

農山漁村の暮らしに、出会おう。

ふれあい

食の一角

岡山県奈義町

ぼくらと農山漁村

第1回「学生地域づくり・交流大賞」

四季祭々

民俗芸能Now!in神田明神



2021 年
冬号

ふれあい 2021 年 冬号 令和3年1月25日発行 通巻46号 発行／一般社団法人 全国農協観光協会 〒101-0021 東京都千代田区外神田1-16-8 Nツアービル4階 ☎03-5297-0321



旬の食材を
美味しく、手軽に



しっとりやわらか ローストビーフ

タマネギの甘味が感じられるローストビーフ。フライパンで簡単に調理できます。

【材料】(4～6人分)

牛モモ肉(ブロック).....300g
タマネギ.....1/8個
オリーブオイル.....適量
塩、黒こしょう.....適量

ひとこと

黒こしょうはお好みで多めにすると美味しくなります。完成後はわさびしょうゆや、砂糖2:しょうゆ1:みりん1の比率で煮詰めた甘辛たれなどをつけてお召し上がりください。タマネギは梨に置き換えても作れるので、梨が出回る8～10月には、ぜひ梨でお試ください！梨の酵素でお肉がしっとりやわらかくなり、ほんのり甘味が感じられます。

【作り方】

- ①牛モモ肉にフォークで穴をあけ、塩と黒こしょうを全面にかける。
- ②①に、すりおろしたタマネギをかけ、約1時間置いて常温に戻す。(季節によって調節)
- ③フライパンにオリーブオイルを引き、牛肉を1面3分ずつ(計6面で18分)焦げないように弱火で焼く。
- ④アルミホイルを二重にして包み、余熱で火を通しながら粗熱を取り、冷蔵庫で冷やした後、約5ミリにスライスして完成。お好みで、グリルや素揚げした野菜を添える。

レシピ考案 農業者 實川真由美さん



千葉県大網白里市出身。結婚後、夫の実家を継ぐ形で夫と就農。3児の母。農水省の農業女子プロジェクトのメンバー。梨や米を作る株アグリスリーでは、総務を中心に梨直売所での対面販売などを担当し、お客さんに梨の種類や食べ方を伝えています。

株式会社アグリスリー(千葉県横芝光町)



梨(経営面積1.6%)は「幸水」や「豊水」「新高」、桃の香りのする「筑水」、香り豊かな「かおり」、甘くシャキシャキした「秋麗」など30品目を生産、販売。水稲(35%)や野菜の生産、農産加工、カフェ運営も手掛けています。
<http://agrithree.com/>



「農業女子プロジェクト」とは女性農業者の知恵と企業の技術などを結び付け、新たな商品やサービスなどを生み出し、社会に広く発信するプロジェクトです。農林水産省が推進しています。

全国農協観光協会も「農業女子プロジェクト」に参画し、「農業女子つなぐプロジェクト」に取り組んでいます。



一般社団法人 全国農協観光協会

<https://www.znk.or.jp/>





岡山県奈義町

自然とアートの町がつくりだす ブランド牛「なぎビーフ」

中国山脈の秀峰・那岐山^{なぎさん}の湧き水、高原の澄んだ空気、
栄養豊富な牧草やワラ、特産の黒大豆「作州黒」^{さくしゅうくろ}。
豊かな自然とその恵みに加え、
多くの農家や地域住民の思いが
人気のブランド牛を育む。
町が力を入れる、アートとも融合。
コロナ禍にも負けず、牛が中山間を元気にする。

ふれあい

2021年
冬号

目次

- 03 食の一景
岡山県奈義町
自然とアートの町がつくりだす
ブランド牛「なぎビーフ」
- 08 ふれあいレポート①
東京都多摩地域
東京で一次産業(農林漁業)を体験するモニターツアーを開催
- 10 ふれあいレポート②
東京 都市住民と「農」をつなぐイベントを初開催
- 12 多才農弁
地域の食を支える伝統野菜
- 13 農泊。
熊本県「食・農・人 総合研究所 リュウキンカの郷」
- 14 ぼくらと農山漁村
第1回「学生地域づくり・交流大賞」
- 16 四季祭々
民俗芸能Now!in神田明神
行山流舞川鹿子躍・東京鹿踊／石見神楽東京社中
ぎょうざんりゅうまいかわ ししおどり どうきょうししおどり いわみ かがら どうきょうしゃちゅう
- 18 おうちでつながろ。
イチゴ「とちおとめ」／ミカン「三ヶ日みかん」
- 20 ふるさと倶楽部
快汗!猫の手援農隊
静岡県伊東市で 正月飾りのダイダイ収穫をお手伝い
- 23 読者ふれあい
- 24 ふれあい食堂
レシピ「しっとりやわらか ローストビーフ」

表紙 撮影地：岡山県奈義町 協力：伍協牧場

次号は2021年4月第1週発刊予定となります。



奈義町ならではの牛 仕上げはきな粉

岡山県奈義町は、鳥取県との県境、県北東部に位置しています。隣の津山市にあるＪＲ津山駅からは車で30分ほど。自然とアートの町づくりに力を入れており、那岐山などが織り成す四季折々の雄大な自然や、奈義町現代美術館を中心としたおしゃれなスポットを目当てに、県内外から多くの観光客が訪れます。子育て支援が手厚く、合計特殊出生率は日本で最も高い2・95（令和元年）。中山間にありながら地域住民も観光客も若い世代が多く、活気にあふれています。

そんな奈義町で、観光客の胃袋をつかみ、地域住民からも愛されるのが「なぎビーフ」です。特徴は霜降りと赤身のバランス、さしの甘味と口どけの良さ、牛肉らしい香り。町内の3法人・個別経営2戸の指定牧場が、主に那岐山麓で生産した稲わらなど

粗飼料を与えて育てたブランド牛で、黒毛和種と交雑種を合わせて、年間1200頭が出荷されています。さまざまなブランド牛がある中、「なぎビーフ」の魅力は、大豆ポリフェノールによる抗酸化作用でストレス軽減が期待でき、牛の食いつきもよくなる勝英^{しょうえい}地域特産の黒大豆「作州黒」のきな粉を出荷3カ月前から与えていることです。まさに「奈義町の自然と農業の恵みのたまもの」。ストレスを減らして健康な牛に育てるとともに、地元産の飼料を与えた健康な牛というコンセプトが、多くの人の支持を得て、出荷頭数も増えています。

