

## 山都塾特別講座 「熊本県初！グリーン農業推進宣言のまち、山都町を知り、体感しよう！」



9月10日、矢部中学校1年生約60名を対象に、山都塾特別講座「熊本県初！グリーン農業推進宣言のまち、山都町を知り、体感しよう！」を開催しました。講師は、約40年前から先駆的に

有機農業に取り組まれている小笹地区の村山信一さんと、5年前にUターンして有機農業に取り組まれている布田地区の田上貴士さんをお願いしました。

まずクラスごとに分かれて、それぞれの農園を訪ね、農作業体験をしました。村山さんの農園では、サトイモの収穫体験などを行い、田上さんの農園では、ハウスの中でチンゲン菜の苗植えなどを体験しました。

農作業体験を終えると、中学校へ戻り、お二人から有機農業を始めたきっかけや、伝えたいメッセージなどをお聞きしました。また、昨年11月に県内で初めて山都町が発した「グリーン農業推進宣言」について、役場農林振興課より説明し、グリーン農業や有機農業について学びました。

生徒から講師へ、「苦労したことは何ですか？」などと質問も投げかけられ、有機農業から水や食の大切さ、消費者との交流のお話など、幅広く学ぶ貴重な機会となりました。



9月21日に矢部中学校1年生11名を対象に、山都塾特別講座「熊本県初！グリーン農業推進宣言のまち、山都町を知り、体感しよう！」を開催しました。今回の講師は、4年前から生まれ故郷である山都町に帰ってきて有機農業を始められた坂本光陽さんをお願いしました。バスに乗って坂本さんのビニールハウスに移動し、坂本さんが有機農業を始められたきっかけなどについてお話いただきました。

その後3班に分かれ作業を分担しながらハウレンソウと水菜の収穫を行いました。始めは少し手間取っていた生徒達も、作業を続けるうちに手際が良くなり、コンテナにたくさん収穫をしていました。収穫したハウレンソウを生でかじる子もいて、採れた野菜のおいしさに驚いていました。

生徒たちは坂本さんのお話や農業体験を新聞にまとめ、10月14日に行われた矢部中学校文化祭において発表を行いました。



### 突撃取材！

馬見原に明治末期から  
伝わる郷土料理

具酢あえ・鯛めん

明治末期頃から山都町馬見原に伝わる郷土料理、「具酢あえ」「鯛めん」をご紹介します。

馬見原が明治時代日向往還の宿場町として栄えていたことは皆さんご存知だと思います。若山牧水が修学旅行でここを訪れ「馬見原はシャレタ町ナリ」と日記に記していたというのも有名ですよ。

当時、熊本市までは客馬車で9時間、荷馬車で2泊3日の道程だったそうです。当時は造り酒屋が十三、旅館や遊郭も多数あったとか・・・。

そして、当時、法事などでこの「具酢あえ」が、結婚式では「鯛めん」が出されていたそうです。

今日は、尚綱大学生生活科学部 守田真里子教授（管理栄養士）のたつての希望で、40数年前、生活改善グループ「若菜会」でこの料理を作られていた、森植子さん、岩永周子さん



具酢あえ

真ん中の白酢がポイント。豆腐に砂糖、酢、塩等を入れた和風ドレッシングのようなもの。サラダのドレッシングとしてもよく合いそう。野菜は季節の野菜を入れる。精進料理で刺身の代わりに食べていたとか。

ん（いずれも馬見原）に再現していただけたということ、十月某日取材にお邪魔しました。



鯛めん

鯛を1時間くらい汁をかけながら煮て、その煮汁でさっと煮たそうめんを波に見立てて盛り付けます。大皿の上を泳ぐ鯛。山深い馬見原で鯛をいただけるとは、いかに馬見原が栄えていたのかがわかりますね。



(前列) 左から守田教授、森さん、岩永さん  
(後列) 左から森田さん、岩永さん