

「長和のトマト」ソース作り

東京農大生、丸子修学館高生 「山村再生プロジェクト」



参加者を作るトマトソース

が参加。大門や長久保など町内にある農場では、加工用トマトを収穫した。

活性化施設「蔵」では、地元農家の指導で、トマトを煮詰めて味付けしたソースを作った。また、大門の

の売店で販売している。丸子修学館高校時代からこのプロジェクトに関わる、同大3年の宮澤邦明さん（上田市

塩田）は「製品は、ケチャップよりトマトに近い味が魅力。達成感を感じながら作業している」と話していた。

長和の松尾神社「大山獅子祭」

中国農大生 神輿に大喜び



中国農大生（右側）は濱屋前を通る神輿に大きな関心を寄せた

長。今年は大山獅子に加えて3年に一度の道行きや御神輿4基が出て盛り上がった。

また、中国・北京から東京農大の紹介で中国農大生14人が初めて本陣前のお休みどころ「福処 濱屋」を訪れ当時の宿場の様子など学んだ。NHK大河ドラマ「真田丸」にも関心を示していた。さらに神輿を目の当たりにして盛んにシャッターを切っていた。神輿には今年も東京農大生が参加、交流を深めた。

長和町と東京農業大、丸子修学館高校は2、3の両日、地域活性化に取り組み「山村再生プロジェクト」で、トマト収穫とトマトソース作りを町内で行った。

を目標に、平成20年から実施。月1回の実習で、今月は同大生が2日から5日の朝まで同町に滞在した。今回のテーマは特産品開発。この日は同大1年生を中心に学生約60人、立岩壽一教授、望月洋孝助教、丸子修学館高校生徒3人、町職員ら

池田正明さん（74）が長年品種改良して生み出した肉厚ななんぼん「池田なんぼん」を使った惣菜作りにもチャレンジ。作ったソースは瓶詰として「長和のトマト」もこの製品を生産しており、道の駅など町内

購読申し込みは 東信ジャーナル社 TEL 0268(23)6632へ

●催物 話題 人 投書など 何ども E-mail: t1