ピンチを機にブランド化 若手農家がけん引

今でこそ定着しつつある「なぎ

ビーフ」ですが、ブランド化の挑戦を始めたのは、1991年の牛肉の輸入自由化がきっかけでした。自由化で大量の安価な牛肉が流入して価格が急落し、多くの畜産農家の経営が危機的状況に陥りました。他産地と差別化するため、ＪＡ勝英（現ＪＡ晴れの国岡山）と肥育部会が協力してブランド化を決意。1993年に産地銘柄牛「なぎビーフ」が誕生しました。

2012年の第10回全国和牛能力共進会では第7区肉牛の部で2位入賞を果たし、徐々に実需者から評価が高まってきました。それでも、飲食店などでは「おかやま和牛」と表示されることが多く、長く知名度向上に課題を抱えていました。

そこで、肥育農家、協力店、ＪＡや町、県、ＪＡ全農おかやまが2017年、知名度向上を目指し、「なぎビーフ銘柄推進協議会」を立ち上げ、独自開発した指定配合飼料に加え、付加価値を高められる方法を模索しました。関係者で知恵を出し合い、ポリフェノールを多く含み、牛のストレス軽減に加え、牛肉のうま味が増すことが期待できる地元特産の「作州黒」を与える方法にたどり着きました。

「牛も作州黒のきな粉が大好きで、エサへの食いつきがよくなります。ストレスを減らし、しつかり最後まで健康な良い牛に仕上げることができま



牛舎を見学する若者にエサの特徴を説明する花房さん②



きれいなさしの入った「なぎビーフ」



専用飼料に混ぜる「作州黒」のきな粉



若手農家のリーダー・伍協牧場の花房さん



粒が大きい「作州黒」



最新の機械で「作州黒」を収穫する高井さん

代はとても頼もしい」と太鼓判を押します。

牛も大好きな「作州黒」は、勝英地域を代表する特産品の一つです。地域での栽培農家は500人を超え、主に正月用の煮豆や黒豆茶などとして販売されています。「作州黒」を2・3畝で栽培する高井喜生さん(46)は「大粒で味に深みがあり、表面に白い粉をふくのが特徴です」とPR。「なぎビール」も扱う「なぎ高原山彩村」では、煮豆やようかん、煎餅など加工品を数多く取りそろえています。

牛に与えるきな粉は、JAが農家から「作州黒」を買い取り、加工して畜産農家に販売しています。高井さんは「作州黒を食べたなぎビールはとてもおいしい。お互いが高め合い、相乗効果でもっと知名度を上げていきたい」と力を込めます。

「なぎビール」を町の観光資源に

「なぎビール」は地域の観光も支えています。町が一望できる「那岐山麓山の駅」のレストランで一番の人気メニューは、「なぎビール」のすき焼きです。牛井や牛すじ煮



地元の農畜産物がそろう「なぎ高原山彩村」

込み井なども人気で、絶景のロケーションで食べる逸品を求めて、若い世代から年配の登山客まで多くの観光客が訪れます。売店では牛肉も販売しており、観光客だけでなく、地元住民も訪れています。支配人の新免恵子さんは「なぎビールは一番の人気商品。近年、それを目当てに来店いただく方も増えており、知名度アップを実感しています」と話します。

町が地域活性化の柱に位置付けるアートともコラボレーションし、町を盛り上げています。同町は、現代アート作品を展示する奈義町現代美術館を運営し、人気の観光スポットになっ



那岐山麓山の駅



山彩村で販売されている「作州黒」を使ったさまざまな商品

なぎ高原 山彩村

営業時間：9:30～17:30 定休日：第3木曜日
住所：岡山県勝田郡奈義町滝本476-1 電話：0868-36-8341

那岐山麓 山の駅

営業時間：9:30～18:00(4月～11月) 9:30～17:00(12月～3月)
※食事は11:00～14:00
定休日：月曜日(祝日の場合は翌日)
住所：岡山県勝田郡奈義町高円591-1 電話：0868-36-8080



アートdeミート Nagiの様子

ナウイルスの影響で、需要の減少や価格の低迷などに見舞われ、大きな打撃を受けました。

そんな中、町は消費を下支えしようと、10～12月まで町内の「なぎビール」取り扱い店舗を対象に「なぎビール」の購入費の4割を助成する「なぎビールもぐもぐキャンペーン」を展開。キャンペーンには、肉の販売店で4店、料理に使った飲食店で9店が参加しました。

参加店舗の一つ、Cafe & Deli CHURRO(カフェアンドデリ チュロ)は、地元の農家を応援して地域を盛り上げようと、食材にほとんど地元産農畜産物を使用しています。「なぎビール」を使ったメニューは、ステーキや赤ワイン煮込み、ハンバーガーを提供。店長の中島克久さんは「なぎビールは、さしの甘味や赤身のジュシーさが素晴らしい」と絶賛。お客さんからの評判が良く、県内外のお客さんから1日に20食ほどの注文があるといいます。

農家の花房さんは「町や地域住民の方からの応援は、本当に心強く、励みになります。今後も3代目の若い仲間とともに、もっとおいしい牛を育てるために頑張ります」と前を向きます。



「ハンバーガーのお肉がおいしそう」と話す女性客



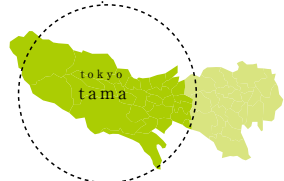
「なぎビーフ」を使ったハンバーガー

JAは今後、首都圏での販路拡大やレトルトカレーなどの加工品開発、輸出にも力を入れ、農家の所得と意欲の向上につなげていきたい考えです。JA奈義支店の定森久芳支店長は「地元産の作州黒を食べさせていることが、海外のバイヤーからも評価されています。さまざまな方法で国内外になぎビールの魅力を発信していきます」と抱負を話します。

