

# 楽しく学べる農業講座が好評

きたかみ農業校講師

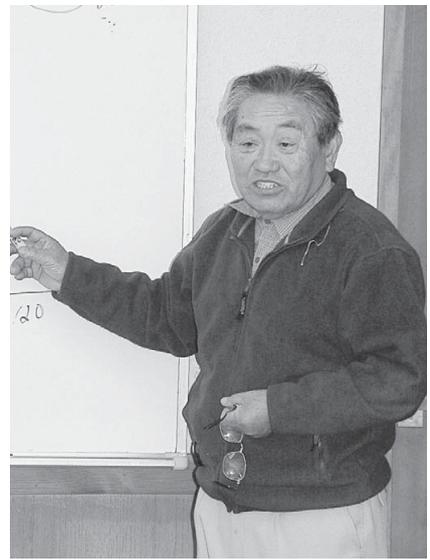
## 小原房雄さん

平成17年度からスタートした「きたかみ農業校」(校長・北上市長)。農業に興味のある人を対象に、農業の知識や栽培技術などを学ぶ機会を提供しています。今年で5回目となるこの講座は年々希望者が増え、先月行われた入校式で38人が入校しました。



昨年のほ場実習の様子。作業の仕方を指導しながら、畑作りを進めています

講義の中心は専用のほ場や農家での実習。畑作りから収穫、片付けまでを行います。費用も手間も掛かるイメージの農作業でも、工夫次第で効率よく栽培できることを伝えていくそうです。



「講義というより小言みたいなもの。畑経験だけで終わるのではなく、勉強したことをどう使っていくかを考えてほしい。とれた作物に商品価値を付けて売るだとか、近所におすそ分けするだとか。そこから生まれる会話も大事なことだと話しています」

実用的な話だけではなく、ミニ知識やおもしろい話を織り交ぜて、楽しく作業してもらいたいという気配りも。市の担当職員を「教頭先生」など

と呼ぶユーモアもあり、その人柄にひかれてか、毎年入校する『追っかけ』もいるほどです。「普段からおもしろい、気取らないおじいちゃん」とは妻の伶子さん。過去には学生を家に招き、食事したこともあるのだとか。会話を大切にする姿勢が見られます。

「自分で育てたものを食べたり売ったりという経験ができることが、農業校の魅力。学んだことを家庭に持ち帰り、地域に広めていってほしい」と、今年も講師として頑張る決意も含めて話していました。

## 数字に見る北上 ⑦

平成20年の夏油温泉入り込み数です。昨年4月から11月の営業期間中、名湯を楽しむ人が県内外から多く訪れました。

自然を身近に感じられる露天風呂が人気の夏油温泉ですが、緑深まる6～8月の入り込み数は19年の同月に比べ大幅に減少。これは「平成20年岩手・宮城内陸地震」などによる風評被害が影響したと考えられます。対策の一環として観光キャンペーンなどが行われ、徐々に入り込み数も戻りました。

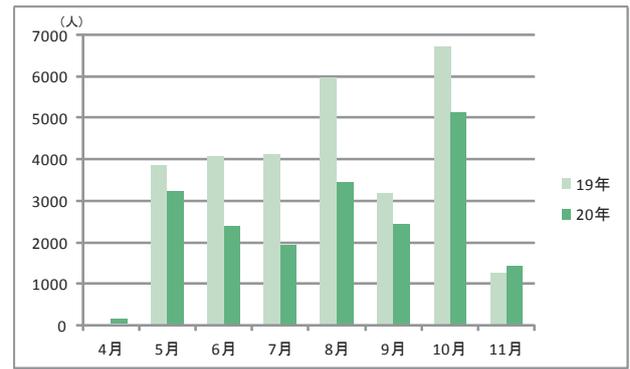
これからの夏油高原は新緑シーズンを迎えます。7月からは恒例の鬼剣舞かがり火公演も予定され、見どころ十分。ゆったりのおんびり、夏油の魅力を味わいに出掛けませんか。

20,096人

夏油温泉月別入り込み数(商業観光課調べ)

年	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	計
19	-	3,879	4,083	4,127	5,987	3,190	6,729	1,270	29,265
20	55	3,237	2,407	1,932	3,448	2,440	5,143	1,434	20,096

※19年は5月からの営業



ミシェル・オバマ	ライザ・マンディ
たまゆらり	高橋 克彦
運命の人	山崎 豊子
幸せを運ぶタクシー	今井 泉
大人の實力	浅田 二郎
のりものあつまれ!	山田 勉生

みんなができる地球にいいこと!  
eco impact!プロジェクト事務局  
ビーズでつくるスイーツ 寺西 恵理子  
森のじゃんけん! はらだ ゆうこ

《5月の新着本から》



『不動産登記を見る・読むならこの一冊』  
近藤 誠 著  
自由国民社  
登記の役割、登記記録を入力する方法、登記の基本的な読み方などいろいろなパターンを使いながら分かりやすく説明。



『おおかみのおいしゃさん』  
オルガ・ルカイユ 文・絵  
岩波書店  
具合が悪くなったうさぎのマルクは、お母さんに連れられているいるな医者を訪ねるが、教えてもらったのはおかしな治療法ばかり。最後に名医と紹介されたのが、なんと、こわいオオカミで…。

きたかみ物産館



メッセーじや模様を添えて

ガラス彫刻工房Berry-Na  
和賀町横川目29-235  
☎090-8254-5005

▶▶38



代表 高橋 眞志 さん

一つ一つ心を込めて  
平成20年4月に工房をオープンしました。手作業でオリジナルメッセーじやネーム、花の模様を刻みます。グラスやボトル、ビールジョッキなどのガラス製品、ミラーや陶器にも彫刻できます。  
世界に一つだけのギフトとして好評です。誕生日プレゼントや結婚・還暦祝いなど、ご自身の記念品としてどうぞ。お一つからでも承ります。

散歩道

108

北上市長 伊藤 研

山菜づくし

わたしたちは「山の幸」といえば、今の時期は山菜だと思っている。広辞苑を引くと、山の獲物をとる道具とか、山で得る獲物と記してある。しかし、わたしたちにとって海の幸は魚であり、山の幸は山菜と思う方がいい。

する幸せを感じさせ、著名な調理人も及ばない素朴な絶品として喜ばれる。山菜から自然の元気をもらうのさ、いっぱい食べて元気で頑張れと勧めてくれる。  
訪ねてきた都会の知人がふんだんに出された山菜を前にして、最大の接待だと感動していた。彼らにとって高級な肉や魚より美味で、旅先の思い出は自慢の種になるという。

過日、楽しみにしている恒例行事の岩沢の「山菜を食する会」に招かれた。テーブルの上には20種にも及ぶ山菜の品々。市場では見られない新しいものもあるは毎年のこと。「苦そうだね」「いいや甘いよ」「あれっ本当だ」などと会話が弾み、わたしの頭の中のファイルは増えていく。今年で30種にはなった。ふるさと会で山菜カードを作るきっかけとなつて喜ばれた。  
採る名人、炊く名人、地域の味や家庭の味は旬を食

わが家の春は庭のバツケの天ぷらに始まり、「えぐね」のウコギの芽を摘み、クルミとみそ大根を刻み熱いご飯をかけてホロホロご飯として季節を実感する。  
緑濃い山あいからウグイスの鳴き声が聞こえる。田んぼには水がはられ、農作業が進んでいる。山菜の季節は農家が活気付く季節でもある。五月晴れの素晴らしい一日を楽しんだ。