

茅野市のお宝再発見 ～八ヶ岳のすそ野に広がる農業～

農産物旬カレンダー

	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
キャベツ		6月下旬～11月中旬						
ブロッコリー		5月下旬～11月下旬						
ダイコン		6月中旬～11月中旬						
パセリ		5月下旬～11月下旬						
セルリー		6月中旬～8月上旬 10月上旬～11月中旬						
エンダイフ		4月下旬～11月下旬						
リシコ		9月上旬～11月下旬						
ソバ					10月			



市内全域

ソバは、稲作からの転作作物として注目され、栽培が比較的簡単なことや、生産組合などが組織化されて機械化が進んでいるなどにより、栽培面積は拡大傾向が続いていることから、農地の荒廃化抑制にも貢献している。

収穫したソバの保存方法として、厳冬期の気候と川の水を利用した「寒晒しソバ」も作られ、諏訪大社に奉納もされている。



撮影：ちの上原周辺

リンゴは、ちのや金沢の傾斜地などを利用して栽培されているが、かつて茅野市の気候ではリンゴ栽培は不向きとされていたところ、近年の温暖化により適地となり、茅野市産のリンゴが品評会で上位入賞するなど注目を浴びるようになっている。



撮影：宮川丸山周辺

エンダイフは、サラダなどの生食用として首都圏の洋食店での需要の高まりから宮川を中心には平成10年頃から生産が拡大している。

独特の苦みが特徴で、出荷する5日ほど前に1株の葉を集めてくるむ作業を行うことにより、葉を軟白化させて商品価値を高める。

自分が住んでいる地区の形
や大きさも再発見。
等高線は100m毎。

茅野市の野菜生産について、平成29年8月24日、長年JA営農指導員をされていた長田実夫さんからお話を伺いました。

八ヶ岳のすそ野に広がる広大な農地では、高原の気候を活かして様々な作物が栽培され、その景観は、まさに茅野市の宝と言えます。普段食べている「野菜」や、健康食品として注目される「角寒天」、市の花に選定されている「りんどう」が、茅野市の特産品であることに注目し、学習を深めました。

平成30年度茅野市中央公民館 学習専門委員会



撮影：湖東笠原周辺



撮影：豊平上場沢周辺

キャベツは、標高900～1100m地帯の高地で涼涼な気候のため米栽培に不向きだった当地で、収入になるものを調査研究した結果、昭和30年代に導入され、適地として生産が拡大した。

ブロッコリーは、収穫後も成長を続けてつぼみが黄色く変化することから、採れたてを保ったまま消費地に届けるため、茅野市では昭和60年頃に全国でいち早く発泡スチロール箱の水詰め出荷に取り組み、高評価を得て生産が拡大した。



撮影：豊平上場沢周辺



ダイコンは、豊平の広見から栽培が始まり、土目に石がないことから土中に深く伸び、品質が高く評価され、柳川から北側の豊平や湖東などに栽培が広まって、かつては夏ダイコンの一大産地となり、「たてしな大根」のブランドとして1日1万本出荷する農家も出現したとか。



撮影：泉野中道周辺



セルリーは、大正11年頃に玉川に先駆的に導入され、品種改良を重ねて現在まで至るが、昭和26年頃には190軒もの農家がセルリーづくりに携わったとされ、当時の一大産地だった。茅野市のセルリーはハウス栽培で、露地栽培よりも柔らかく、香りが優しいとされる。

パセリは、葉の縮れが良いが暑さに弱いとか、色はとても良いが収量が少ないなど多種類の品種が存在していたことから、それらを掛け合わせて試行錯誤し、見た目も収量も良質なパセリを誕生させて品質向上させ、高い評価を得たことで更に生産が拡大した。