コロナウィルスの終息が見通せず、旅行が難しい日々が続いていますが、「なぎビール」は、JA晴れの国岡山オンラインショップでも購入ができます。ぜひ、ご自宅で自然の恵みが育んだ「なぎビール」をご堪能いただき、需要の減少、価格低迷に苦しむ産地を、買って、食べて応援してください。

Cafe&Deli CHURRO (カフェアンドデリ チュロ)

営業時間：11:30～20:00(L.O. 19:30)
定休日：木曜日
住所：岡山県勝田郡奈義町豊沢292-17
電話：090-6416-3393



東京で一次産業（農林漁業）を体験するモニターツアーを開催

農林漁業や自然が魅力 観光ルートを開発

東京都の西部に位置する、東京都多摩地域。豊かな自然が残されており、農林漁業も営まれています。こうした多摩地域の魅力を広めるための観光ルートを開発しようと、全国農協観光協会は「一次産業体験モニターツアー」を企画し、2020年11月と12月の2回、実施しました。

本モニターツアーは、多摩地域の商工、観光、農業団体などが連携してつくる多摩観光推進協議会の委託を受けて実施しました。家族層や在住外国人、インフルエンサー（影響力を持っている情報発信者）などの皆さんに「モニター」として旅行者目線で農林漁業を体験してもらい、ツアーに対するご意見を

野菜の収穫や 丸太切りを体験

11月のモニターツアーでは、15名の参加者に八王子市などの南多摩地域の魅力を体験していただきました。

まず最初に行ったのは「農業×ウォーキング体験」。地域の畑の管理や農業イベントを手掛ける「畑会」のサポーターのもと、畑でサトイモや小松菜の収穫体験を行いました。サトイモは人の背丈ほどの葉を切り落

とし、親芋ごと掘り起こしていきます。サトイモの収穫の様子を初めて見る参加者は、一斉に「わあ、こんなふうになっているんだ」と驚きの声を上げました。

「畑会」の代表の山田正勝さんは「親芋は一般にはなかなか売っていませんが、食べられるんですよ。ジャガイモのような食感です」と農業者ならではの知識を説明してくれました。収穫後は付近を30分ほどウォーキングして畑や山の風景を眺め、一休み。その後の昼食では「昭和の森ガーデンCAFE&BBQ」（昭島市）で八王子産のカブやサツマイモなどをグリルして味わいました。

午後には「酪農」「林業」「漁業」の3コースに分かれて体験を堪能。林業コースでは、八王子市小津町の森林や畑、空き家の再生に取り組む「小津倶楽部」の案内で、森林伐採の見学やチェーンソーを使った丸太切りなどを体験。防護服を身に着けてチェーンソーを使用した参加者は「初めてで怖かったけれど、実際にやってみるとあっ

と、親芋ごと掘り起こしていきます。サトイモの収穫の様子を初めて見る参加者は、一斉に「わあ、こんなふうになっているんだ」と驚きの声を上げました。

午後には「酪農」「林業」「漁業」の3コースに分かれて体験を堪能。林業コースでは、八王子市小津町の森林や畑、空き家の再生に取り組む「小津倶楽部」の案内で、森林伐採の見学やチェーンソーを使った丸太切りなどを体験。防護服を身に着けてチェーンソーを使用した参加者は「初めてで怖かったけれど、実際にやってみるとあっ

と、親芋ごと掘り起こしていきます。サトイモの収穫の様子を初めて見る参加者は、一斉に「わあ、こんなふうになっているんだ」と驚きの声を上げました。

午後には「酪農」「林業」「漁業」の3コースに分かれて体験を堪能。林業コースでは、八王子市小津町の森林や畑、空き家の再生に取り組む「小津倶楽部」の案内で、森林伐採の見学やチェーンソーを使った丸太切りなどを体験。防護服を身に着けてチェーンソーを使用した参加者は「初めてで怖かったけれど、実際にやってみるとあっ

多摩観光推進協議会とは…

多摩地域の商工、観光、農業団体などが連携して広域での協議会を設立しました。国内や海外の旅行者を多摩地域に誘致し、リピーターを増やすことで、多摩地域の観光や産業の振興につなげることを目的としています。観光ルート開発や、古民家を活用した宿泊とその周辺での生活体験、マップ作成、ホームページやSNSによる情報発信などの事業に取り組み、多摩地域の魅力をアピールしていきます。

日帰りモニターツアーでの体験内容

11月 南多摩地域	午前	農業×ウォーキング体験(畑会)
	昼食	多摩産の農畜産物などを使ったバーベキュー(昭和の森ガーデンCAFE&BBQ)
	午後	【林業体験コース】樹木の間伐体験・ワークショップ(小津倶楽部)
		【酪農体験コース】乳しぼり・バター作り体験(磯沼ミルクファーム)
		【漁業体験コース】釣り体験・川魚試食(北浅川恩方ます釣場)
12月 西多摩地域	多摩産野菜などのお買い物(道の駅八王子滝山)	
	意見交換会	
	午前	西洋野菜の収穫体験・サラダバー試食(東京西洋野菜研究会)
	多摩産野菜などのお買い物(秋川ファーマーズセンター)	
	昼食	多摩産の農畜産物などを使ったバーベキュー(秋川渓谷リバーティオ)
	午後	【林業体験コース】工場見学・多摩産木材ワークショップ(沖倉製材所)
		【農業体験コース】養蜂場見学・ハンドクリーム作り体験(みつばちファームカフェ)
		【畜産体験コース】鶏卵農場見学・バウムクーヘン試食(かわなべ鶏卵農場)
	意見交換会	

※10月に実施予定でしたが、台風のため延期して開催しました。



地元産の野菜が並ぶ直売所



サトイモの収穫



畑や山を見ながらウォーキング



多摩産野菜などをグリル



チェーンソーで丸太切りを体験



魚釣りを体験



牛舎で写真を撮影



都市住民と「農」をつなぐ イベントを初開催

全国農協観光協会は2020年9月22日～26日の5日間、東京都にあるJ.A東京アグリパークで都市住民に農業に触れてもらうイベント「東京☆ココあぐり」気軽に農を楽しもう」を開きました。農業女子プロジェクトや農福連携、伝統野菜などをテーマに、ミニ講座や収穫体験、農産物の販売を行いました。

