

（長谷さん便り）

vol.6 2025.3

●発行：南アルプス山麓地域振興プロジェクト推進協議会（愛称：長谷さん協議会）
●問合せ：南アルプス山麓地域振興プロジェクト推進協議会事務局
E-mail: hase33organic@gmail.com
●編集・制作：南アルプス山麓地域振興プロジェクト推進協議会

長谷さん協議会（正式名称：南アルプス山麓地域振興プロジェクト推進協議会）は、長谷地域の農業振興を目的として給食・6次産業化・地域農業・ツアー・長谷みらい米づくりの5つのワーキングチームで活動している団体です。設立6年目の今年も地域の皆さんに長谷さん協議会の活動や協議会会員の取り組みを少しでも知ってもらいたいと思い本紙を発行します。



はせ農エン隊から長谷中生へエール

ポン菓子機レンタルします

ポン菓子機をレンタルします。ポン菓子機では米、玄米、蕎麦の実、とうもろこし、雑穀などさまざまな作物の加工ができ、長谷地域の農作物との相性も良いです。

ぜひイベントでの使用や、商品開発など、長谷地区の皆さんにご活用いただければ嬉しいです。また、ポン菓子機のメンテナンス維持のために協力金にご協力お願いいたします。ご興味ある方はまずはご相談ください。

①使用できる食材

米、玄米、蕎麦の実、雑穀、とうもろこし、マカロニなど

②準備する物

食材、LPガスボンベ（レンタル）、ガスホース

③協力金（貸出費）

1回5,000円（機械のメンテナンス等に使用いたします）

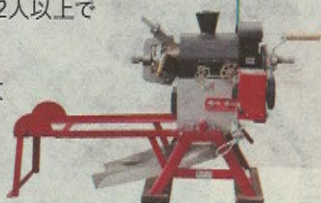
ご利用の流れ

- ①メールor電話で申し込み：ご希望の利用日とお名前・連絡先・使用用途をお知らせください。②担当からメールor電話で詳細の確認：協力金はお振込または現金にてお願いします。
- ③ポン菓子機受け取り：機械が重いので2人以上でお越しください。

連絡先 はせ農エン隊 担当：高橋隆文

電話：090-9841-0882

メール：handtohand.omo@gmail.com



受験生にポン菓子でエール

令和7年2月6日には、受験を控えた長谷中学校3年生に向けて、ポン菓子を作る応援イベントを実施しました。長谷中学校の生徒たち

その一環として、11月には伊那市まちづくり交付金を活用し、ポン菓子機を導入しました。長谷地域で栽培された米や雑穀などを材料にポン菓子機を活用し、地域の祭りやイベント、学校などで実演を行うことで、農業の楽しさや重要性を発信していきます。また、地域住民へのレンタルや、長谷の米や雑穀を活かしたお菓子作りにも活用される予定です。

はせ農エン隊は、農業をより身近なものとして伝えるための取り組みを今後も継続していきます。ポン菓子機を活用したイベントや、地域住民とのさらなる交流を図ることで、長谷地域の魅力を広めることを目指しています。将来的には、長谷の農産物を活かした特産品開発や、交流イベントの開催など、地域活性化に貢献する新たなプロジェクトも視野に入れています。こうした活動が、長谷の農産物や農業に関心を持つきっかけとなることを期待しています。

はせ農エン隊は、農業をより身近なものとして伝えるための取り組みを今後も継続していきます。ポン菓子機を活用したイベントや、地域住民とのさらなる交流を図ることで、長谷地域の魅力を広めることを目指しています。将来的には、長谷の農産物を活かした特産品開発や、交流イベントの開催など、地域活性化に貢献する新たなプロジェクトも視野に入れています。こうした活動が、長谷の農産物や農業に関心を持つきっかけとなることを期待しています。

長谷の農に興味を持ってもらうきっかけづくりを

また、令和6年12月には「長谷クリスマス」でポン菓子の実演を行い、多くの子どもたちがその様子を楽しみました。

長谷地域の豊かな自然と農ある暮らしは、地域の人々によって長年守られてきました。しかし、少子高齢化による人口減少の影響で、集落の足が減り、将来的に農業の維持が難しくなる懸念があります。そこで、はせ農エン隊は、地域の農ある暮らしの魅力を伝え、関係人口や移住者の増加を目指して活動を開始しました。



