



砥山農業クラブが昨年7月に開催した「砥山サクランボ祭り」

## 目指すは農業振興を 中心とした「まちづくり」です



南区・瀬戸 修一さん

「砥山農業クラブ

八剣山の懐に抱かれた南区の砥山地区。周辺の白川や簾舞、豊滝などとともに、果物の産地として知られています。ここで生まれ育った瀬戸修一さんは、二十年近く首都圏で働き、六年前の春、父親の農園を継ぐために戻ってきました。「厳しい状況は分かっていたつもりでしたが、七十歳代が主力になっている故郷の

農業にあらためてショックを受けました」と語ります。担い手の高齢化以外にも、農産物の価格低下など、問題が山積していました。そこで、地区の農家と話し合いを重ね、平成十二年「砥山農業クラブ」を結成。栽培に関する情報交換などを行いながら、地域活性化の道を探ることにしました。「大消費地である札幌は、消費者や業者の組織も充実しています。そこに地域農業再生のチャンスがあると思いました」と瀬戸さん。早速、砥山のPRポスターや各農園の看板を作成しました。十三年からは、砥山産のリングを使ったワインを製造し、小金湯や定山溪のホテルで販売するなど農産加工にも取り組んでいます。

さらに、昨年、隣の小金湯地区と協力し、地域のまちづくりを考える「意見交換会」を結成。「交換会では、雪に閉ざされる冬にも人が集まるような仕組みづくりを提案しました」。この提案は、地元有志でつくる「八剣山発見隊」の手で、すぐさま具体化

秋に収穫した作物を土の中に埋めておくことで、風味が増すといわれる「越冬野菜」作りなどが行われました。春に開催された豊平川でのゴムボート下りなど、八剣山発見隊の行事に参加した方は、すでに百人を超えています。「多くの方に楽しみ、学んでもらえる、農業のまちならでの仕掛けづくりを考えていきたい」と話してくれました。

市では、多くの方が農業を体験したり、農業を通じたまちづくりに参加したりといった「市民参加型農業」を進めていきます。あなたの考える、市民と札幌の農業とのかかわりとはどのようなものでしょうか？

砥山産のリンゴを使ったワイン



砥山でのサクランボ祭りの風景

### ご意見を募集中

今後の農業関連施策の参考とするため、ご意見を募集しています。「札幌農業の現状」「市民が参加する農業について」「農地を有効に利用するアイデア」などをお待ちしています。

#### 応募方法

##### ●はがき、封書、ファクス

〒060-8611 中央区北1西2市役所農政課、☎218-5132

※ご希望の方には、本市の農業に関する資料をお送りします。農政課 ☎211-2406まで。

##### ●ネットアンケート (5月31日(土)まで)

<http://www.city.sapporo.jp/somu/shiminnokoe/enquete/no11enq.htm>



札幌産の野菜を使って作ろう

### 「コマツナとアサリの中華風いため」

カルシウムがホウレンソウの5倍も含まれるコマツナ。さっぼろとれたてこととして学校給食にも利用されています。コマツナを使ってご家庭で気軽に作れるメニューを紹介します。



#### 材料(4人分)

- |         |        |
|---------|--------|
| コマツナ    | 300g   |
| サラダ油    | 大さじ1   |
| 塩       | 少々     |
| アサリ     | 400g   |
| 酒       | 大さじ2   |
| トウバンジャン | 大さじ1/2 |
| 酒       | 大さじ1   |
| 砂糖      | 大さじ1/2 |
| しょうゆ    | 大さじ1   |
| 水       | 大さじ2   |
| 塩       | 少々     |
| 卵       | 2個     |
| 片栗粉     | 少々     |
| サラダ油    | 大さじ2   |

#### 【作り方】

- ①砂抜きしたアサリを鍋に入れ、酒を振り掛けて酒蒸しにする。殻は取り除き、蒸し汁はとっておく。
- ②コマツナは3センチの長さに切っておく。中華鍋にサラダ油を回し入れ、コマツナを加えて塩を少々と湯カップ1/2を加え、コマツナの色が変わったら水分を切り、器に取り出す。
- ③中華鍋にサラダ油大さじ1を熱し、塩を加えて溶きほぐした卵を加え、大きくかき混ぜて器に取り出す。
- ④③の鍋にサラダ油大さじ1を熱し、コマツナを加えていため、全体に油が回ったら、アサリ、アサリの蒸し汁、Aの調味料、③の卵を加える。
- ⑤煮立ったら水溶き片栗粉を加え、とろみを付ける。

作成 札幌消費者協会(ポトフの会)、A・Cネットワーク