

<p>○抽象的な緑などちよつとした歴史観</p>	<p>04:34</p>	<p>N 愛知県は、天下統一へ導いた戦国時代の三英傑、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康を排出した土地。</p>
<p>○二十五丁橋</p>	<p>04:50</p>	<p>N 愛知県最古のこの石橋のように現代日本の礎を築いた偉人が未来へとつないだ想い。</p>
<p>○抽象的に捉えた名古屋城</p>	<p>05:01</p>	<p>N そうした想いが今も人々の中に溢れる場所。それが愛知県なのです。</p>
<p>○名古屋城ロングにメインタイトル にっぽん農紀行 ふるさとに生きる 未来へ繋ぐ人々の想い 「愛知県編」</p>		
<p>○碧南市文化会館 外観</p>	<p>05:17</p>	<p>N 愛知県の中南部に位置する碧南市。</p>
<p>○挨拶</p>	<p>05:23</p>	<p>それでは只今より、全国にんじんサミットイン碧南の開催を宣言いたします。」</p>
<p>○話す人</p>	<p>05:32</p>	<p>N この日行われていたのは、にんじん作りに携わる人々を一堂に集めた全国にんじんサミット。</p>

○話を聞く山中さん	05:44	N 山中力四郎さん。 碧南人参部会の部会長を務めています。
○碧南美人 山中さん コーナーカット	05:52	N 山中さんが作っているのは 糖度の高い碧南美人と呼ばれる 品種。
○山中さんインタビュー	05:59	「一番は生で食べられる品種ということかな。人参特有の臭みがなくて、生で食べられるというのがこの人参の特徴です」
○人参畑のロング ○タネを蒔く山中さん ロング	06:10	N 碧南市の南部、矢作川（やはぎがわ）の河口部周辺。 年間出荷量およそ1万トンを誇る 中部圏一番の人参の産地です。
○種まきをする山中さん	06:29	N 足が沈むようなサラサラした砂地は 水捌けもよく、人参作りに 最も適していると言います。
○若い芽を出した人参 ○間引き作業	06:39	N 種まきからおよそ1ヶ月。 元気に若い芽を出した人参。 この時期行われるのが間引き作業。
○間引きする山中さん	06:52	N 碧南美人は、比較的新しい品種。 でも、その育成の工程は、先人たちが 築いたものが理にかなっていると 言います。
○話す山中さん	07:05	やっぱりあの生育を揃える。大きさを 揃える。サイズが大きくなるとやっぱり

<p>○間引きを続ける山中さん</p>	<p>07:30</p>	<p>N 新しい品種と、受け継がれた作業工程。</p> <p>加工用とかに流れて行っちゃうもんで。小面積でたくさん収益を上げようと思えば揃ったものを作らなきゃいかんということ。そういうことで先人たちが間引き作業をやり始めたんですけど」</p>
<p>○秋の風景 ○実った人参の姿</p>	<p>07:35</p>	<p>N それが、晩秋の頃になると実を結び、甘くて臭みのない碧南美人を生み出すのです。</p>
<p>○収穫作業の様子</p>	<p>07:46</p>	<p>N 収穫時期は11月中旬から3月上旬。冬の寒い時期は、人参の甘みが増すので、煮物などに使うと味わい深く仕上がるのだとか。</p>
<p>○自宅作業場ロング</p>	<p>08:06</p>	<p>N 収穫した人参は、すぐに自宅の作業場に運ばれ、洗浄。</p>
<p>○選別する山中さん</p>	<p>08:15</p>	<p>N そして、選別、箱詰めをして出荷されます。</p>
<p>○箱詰めする人 ○箱詰めされた碧南美人</p>	<p>08:22</p>	<p>N この鮮やかな色。そして、肌艶。まさに碧南が生んだ人参界の美人です。</p>
<p>○サミット 愛知県立碧南高校のメニュー発表</p>	<p>08:32</p>	<p>N 丹精込めて作った碧南美人。もっともっと身近な食材として暮らしの中に取り入れてほしい。</p>