農業女子と一緒に 農業を身近に、五感で楽しむ

農業女子プロジェクトは、女性農業者の技術やノウハウ、アイデアを社会に生かそうと農林水産省が進める取り組みで、全国農協観光協会も企画しています。

このイベントは本会が取り組む「農業女子つ・な・ぐプロジェクト」の一環で、トークショーや料理の実演、ミニ収穫体験を行いました。

24日のトークショーでは、ハーブなどを栽培する添田香菜さん（埼玉県）と落花生な



川瀬さん④の司会でトークショーを開催

どを生産する石橋正枝さん（千葉県）が、農業の知識や経験が豊富なタレントの川瀬

良子さんの司会進行で、農業の魅力や、こだわりの農作業着などについて語り合いました。

添田さんは会社勤めの経験と就農後を比べ「農業は自分のペースで仕事ができ、やってみようと思うことは何でもできます」と、農業の魅力を披露。石橋さんは「農家の人と何を話せばいいかわからないという声をよく聞きますが、気軽に話しかけてOKです。私たちも土や緑とばかり話しているので、誰かと話したいなと思っていました」と来場者に呼びかけました。

添田さんが、「ビーツ」や



都心に"農"が登場

ハーブの寄せ植えを教える
添田さん④



石橋さん④が作った生落花生
の食べ方を説明

魚料理などに使われる「ディール」など数種類のハーブや苗の寄せ植えを実演。簡単にかわいらしい寄せ植えができました。石橋さんは落花生や砂

糖、牛乳などを材料に「キャラメルナッツ」の調理方法を披露。来場者は土に触れ、農業女子との交流を楽しんでいました。

また、イベント開催中は、農業女子メンバーがつくる日替わりランチを提供し、子どもから大人まで大好評でした。

農業×福祉「農福連携」ってナニ？

農業の人手不足と、障がいのある方々の社会参加を結びつける取り組み「農福連携」が注目を集めています。9月23日は「ノウフクに出会う日」と題して、有識者や実践団体によるトークセッションとミニセミナー、農福連携で生まれた農産物・加工品の販売を通じて、こうした取り組みを周知しました。

トークセッションは、日本農福連携協会の皆川芳嗣会長、福島県泉崎村で農福連携を実践する社会福祉法人こころの熊田芳江理事、障がい者施設に農業の導入を支援している農福連携自然栽培パーティ全国協議会の磯部竜太理事長の3人が参加。農業は「内職とは異なり、伸び伸びと仕事ができるため、ストレスがない」（磯部理事長）などと紹介しま



磯部理事長④、皆川会長④、熊田理事④

熊田理事にはミニセミナー「ノウフクの現場から」の講師を務めていただきました。適材適所でそれぞれの能力を生かしつつ、GAP取得も行ったうえで無農薬栽培での米や野菜、養鶏などで販売額を伸ばしたことが報告されました。

伝統野菜 「江戸東京野菜」を 紹介、販売

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和中期に東京近郊で作られ、地域住民の食生活を支えてきた伝統野菜です。伝統野菜を切り口として、幅広い層に農業への関心を持ってもらうため、22日は江戸東京野菜のミニ講座や江戸東京野菜の販売をしました。ミニ講座では江戸東京野菜コンシェルジュ協会の上原恭子さんが講師を務め、江戸東京野菜の食味を生かした料理「八王子ショウガとサツマイモのかき揚げ」「谷中ショウガのきんぴら」「滝野川ゴボウご飯」などを紹介しました。

会場では寺島ナスや八王子ショウガ、シントリ菜（ちりめん白菜）など8種類の江戸東京野菜を販売。一般



新鮮な「シントリ菜」などを販売



上原さん④のミニ講座

のスーパーマーケットなどでは出回らない珍しい伝統野菜を、多くの来場者が買い求めています。

農山漁村や都市での暮らしを考える、その手助けになる知識を識者が語ります。

地域の食を支える伝統野菜

江戸東京・伝統野菜研究会代表 ● 大竹 道茂

伝統の江戸東京野菜は野菜本来の味がする。

たかが野菜、されど野菜、なのが江戸東京野菜だ。

伝統野菜は、周年で栽培されるものではなく、季節が限定されて、旬の分かる野菜だ。しかし、そろいが悪く、大きいのがあったり、小さいのがあったり、曲がっているのがあったり、規格重視の今日、流通に乗らなくなつて、栽培されなくなった野菜なのだ。

伝統野菜は、昔から今日まで、種に宿る命が伝わってきた野菜です。

今日市場流通している野菜のほとんどは、種屋さんが作り出した交配種の二代雑種（F1）で、種が採れなかったり、採れても同じものができないもので、そこが伝統野菜



亀戸 香取神社(東京都江東区)にある「亀戸大根之碑」と説明板

の多摩地区や島しょ地域で栽培されてきた東京の地域という一面を合わせ、江戸東京野菜と呼んでいます。

現在、発見され復活栽培をしている江戸東京野菜は50品目もありますが、一つ一つに物語があり、それが地域の皆さんの心をつかみイベントなども行われています。

東京はわが国農業のルーツと思われる史跡がたくさんあり、江戸東京の農業の説明板が神社などに50本も建立されています。亀戸 香取神社にある亀戸大根の説明板を見た地元の幼稚園・小中学校・亀戸駅などが栽培して、3月には収穫祭が同神社で行われ、20年も続いています。早稲田ミヨウガは、穴八幡宮に建てたことで、早稲田ミヨウガ捜索隊を結成、明治26年からお住まいの旧家の庭に早稲田ミヨウガを発見、毎年新宿区立小中学校27校の給食に提供されています。

一般社団法人全国農協観光協会では、2017年に50周年特別企画として、江

戸東京野菜の収穫体験を希望したことから、東京メトロ平和台駅に近い渡戸秀行さんの畑で「江戸東京野菜の山分け収穫体験」を実施しました。参加者の皆さんは馬込三ツニンジン、亀戸ダイコン、金町コカブ、品川カブ、伝統小松菜、シントリ菜、そして練馬ダイコンの7品目を収穫し大好評でした。本企画を通し、江戸東京野菜の魅力を知った方も多く、以後毎年、江戸東京野菜の収穫体験企画を実施し、昨年も12月に実施いたしました。