長谷クリスマスでのポン菓子実演の様子

編集部 長谷さん協議会
羽場友理枝（伊那市集落支援員）

取材協力 長谷みらい米づくりプロジェクト、長谷さん協議会、はせ農エン隊、長谷中学校、農業法人Wakka Agri、麦わら帽子の会、たこげん、長谷お茶倶楽部、Chico cafe、伊那市役所農政課（順不同、敬称略）

長谷さんさん農園

長谷さんさん農園は、長野県伊那市長谷にある、長谷公民館前の畑を中心に運営する農園です。農業や化学肥料を使わずに30アールの畑を管理し、会員制の共同管理畑と市民農園を運営して7年目を迎えました。

今年は、大豆がうまく実らなかったり、秋作の白菜・キャベツの苗がコロロギに食べられてしまったりと、失敗もありましたが、その他の作物は順調に育ち、おいしくいただくことができました！また、道の駅や長谷地域の学校給食、地元の食堂にも納入することができました。会員の皆さんがトラクターを動かしたり、草刈りをしたり、イベントのチラシを作ったり、講師としてイベントを開いたり、それぞれが得意なことを活かして協力し合えた一年でした。

来年は、土壌診断や気温の変化を観察して、大豆がうまく育たなかった原因を探ります。また、秋の畑は事前の草管理を徹底して、よりよい作物を育てたいと思っています。

長谷さんさん農園は「農ある暮らしの第一歩を応援する」をテーマに、年間を通じてさまざまなイベントを開催しています。ここからは、その様子を少しご紹介します！

サンドイッチパーティー



収穫したレタスと持ち寄った具材を使って、サンドイッチパーティーを開催！新鮮なレタスのシャキシャキ感を楽しみながら、青空の下で食べるサンドイッチは格別でした。

山菜採り



毎年恒例の山菜採り。今年も満口集落の共有の山に地元の方と一緒に、特別にコゴミを収穫させていただきました。収穫したコゴミは、長谷の学校給食にも提供し、参加者もお土産として持ち帰りました。

焼き芋ときのこ汁会



秋の味覚を楽しむ「焼き芋とキノコ汁の会」を開催！農園で収穫したさつまいもを焼いて、ホクホクの焼き芋を味わいました。さらに、地元のキノコをたっぷり使った温かい汁物もふるまわれ、肌寒い季節にぴったりのイベントに。焼き芋の香りに誘われて、通りがかった人たちも立ち寄り、にぎやかな会になりました。

棚田まつり



棚田まつりに出店し、「野菜すくい」を企画しました！金魚すくいのポイを使って野菜をすくい、子どもたちが工夫しながら楽しんでくれました。

婚活BBQ



いなし出会いサポートセンターとコラボして、婚活BBQを開催しました。自然の中でのバーベキューは、参加者同士の距離をぐっと縮めるきっかけに！農園ならではの新鮮な食材を使った料理も大好評でした。

ポケット麺ワークショップ

会員の宮内美穂さんが講師となり、ポケットで温めながら気軽に作れる麺づくりを教えてくださいました。麺づくりの工程を身近に感じられる貴重な体験で、参加者からも「こんなに気軽に麺をつくれるなんて！」と好評でした。



満口未来プロジェクトの高橋さんを講師に迎え、ハウスの中で実際に挿し木をしたり、ポプリづくりを体験したりと、香りに包まれながらの楽しい時間になりました。

伊那市の 有機農業推進の取り組み



有機稲作勉強会にて稲刈り後の土の様子の解説を聞く

国の「みどりの食料システム戦略」の策定を受け、伊那市では「伊那オーガニックバレー」と銘打ち、持続可能な農業の実現を目指して有機農業の推進に取り組んでいます。

令和4年には「伊那谷有機農業塾」が開講され、令和5年からは「有機稲作勉強会」などのセミナーを継続的に開催しています。さらに、令和6年には「伊那市有機農業専門委員会」を設置し、学校給食への有機米導入や伊那市の有機農業推進計画の策定を進めています。