<p>○料理研究家 寺田真二郎 講演</p>	<p>08:43</p>	<p>N にんじんサミットでは、 高校生のメニュー提案や 料理研究家による美味しい調理法 なども紹介されました。</p>
<p>○意見交換会ロングパン</p>	<p>08:54</p>	<p>N その後行われた意見交換会。</p>
<p>○話す各地区代表</p>	<p>09:02</p>	<p>全国各地の生産の現状や その課題など、活発な話し合いが 行われました。</p>
<p>○話す山中さん</p>	<p>09:25</p>	<p>「入参特有な臭さだとか、エグミですとか を無くして、誰でも食べられるような、ま た生でも美味しく食べられるようにとい うことで、色々と農家やCVと一緒になっ て選抜育種をした品種です」</p>
<p>○サミット宣言にサイン する</p>	<p>09:34</p>	<p>N その中で、山中さんも碧南美人に 対する熱い思いを語りました。</p>
<p>○宣言書。パンダウン</p>		<p>N 全国の生産者が集まり、協力し 産地リレーによるにんじんの 安定供給を実現し、消費の拡大の ための活動を行う。</p>
<p>○記念写真を撮る ○青空から。パンダウン 農業まつり会場ロング</p>		<p>にんじんによる日本統一とも言える この宣言が採択され、 にんじんサミットは幕を閉じました。</p>

○様々に軒を連ねる物産の数々	10:01	N 翌日。 山中さんの姿は、碧南地区の農作物や物産が並ぶ農業まつりの会場にありました。
○店先に立つ山中さん	10:11	碧南美人3本100円ですよー今日は特別に大安売りになってますよー」
○山中さん話		「味がとても甘いんですわ。人参特有の臭さというか青臭さが全くないんです。実は私全然人参食べられないんですわ。だけどこの碧南美人になったらジュースも飲めるし、人参も食べられるし、特に生でスティックは絶対食べられなかったんですけど、この碧南美人になったら私も食べられますので。」
○人参ジュースを振る舞う部会の人々	10:31	N キメが細かく、柔らかい碧南美人。その甘みを味わってもらうため、この日は人参ジュースを振る舞います。
○人参ジュース商品カット	10:48	N さて、そのお味は？
○飲む人々	10:51	「美味しい。まろやか。」
○接客をする山中さん	10:53	N 人参が苦手という人にこそ、試してもらいたいという碧南美人。山中さんの想いは来場者に伝わっていました。
○畑で話す山中さん	11:03	「やっぱり消費者の皆さんに食べていただいて、カルチャーショックじゃないですけ

○首を垂れる稲穂	11:22	<p>N 米どころ、愛知。          明治用水と呼ばれる、          農業用水の完成と共に開拓された          水田地帯があります。</p>
○あいちのかおり 沓名さん コーナーカット	11:34	<p>N こちらの沓名政勝さんが          作っているのは、あいちのかおり          というお米。</p>
○沓名さん話	11:41	<p>品質も良いし、食べてみても「うちの」          ヒカリと比べたら、断然あいちのかおりの          方が良い。全国的には知られてないんで          ね。本当は良い米なもんで全国にもっと          出ていたら良いと思うんだけど。」</p>
○あいちのかおり稲穂	11:56	<p>N 愛知県のほぼ中央に位置する          安城市。(あんじょうし)          かつては、米作(べいさく)を          中心とした養鶏や養蚕(ようさん)、          果樹栽培などを行う、          多角形農業が盛んだった場所。</p>
○収穫する中ロンゲ	12:12	<p>N 農業先進国デンマークになぞらえ、          日本のデンマークと呼ばれました。</p>
出	12:21	<p>N 香るように芳醇な味という、          その美味しさから名付けられた          あいちのかおり。</p>