おたけ みちしげ
1944年東京都生まれ。89年から江戸東京野菜の復活に取り組み。農林水産大臣任命「ポランタリー・プランナー」、総務省「地域創造アドバイザー」。ブログ「江戸東京野菜通信」で日々情報発信中。

もっと学びたい方はこちら
大竹さんの著書
『江戸東京野菜の物語』（平凡社新書）
『江戸東京野菜物語篇』（農文協）
『監修「江戸東京野菜図鑑篇」（農文協）』

熊本県「食・農・人総合研究所 リュウキンカの郷」

農泊の魅力と事業を運営者が学んで交流

農泊関係者が学び、交流する古民家の農泊施設。それが「リュウキンカの郷」です。集客や事業の継続に悩む運営者、これから農泊を始めた人たちの要望に合わせ、コミュニティビジネスの実践者や食文化の伝承者が講師となった研修を通して人材を育成しています。

約150年前の民家を改装した施設には研修棟も併設し、15人ほどが宿泊できます。2017年の開業以来、全国から町づくりや農泊関係者が訪れています。

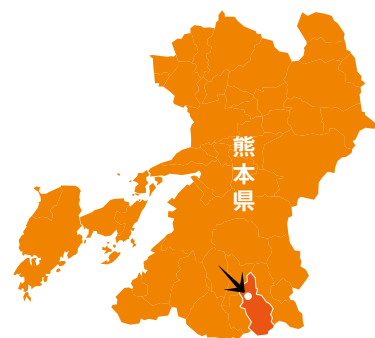
約20年続けてきた郷土料理伝承塾の経験を生かした「命の食事プログラム」もあります。育まれてきた郷土の家庭料理をベースに、食を通じて生き方まで、参加者とともに学び合います。

「農泊で大切なのは、土地の『宝物』に磨きをかけて提供すること。空気や水がきれいな農山漁村で宿泊者数が限られる農泊体験は、コロナ禍こそ魅力が生かれます。今がチャンスと、運営者を元気づけています」

(代表 本田節さん)



「町づくり、人づくり」を学びに全国から訪れています



熊本県
「食・農・人 総合研究所 リュウキンカの郷」
〒868-0444 熊本県あさぎり町深田西 879-1
【アクセス】鹿児島空港から車で九州縦貫自動車道を使い約1時間
TEL: 0966-45-1600 (問い合わせは平日9～17時)
MAIL: h-setsu@giga.ocn.ne.jp
https://ryukinka.com/



建物は約150年前の民家をリノベーション



落ち着いて語らえる雰囲気のリビング



キッチン付きで自炊もできる貸し切り可能な離れの宿泊棟



かまどで炊くご飯は絶品



郷土の家庭料理を次世代に伝える「命の食事プログラム」に力を入れる本田節さん

農泊って？

農山漁村において日本ならではの伝統的な生活体験と農村地域の人々との交流を楽しむ活動。農家民宿 古民家を活用した宿泊施設など、多様な宿泊手段により旅行者にその土地の魅力を味わってもらう「農山漁村滞在型旅行」のこと。(参考：農林水産省ホームページ)

第1回「学生地域づくり・交流大賞」

若者を中心に、
継続的に農山漁村と
関わる人を
紹介します

ぼくらと 農山漁村

農

山漁村を元気にする大学生らの活動を表彰する「学生地域づくり・交流大賞」の第1回大賞に、岩手県陸前高田市広田町で活動するNPO法人「SET」の学生グループ「CMSP」が選ばれました。2013年から続ける「決して減らない活動人口」の取り組みが高く評価されました。学生地域づくり・交流大賞には19大学・団体の応募があり、書類選考を経た5大学・団体が昨年11月、最終審査会に参加。独自性や継続性などをふまえて各賞を決めました。

大賞

年間延べ1000人の若者が町民のお手伝い
学生グループ「CMSP」

大賞を受賞したCMSPの活動は、11年の東日本大震災の復興支援がきっかけでした。人口が流出する広田町の農水産業の衰退を目にした大学生が「地元の人と都会の若者が本気で町のために考える場をつくりたい」と始めました。

けとなった移住者は27人に。「決して減らない活動人口」の目的を前進させてきました。CMSP代表で東京女子大4年の角田華純さんは「広田町では人が人らしく生きる」という意味をすごく感じます。近所のつながりを大事にし、季節に沿った仕事をして1日1日を丁寧に過ごす。その大切さをこれからも伝えていきたいと思っています」と話しています。

早稲田大の
茂田駿太さん

CMSP代表で
東京女子大の
角田華純さん



審査員と一緒に記念撮影する受賞者（前列）

5団体の 取り組みを表彰

活動の中心はChange Maker Study Program (CMSP) と名付けた「1週間の実践型インターン」です。夏休み期間などに数人でチームをつくり、毎週入れ替わりで、町民が必要とする活動を企画、実践します。漁業や農作業の手伝い、震災で失われた盆踊りの復活、絵画を愛好する住民と古民家美術館の立ち上げにも取り組みました。人口約3000人の町に年間延べ約1000人の若者が活動に訪れ、それがきっかけ



復活させた盆踊りを町民と一緒に④ 住民と町づくりについて話し合うCMSPのメンバー⑤ 収穫したワカメを選別する町の人たちと⑥

優秀賞

三重大学地域貢献サークルMeikuの
「上ノ村縁結びプロジェクト」

三重大学地域戦略センターの地域おこし活動から生まれた学生サークルです。約70世帯が暮らす三重県津市白山町上ノ村からの呼び掛けで、2014年から遊休農地での稲作や畑作、獣害対策を兼ねたヤギの飼育などを、学生が主体となって実践。盆踊りや収穫祭の準備を手伝ってきました。

