞

このたび、日野小学校が公益社団法人博報児童教育振興会より、教育活性化部門において、博報賞を受賞されました。この賞は、児童・生徒に対する日常の教育現場で貢献・努力されている、学校・団体・教育実践者を顕彰するものです。

日野小学校では、日野地区社会福祉協議会と連携し、地域の一人暮らしのお年寄りを訪問し、交流する「ほのぼの交流」を福祉活動の一環として行われています。この交流は、6年生が中心となって行われており、カイロなどのプレゼントや手紙を届け、お年寄りとの触れ合いの時間を持つものです。今では一人暮らしのお年寄りを地域みんなで見守る、地域に根ざした取り組みとして10年近く続いています。

受賞おめでとうございます。



▲賞状を手にする今宿校長