また、長谷さん協議会も委員の一員として関わり、地域全体で有機農業の普及に取り組んでいます。有機稲作講習会では、「長谷みらい米づくりプロジェクト」の田んぼも研修圃場の一つとして活用し、NPO法人民間稲作研究所（栃木県）の講師から栽培指導を受けました。

講習会では、雑草対策のための代かきの方法や深水管理、除草のポイントを重点的に学び、苗づくりや土づくりの技術を習得しました。さらに、収穫後の土の状態を観察し、土壌内の酸化・還元的作用がどのように影響したのかを分析。酸素を好む草と嫌気性の草の増減を観察することで、稲作だけでなく土壌管理の重要性についても理解を深めることができました。

こうした取り組みを通じて、伊那市は持続可能な農業の実現に向けた歩みを着実に進めています。

長谷みらい米づくりプロジェクト

長谷みらい米づくりプロジェクトでは、農薬や化学肥料を使用せず、自然に寄り添った米づくりに挑戦しています。今年度も「家族コース」と「団体コース」の参加者を募集し、米づくりと田んぼ体験を提供しました。団体コースには、伊那市内の企業5社も参加し、地域全体に有機農業が普及できるよう取り組んでいます。

新宿区落合中学校の田植え体験

5月には、新宿区落合中学校の生徒73名が修学旅行の一環として長谷を訪れ、田植えを体験しました。生徒たちは長谷みらい米づくりプロジェクトの田んぼ2カ所に分かれ、手植えに挑戦しました。

田んぼにずらりと並ぶ生徒の数は、長谷地区ではなかなか見られないほどの規模で、地域の人々も驚きました。最初は泥に入ることに抵抗があった生徒もいましたが、次第に慣れ、最後にはしっかりと苗を植えていきました。

秋には収穫したお米を学校に送りました。この体験が生徒たちにとって、よい思い出になってくれたら嬉しく思います。



並んで田植えをする落合中学校の生徒たち



実ったお米を学校に送りました



麦わら帽子の会は、子どもたちに「顔の見える給食」を提供することを目指して活動しています。長谷小・中学校の学校給食に安心・安全な食材を届けるため、月に一度、代表者が集まり、生産者と調理場の間で情報交換を行っています。麦わら帽子の会は調理場からの発注を受け、生産者に連絡し、新鮮な野菜を届ける橋渡し役を担っています。

特に長谷中学校では、「暮らしのなかの食」として総合的な学習の時間を活用し、ラー油の原材料や給食に使用する野菜を生徒たちが自ら栽培しています。令和6年度は、全学年の生徒が作物ごとにチームを組み、それぞれが調べた方法で栽培に挑戦しました。その過程で「もっと詳しく知りたい」という声が生徒たちから上がり、麦わら帽子の会が協力する生産者に直接質問する機会を設けました。

質問内容は、「水やりはどのくらい必要か?」「種まきの適切な時期は?」など、栽培に関する具体的なものです。

今後、麦わら帽子の会は、生産者と学校と協力し合いながら、子どもたちに安心・安全な給食を提供し、豊かな食の学びを支えていきたいと思っています。



麦わら帽子の会 × 長谷中学校

食と農の学びの場

「棚田まつり」地域をつなぐ新たな一歩

令和6年8月24日、伊那市長谷中尾で、海外向け高規格米を栽培する農業法人Wakka Agri主催の「棚田まつり」が開催されました。Wakka Agriが活動する中尾集落は、人口66人の小さな地域で、長らく子どもの姿がありません。農業は水路の管理など、住民の協力によって成り立っています。しかし、人口減少が進む中で「未来も米作りを続けられるのか」という危機感が高まり、Wakka Agriは地域活性化を目指す「むらづくり事業部」を設立。その第一歩として、棚田まつりを企画しました。