代表で3年の安本伊絵菜さん「上ノ村の方からは、このような活動が全国に広がるという言いわれています。これから活動される人たちの参考になればうれしいです」



遊休農地で田植えをするMeikuのメンバー



代表の安本伊絵菜さん

優秀賞

拓殖大学国際学部徳永ゼミの
「プロジェクトYターン！
地方創生のカタチづくり」

地域活性化支援のゼミの調査で訪れた山梨県富士川町で続ける、行政や住民と連携した町おこし活動に取り組んでいます。中心は郷土料理「みみ」のブランド化。小麦粉をこねて農具の「箕」に似た形にする縁起物の料理をSNSで発信し、新レシポの考案や学園祭で試食会を開いてきました。

代表で4年の鈴木波龍さん「活動を続けてきたゼミ生みんなのおかげで成果を残せました。これで後輩に引き継げます」



郷土料理の「みみ」を作るメンバー



代表の鈴木波龍さん



五十嵐理音さん

優秀賞

神戸大学地域密着型サークル
「にしき恋」の農業ボランティア

農学部の実践授業で訪れた兵庫県丹波篠山市西紀南地区での援農を、2013年からサークル活動として受け継ぎました。10〜30人の学生が毎週末、黒枝豆などの農作業を手伝っています。当初3組だった受け入れ農家は19年度には30組以上に。参加学生は延べ約1800人と前年度の2倍に増え、営農を再開した農家も現れました。

代表で2年の田中瞳華さん「西紀南地区の農家さんの温かさに支えられての賞です。これからも西紀南地区のためにがんばります」



黒枝豆を収穫するにしき恋のメンバー



代表の田中瞳華さん
田口友理香さん

審査員特別賞

大正大学地域創生学部
4期生越後班の
「3つの地域、ごちそうさま」

2019年に地域実習の授業でお世話になった新潟県柏崎、十日町、南魚沼3市が活気づく活動を実践。コロナ禍での支援として3市の生産者と交渉して特産品を返礼品にしたクラウドファンディングを実施しました。

代表で2年の小林実加さん「地域に恩返しをする気持ちで取り組みました。評価していただく良い機会になりました」



クラウドファンディングなど2020年はオンラインでの支援に取り組んだ



代表の小林実加さん
方波見貴雄さん

四季祭々

【民俗芸能Now! in 神田明神】

伝統の舞でコロナウイルス退散を祈願

感染拡大防止対策徹底し東京で公演開催



太鼓を叩きながら踊る「行山流舞川鹿子躍」

民俗芸能の力で新型コロナウイルスを追いつけ、苦しむ人々を勇気づけよう。全国農協観光協会は東北文化の継承や魅力の発信に取り組み、縦糸横糸合同会社の協力のもと、2020年11月下旬に、東京都千代田区で「第2回民俗芸能Now! in 神田明神」疫病退散と世界の平安を願って」を開催しました。地方の民俗芸能の継承に取り組み、首都圏の2団体「行山流舞川鹿子躍」は、踊り手が太鼓を打ちながら踊る「太鼓踊系」の中で最も古く、300年以上前から受け継がれています。頭には本物の鹿角、背のササラ、腰の太鼓などの他、色鮮やかな衣装をまとい、装束は15キにも達します。何度も途絶えながらも復活し、現在は保存会（橋階敏男会長）が、地元小中学校で

「行山流舞川鹿子躍」
東京鹿踊

岩手県「三人狂」

「鹿踊」は東北地方に伝わる民

俗芸能で、東北地方の人々の食料だった獣への供養や感謝から踊られるようになり、現在はお盆などで人の供養や五穀豊穡を願って踊られています。8人の踊り手が、鹿の格好をして歌ったり、ジャンプしたり、背負った2・6ト超のササラと呼ばれる竹竿を地面に叩き付けたりしながら踊るのが特徴です。

の指導や、地域内外から踊り手を募集するなど積極的な後継者育成に取り組み、多くの若者が活躍しています。さらに、東日本大震災後の2013年には、同地区出身の小岩秀太郎さん（43）ら首都圏在住の有志が古里を想って「東京鹿踊」を立ち上げ、多くの人に「鹿子躍」の歴史や魅力を発信しています。

当日は、保存会と東京鹿踊の合同奉納で、コロナ禍で犠牲になった人の供養と疫病退散を祈願し、「鹿子躍」に伝わる魂鎮めの踊りを披露。悪疫がいとされる大地を大きく踏みしめることで疫病を追い払い、太鼓のリズムに合わせて大きく跳躍したり、全身を大きく動かしてササラを地面に打ち付けたりして大地を清め、安穩息災を願う唄を



鹿の角に、馬の尾の毛を付けた頭



ササラを地面に打ち付け大地を清める

披露しました。小岩代表は「地方にルーツのある東京の団体として、コロナ禍に苦しむ多くの民俗芸能を応援しようと、東京でしかできないことを模索してきた。今日をきっかけに民俗芸能や地域について見つめ直すきっかけにしてもらえればうれしい」と話していました。

石見神楽東京社中

島根県「恵比須」「大蛇」

首都圏での石見神楽の認知度向上と、石見地方への観光客誘致を目指して活動する「石見神楽東京社中」は、福を授ける神楽と言われ、新年会や祝いの席



（写真上から）祝いの席で披露される「恵比須」④、4体が共演した「大蛇」⑤⑥、大蛇を退治する須佐之男命⑦、鯛を釣り上げた恵比須⑧

Memo

「民俗芸能Now!」は、農山漁村地域に古くからある民俗芸能の価値、魅力を発信し、地域資源や日本の宝として多くの方に気づいてもらうことで、真の意味での地方創生につなげることを目的に開催してきました。今回は、新型コロナウイルスの感染予防対策ガイドラインを遵守し、出演者・観覧者双方が安心できる新しい公演開催の在り方を目指すとともに、民俗芸能の意義を改めて考えるきっかけにしておうと開催しました。

前で披露することができた。皆さんと一緒にコロナ禍の早期終息と、民俗芸能が今後も末永く継承されることを祈りたい」と話しました。



おうちで
つながる。



とちおとめ

栃木県JAうつのみや

とちおとめは、鮮やかな赤色が特徴で、酸味と甘味のバランスが良い、王道のイチゴです。箱を開けると、ふんわりとイチゴ特有の甘酸っぱい香り。一口食べると、しつかりとした果肉からジューシーな果汁があふれます。つややかで整った円錐形の見た目で、消費者から高い評価を得ています。

