

第30回記念

カチューシャふるさとマラソン大会参加者募集

問 中野市体育協会 ☎(26) 3572



- 期日** 5月19日(日) 雨天決行
申込期限 4月12日(金)
参加費 マラソン 3,000円(中学生以下1,500円)
 ウォーキング 1,500円
競技種目 ハーフマラソン、10km、5km、3km
 ウォーキング(3km、5km)
申込方法 ①参加申込書(振込書)に必要な事項を記入し、ゆうちょ銀行で申し込む
 ②大会事務局(市民体育館内)に参加料を添えて申し込む
 ③インターネットで申し込む



※詳細は大会事務局(中野市体育協会)ホームページをご覧ください。



※インターネットでお申し込みの人はこちら(RUNET)

人口の動き

面積: 112.18km²
 人口: 42,712人 (-44)
 男: 20,664人 (-9)
 女: 22,048人 (-35)
 世帯数: 15,653戸 (-5)
【2019年2月1日現在】
 ()は前月比。
 2015年国勢調査を基に推計。



中野市公式ホームページ



中野市公式インスタグラム



中野市役所広報 facebook

#follow me

目次

広報なかの

No.168

2019 Mar.

3

ページ

03 キラリ★中野のチカラ

特集

04 北信の伝統食
やしょうま食べよ!!

08 嘱託・臨時保育士募集
保育士就学資金貸付

09 休日窓口 / 2019年度区長の紹介

10 ねんきんなかの

12 長野県議会議員一般選挙

14 生き生き!健康メモ / 保健だより

15 市民リレー元気の輪 / 行ってみよう!
やってみよう!シニア情報

16 子育て案内

17 子育て支援センター行事予定 / わが家のアイドル

18 まちかどトピックス

20 暮らしの情報掲示板

25 信州なかの日和 / 池田市長のわくわくレポート

26 交差点

28 文化なかの

30 図書館情報

31 博物館だより

32 夢 / 広報クイズ

今月の表紙



毎年、1月から3月に行われる「やしょうまづくり講座」では、参加者のにぎやかな声が聞こえてきます。土地の風土や風習により生まれた伝統食が後世に受け継がれる理由は意外にも「作って楽しかった」「かわいいから」と簡単なところにあるのかもしれません。



地域の未来を照らすみなさんを紹介します。

キラリ★中野のチカラ No. 66

地元を離れて分かった
ふるさとのお米のおいしさ

地元を離れて分かった

-Profile- あらい やすひろ

中野市在住。小柳農園代表。祖父の代から続く精米所に、父が肥料・農薬・燃料の販売を加えた「小柳商店」の末っ子として1978年に生まれる。北信州の気候に合わせた特別な栽培方法で丹精こめて稲作に励む。

— 受賞歴など —

- 「長野県原産地呼称管理呼称制度」
コシヒカリ 認定 (2007 ~)
- 風さやか 認定 (2015 ~)
- 「中野市農業経営技術奨励賞」(2012)
- 「皇室新嘗祭献穀」(2012)
- 「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」
若手経営者部門 特別優秀賞 (2014)
- 「明治神宮奉献」(2016 ~)
- 「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」
国際総合部門 特別優秀賞 (2016)
- 「お米日本一コンテスト」(静岡県)
- コシヒカリ 金賞 (2015) 入賞 (2008 ~)
- 風さやか 金賞 (2017) 入賞 (2015)
- 「いっちゃんうまいお米コンテスト」(大阪府)
- 風さやか 優良賞 (2018) 入賞 (2017 ~)

稲作経営

新井 康寛 (柳沢)



▲田んぼがあるのは高社山の麓、柳沢。「湧水や千曲川、夜間瀬川など多くの自然の水に恵まれています」



▲2013年に種苗登録された「風さやか」。柔らかくさっぱりとしていて、中野の気候と相性が良いそう

中 部9県で、新しい農業と地域振興に取り組む青年農業者などに贈られる「中日農業賞」。今年3月、中でも最高の賞「農林水産大臣賞」に新井康寛さんが輝いた。「評価される基準って生産量であったり、安定的な供給力や品質だったり、いろいろあると思いますが、一番大切なのは作り手と受け手の思いがひとつになるよう相手の言葉に耳を傾け、相手に必要とされ続けていくこと。少しずつ地道に積み重ね、信用されるのが大事だと思う」。

高い評価を受ける理由について尋ねると、新井さんはそう答えてくれた。「一人暮らしの大学時代、私に実家の家族が定期的にお米を送ってくれました。今まで当たり前のように食べてきた地元のお米のおいしさに驚き、感謝しました」。

農業の後継者不足が危惧される中、中野の米作りの未来は「おいしい」を伝える想いにあるのではと話す。「親戚や離れた家族に、丁寧に育てたお米を送る。もちろん作り手が責任をもつて育て、一年に一度できるお米を楽しみにして待っていてもらえるような。そして食べた人が『中野のお米っておいしい!』と感じてもらう『また食べたいな』と感じてもらえれば、それでいいと思っています。うまく言えないけど、次世代につなげるのに大切なことって、そういうことじゃないかと思っています」。