祭りでは、子ども神輿の復活をはじめ、五穀豊稔と無病息災を願う「虫送り」、舞台芸術グループ「田楽座」との共演、地元の人々と作り上げた棚田マルシェが行われました。地域の小中学生も参加し、虫送りの灯りや看板を作るなど、世代を超えたつながりが生まれました。

また、祭りの運営資金を確保するためにクラウドファンディングを実施。想いを伝え続けた結果、1,723,000円の支援が集まりました。住民と共に汗を流し、語り合いながら創り上げた祭り。当日は大盛況となり、「昔の祭りを思い出す」と喜ぶ住民の声が印象的でした。

祭りの余韻は続き、令和7年2月には伊那市立図書館で写真展とトークショーが開催されました。テーマは「復活でも創造でもない余韻に満ちた『まつり』を振り返る」。棚田まつりは、多くの人の心に残り、地域への想いを改めて呼び起こしました。

長谷さん農園も野菜すくいのお店を出しました



スタッフの皆さん



子ども神輿が中尾集落を練り歩きました



小・中学生が作った灯りに火を灯します



NEW OPEN! 今年も長谷に新しいお店たちがオープンしました!

Chico cafe

長谷中尾にモーニングも楽しめるカフェがオープン!

長谷中尾に、モーニングも楽しめる素敵なカフェ「Chico cafe」がオープンします。地元・中尾の農業法人Wakka Agriが栽培した米や小麦を使い、朝はパン・スープ・サラダセットや、おにぎりとお味噌汁の朝食を提供。ランチには定食やカレー、カフェタイムにはケーキ・ワッフル・あんみつなどの絶品スイーツも楽しめます。こだわりのドリンクも豊富で、どんな時間帯でも心地よいひとときを過ごせるはず。美味しいご飯と癒しの時間を求めて、ぜひ訪れてみてください!



オープン日 令和7年4月3日
場所 伊那市長谷中尾305
営業日 水曜日・第3木曜日定休
営業時間 7:00-17:00(4月~10月)
7:00-16:00(11月~3月)

長谷お茶倶楽部

人気メニューは、自家製シロップと生タピオカを使ったタピオカミルクティー!

「飲むと元気が出るドリンクを目指しています」と笑顔で語る店主。長谷に移住する前に使っていた自作のキャンピングカーを改装し、コーヒーやお茶の販売を始めました。なかでも、煮出した茶葉で作るシロップとモチモチの生タピオカにこだわったミルクティーは、長谷の子どもたちにも大人気です。現在は新たな挑戦に向け準備中で、今後はイベント出店を中心に活動予定。営業日や出店場所はInstagramでチェックしてください!



営業日・出店場所の確認はこちら→

たこげん 関西仕込み!ダシの効いた生地が自慢のたこ焼き屋



令和6年に長谷へ移住したご家族が営むキッチンカーのお店。伊那市周辺の食彩館、ベルシャイン、A-coopなどで出店しています。

こだわりの、関西出身の店主が作る風味豊かなダシの効いた生地。おすすめは「しょうゆマヨ」と「ねぎ醤油マヨ」、さらに珍しい「わさび醤油」も人気です。

ご予約は公式LINEで受付中。今後も出店先を拡大予定なので、営業日や出店情報はInstagramでチェックしてください!

たこげん MENU			
定番ソースマヨ	ねぎマヨ	しょうゆマヨ	キッズたこ焼き
6個 ¥500 8個 ¥550 10個 ¥600	6個 ¥500 8個 ¥550 10個 ¥600	6個 ¥500 8個 ¥550 10個 ¥600	6個 ¥300 10個 ¥380 20個 ¥680
わさび醤油	ねぎ醤油	ねぎ醤油マヨ	タピオカドリンク
6個 ¥500 8個 ¥550 10個 ¥600	6個 ¥500 8個 ¥550 10個 ¥600	6個 ¥500 8個 ¥550 10個 ¥600	ねぎ多め +50円 わさび +50円 ポン酢 +50円 ソース、醤油、わさび、マヨネーズ 無料 かつお、青のり 無料



← 営業日・出店場所の確認はこちら

ご予約はこちら→