とちおとめが生まれた栃木県はイチゴの生産量日本一。1968年から50年以上トップの座を守っています。安全・安心にこだわった生産管理や栽培技術のもと、ビニルハウスで大切に育てられ、11月～翌年5月にかけて収穫します。

とちおとめは、優良品種であった「久留米49号」と「栃の峰」の

交配で1996年に誕生しました。形のきれいな久留米49号と、甘味のある栃の峰を掛け合わせたことで、両方の良いところを継いだ現在のとちおとめが生まれました。今では東日本の品種別シェア1位を誇る代表品種です。



三ヶ日みかん

静岡県JAみっかび

全国有数の日照時間と赤土。これが静岡県浜松市三ヶ日町の特産「三ヶ日みかん」の甘さとコクの源です。南斜面の丘陵地に広がるミカン畑は、日差しをたっぷり受け、葉の光合成によってミカンの糖度が増します。秩父古生層からなるミネラルを豊富に含んだ赤土は、水はけがよく、甘いだけではない独特のコクを加えます。

JAみっかびが出荷する三ヶ日みかんは、健康成分でも注目されています。抗酸化作用があり、体内でビタミンAに変わる性質をもつ「βクリプトキサンチン」と、アミノ酸の一種の「GABA」が豊富に含まれていることを生産者らが証明し、国に届け出。「血圧の高めの方の血圧を下げる機能」

をうたう機能性表示食品として販売しています。この表示を付けた生鮮食品は三ヶ日みかんが初めて。恵まれた風土と生産者の努力が実を結んだ「体に良いおいしい果物」は、春先まで楽しめます。



お問い合わせ

三ヶ日町農業協同組合 特販課
TEL 0120-055-614

・青島みかん 優品 Lサイズ 5kg(約40個)
3735円(税込、送料無料)



<https://mikkabi.ja-shizuoka.or.jp/>
メニューから『三ヶ日みかん公式
通販サイト』をクリック

生産者 吉田 浩幸さんより

程よい酸味と、濃厚な甘さが特徴。機能性表示食品として登録された三ヶ日みかんは、健康や風邪予防にも!自信をもってお届けする高品質なミカンをどうぞお召し上がりください。よろしくお願ひします。

お問い合わせ

JAうつのみや 総合販売課
TEL 028-670-8282

・1箱4パック入り(1パック280グラム)
3500円(税込、送料無料)



[https://www.ja-town.com/shop/
g/g3101-tochiotome14/](https://www.ja-town.com/shop/g/g3101-tochiotome14/)

JAうつのみや 営農部 総合販売課 担当者より

春先に旬を迎えるイメージのイチゴ。実は、冷涼な気候を好むため、1月～2月の寒さが厳しくなる時期から甘味が強くなります。これから旬を迎える甘いとちおとめを、ぜひこの機会に味わってください。

(一社)全国農協観光協会では、皆さまからいただいた「もう一度あの農産物を味わいたい」「農家さんを応援したい」という声と、新型コロナウイルスの影響で困っている農家さんを応援するため、おすすめ農産物を紹介しています。農産物を通じて、農家さんや産地と、おうちでつながりませんか？

ダイダイ収穫をお手伝い

静岡県伊東市を管内とするJAあいら伊豆は、鏡餅やしめ縄に飾るダイダイの出荷量日本一。2020年11月下旬、首都圏から7人が最盛期の収穫をお手伝い。新年の平穏を願い、縁起物を丁寧に摘み取りました。



援農隊(前列)とJAあいら伊豆の皆さん

お世話になった方々

JAあいら伊豆 営農経済部 営農販売課
鈴木 主 課長代理

正月飾りの果実はミカンじゃなくてダイダイだと、伝統文化も含めて知ってみたいと思いました。「不知火」の収穫に次いで援農隊の受け入れは2回目。2回とも定員を上回る申し込みがあったと聞き、この土地の魅力も再認識できました。



農家の方々



稲葉昭治さん 稲葉臣俊さん 稲葉政秋さん

代々の繁栄を願った縁起物皮を傷つけずそっと収穫

「ダイダイは『代々の繁栄』を願った縁起物。ここでは江戸時代末期から栽培が始まり、江戸の町のお正月を彩っていました」

JAあいら伊豆の鈴木主さんが歓迎の挨拶でダイダイの由来を紹介。葉を1〜3枚残し、実から約5センチの位置で枝を切ります。枝先で皮を傷つけないよう、そつとかごに



収穫のコツを教わって、いざ援農へ

行程

10:40	オリエンテーション
11:00	3軒に分かれて収穫開始
12:00	昼食
13:00	収穫作業再開
15:30	作業終了後、解散式
16:00	解散



全国農協観光協会 谷川 照美

正月飾りのダイダイ収穫をお手伝いする新しい企画でした。首都圏に近い伊東市の援農は多くのお申し込みをいただきます。女性部手作りのお弁当など、地元JAの皆さんの温かいおもてなしに感謝でいっぱいです。



今回訪ねた伊東市宇佐美は童謡「みかんの花咲く丘」の舞台で知られ、暖かい海風と日差しが山肌に注ぐ柑橘類の生産地。ダイダイのほか、温州ミカン、甘夏など1年を通して柑橘類を出荷しています。



テニスボール大が最適の大きさ



「お正月に飾るものだから」と枝や葉を丁寧に整える



ダイダイの香りに食欲が増した豪華なお弁当を昼食で堪能

また来てね！参加者の声

石川貴世江さん(千葉県在住)

学童保育の職員をしていて、しめ縄を作るのですが、どんな木に果実がなっているのか知りたくて参加しました。収穫時には黄色い実が年末にかけて濃い橙色に変化することも分かって楽しかったです。



鈴木啓二郎さん(神奈川県在住)

川崎市のJA直売所で募集チラシを見て、柑橘類が好きな妻と一緒に初めて参加しました。ダイダイの果汁を使ったお弁当をいただき、クラフトビールに使えないかなと、食材としての可能性も感じました。



