

# 良い交流の場に！

# あさげ新聞



- 【右の写真は南信州地域資源交流展示会  
でお客様を着物でお迎え！】
- 【二月の主な活動】**
1. 稲作事業  
JGAP内部監査指摘事項の是正
  2. 園芸事業  
【野菜栽培】  
ハウス内のレタス灌水  
レタス畝づくり／定植  
川合ナスの種蒔き  
二十日大根、ビタミン大根種蒔き
  3. 加工事業  
味噌仕込み三十二樽（二月実績）
  4. 山菜事業  
ワラビ畑の草刈り（伊藤宅）
  5. 【その他】  
椎茸原木本伏せ場作り（二年目）  
椎茸種コマ打ち  
仮伏せ場作り（二年目）
  6. 蕨細工事業  
南信州地域資源交流展示会参加  
味噌づくり支援

**稲作事業**  
JGAPとは

あさげの里ではJGAP認証に向けて活動を展開しています。今回はJGAPについて少し説明します。GAPは「Good Agricultural Practices」の略称で、世界にはGLOBALGAPやASIAGAPなど様々なGAP認証が存在しています。その中でもJGAPとは、日本GAP協会が定めたGAPで法律などをもとに農産物の生産工程で生産者が守るべき管理基準とその取り組みを示しています。

日本の生産環境の中で、農業運営、食品安全、環境保全、労働安全、人權の尊重の観点から適正な農業管理のあり方についてまとめ、農業生産管理工程をよりよくし、持続可能な農業運営へ繋げるためのしくみです。

**現在の取り組み**

稲作のJGAP認証を目指し、二〇二二年十二月、現状がJGAPの基準にどのくらい適合しているかを確認する、自己点検を実施しました。現在はその結果から実施しなければならぬ事を洗い出し、マニュアルやルールの追加・修正を進めています。また作成した様式を用いたリスク評価や記録の作成など、取得に向けた農場管理が始まっています。

**今後の取り組み**

現在の課題からマニュアルや帳票類の再整理を行い、再度自己点検を実施・修正をし、ブラッシュアップをしていきます。農場管理体制の構築を進め、JGAP認証取得を目指します。

【現地でのリスク評価の様子】

地域共生推進室 発行  
【29号】  
2023年3月2日発行

ご意見・質問は下記のメールまでどうぞお寄せ下さい。採用された方には旬の野菜をプレゼント！  
mail ;  
ta-hara@koaglobal.com

**蕨細工事業**  
交流展示会

二月十六日、公益財団法人南信州・飯田産業センター主催の「南信州地域資源交流展示会」がエス・バードで開催され、あさげの里も参加しました。



蕨細工では既存品のミニ俵、猫ちぐら、円座、鍋敷きを、竹細工では籠、小物入れを展示しました。

開催の目的は南信州で活動する団体、企業、個人が自身の持つ地域資源を持ち寄り、情報交換をすることで、活用のアイデア創出と仲間づくりを目的にしたイベントです。

この展示会を通じて、普段なかなか接点のない他業種との交流を図り、新商品、新サービスの創出に繋がればと思いましたが、あさげの里からは水引、蕨細工、竹細工を出展し、実演は水引のアクセサリー作り製作、鍋敷きを蕨細工で編みました。

展示は水引のブローチやアクセサリーを、新作中心に八十点を準備。

開催の目的は南信州で活動する団体、企業、個人が自身の持つ地域資源を持ち寄り、情報交換をすることで、活用のアイデア創出と仲間づくりを目的にしたイベントです。

この展示会を通じて、普段なかなか接点のない他業種との交流を図り、新商品、新サービスの創出に繋がればと思いましたが、あさげの里からは水引、蕨細工、竹細工を出展し、実演は水引のアクセサリー作り製作、鍋敷きを蕨細工で編みました。

展示は水引のブローチやアクセサリーを、新作中心に八十点を準備。



**加工事業**  
味噌づくり

三月末、八十四樽を目標に、一月十一日からスタートした味噌づくりも二月末で半分の四十二樽が完成。味噌づくりもだいぶ慣れてきたので、昨年向山会長にお借りした木桶四つを洗い、塩水に一晩漬けて水漏れを確認しました。



【実演風景】

展示会、実演を通して、外部の皆様が興味を持たれ、たくさんのご質問やアドバイスを頂きました。

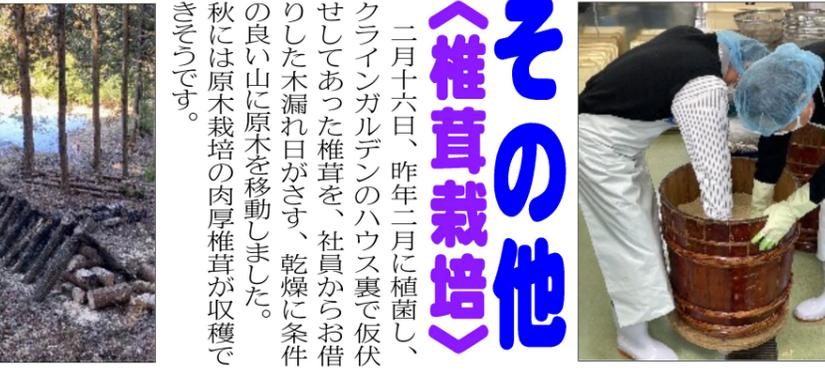
またお客様の商品を水引や蕨細工で包装出来ないかとご相談を頂きました。展示会は一日と短い期間でしたが、良い交流の場になりました。



**その他**  
椎茸栽培

二月十六日、昨年二月に植菌し、クライナルデンのハウス裏で仮伏せしてあった椎茸を、社員からお借りした木漏れ日があさげ、乾燥に条件の良い山に原木を移動しました。秋には原木栽培の肉厚椎茸が収穫できそうです。

先月メンバーの山で伐採し乾燥してあった原木をあさげの里に持ち帰り二月二十一日、植菌をしました。植菌は種コマで七千二百ヶ、原木で三百七十八本に打ち込みました。原木は蕨工房駐車場に仮伏せし、来春社員にお借りした山で本伏せします。



水漏れがない事を確認できたので、二月二十四日、気合を入れて仕込みました。

地元産大豆を使い、椎茸出汁で煮込んだ、木の香りがする美味しい新味噌が、秋には出来るでしょう。