この地区の正月飾りの出荷は、この日と翌日の日曜日だけ。受け入れ農家の稲葉昭治さんは「この2日が勝負なので本当に助かっています」と話していました。

女性部がおもてなし

お昼休憩には、JAあいら伊豆の女性部お手製のお弁当が振る舞われました。サバのそぼろやシイタケなどを使った郷土料理の押し寿司に酢の物、ゼリーまで、全てにダイダイの皮や果汁を使用している



葉に隠れた実を探す角田恵吾さん

ます。サラダはダイダイのドレッシングをかけていただきます。料理を引き立てる、まろやかな酸味と温かいおもてなしに感激の声が上がります。午後とも作業が続けます。脚立に上って摘み取り作業をする角田恵吾さんは、密集した葉に隠れた実を探すのにひと苦労。農家の稲葉臣俊さん

んから「枝をゆすって重いと感したら実があるよ」とアドバイスを受けていました。コロナで2020年は援助の手なし「本場にありがたう」臣俊さんの果樹園には毎年、神奈川県のお客さんが手伝いに来ましたが、コロナで見送りに。「東京の高級料理店が手搾りでポン酢にする果実も、半分の量でいいと言われる。1人で取っていたのでありがたいです」

作業を終えた参加者に勝又俊宣組合長は「ダイダイは白身の魚にとっても合う。魚の



JAあいら伊豆の直売所などで扱ったダイダイの加工品

新型コロナウイルス感染症予防対策
今回の企画では新型コロナウイルス感染症予防に努めました。集合時の検温や収穫時のマスク着用。昼食は席の間隔を広く取り、手洗い、アルコール消毒を徹底。JAの皆さんにも衛生管理にご協力いただきました。

(一社)全国農協観光協会は日本の農業を守り、豊かな食文化をつなぐために、全国で都市と農村の交流事業を行っています。地域農業を応援する「快汗！猫の手援農隊」や移住・就農のきっかけをつくる「田舎暮らし体験」、食文化を学ぶ「田舎でいね！食育探訪」など、季節に合わせて多彩な企画を実施。農山漁村が持つ魅力を味わっていただいています。

(一社)全国農協観光協会web
<https://www.znk.or.jp/>



読者ふれあい

Reader contact

【第2回民俗芸能Now!in神田明神 ～疫病退散と世界の平安を願って～開催いたしました！】

「第2回民俗芸能Now!in神田明神」を令和2年11月28日(土)に神田明神ホール(東京都千代田区)にて開催いたしました！

今回は新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、初の試みとなるインターネット上での完全予約受付制・全席指定席での開催となりましたが、第一部・第二部合わせて、約250名もの皆さまにご来場いただき、民俗芸能のルーツや意味、魅力をお伝えすることができました。

ご協力いただきました「行山流舞川鹿子躍・東京鹿踊」と「石見神楽東京社中」の皆さま、ありがとうございました。

当日の公演の様子は動画で配信を予定しております。配信が開始いたしましたら、本会公式ウェブサイトの「ニュース&トピックス」にてお知らせいたしますので、ぜひお気に入り登録をお願いいたします！

一般社団法人全国農協観光協会 公式ウェブサイト <https://www.znk.or.jp/>



民俗芸能のルーツや演出内容を解説

【お便り募集のお知らせ】

読者の皆さまからのお便りを募集しています。テーマや形式(はがき、イラスト、写真など)は自由で、企画・イベントに参加されての感想や本誌への要望、農業・農村と関わりのある身の回りの出来事、最近思うことなど、下記の要領にて「ふれあい係」までお送りください。

「投稿文」の場合は、250字程度でまとめてください。掲載させていただいた方には、農山漁村地域に関係した品をプレゼントいたします。

〈今回のプレゼント内容〉

食の一景で紹介した「作州黒」を使用した豆菓子『作州黒甘納豆(100g)』

〈応募方法〉住所・電話番号・氏名・年齢・性別をお書き添えのうえご応募ください。基本的に原文のまま掲載しますが、割愛・補足させていただくことがあります。お送りいただいたものは、掲載の有無にかかわらず返却いたしませんので、ご了承ください。個人情報保護法に基づき、適正に取り扱います。

〈締め切り〉2021年春号(4月発刊予定)掲載分は、2月26日必着でお願いします。

〈宛先〉〒101-0021

東京都千代田区外神田1-16-8 Nソアビル4階
一般社団法人 全国農協観光協会 ふれあい係
TEL:03-5297-0321 FAX:03-5297-0260
E-mail:zennoukan@i-znk.jp

ふれあい 冬号

制作／株式会社日本農業新聞

年4回発行(4月、7月、10月、1月)

公式ウェブサイト・Facebook・LINEもぜひご覧ください。

公式ウェブサイト

▶ <https://www.znk.or.jp/>



Facebook

▶ <https://www.facebook.com/fureai.n>

LINE

▶ ID:@728vhtfg



・本誌掲載の記事、写真、イラスト等を無断で転載、複写、複製することは固くお断りします。
・本誌で取り上げた情報は、取材時のものとなります。
・本誌で取り上げた商品等の価格は販売先・時期等によって異なる場合があります。

ふるさと倶楽部通信

2021.Winter



全国農協観光協会は日本の農業を守り、豊かな食文化をつなぐために、全国で都市と農村の交流事業を行っています。地域農業を応援する「快汗!猫の手援農隊」や移住・就農のきっかけをつくる「田舎暮らし体験」、食文化を学ぶ「田舎でいいね!食育探訪」など、季節に合わせて多彩な企画を実施。日本の農業を応援する最新企画をご紹介します。

このページの企画募集は、広報誌「ふれあい」同封チラシ、または全国農協観光協会ホームページをご参照ください。

全国農協観光協会ホームページ ▶ <https://www.znk.or.jp/>

田舎でいいね! 食育探訪



食と農に対して理解を深めることを目的とした交流企画です。農山漁村を訪ねて、伝統的な食文化を味わい、農産物の生産現場を体験します。食育に関心の高い子育て世代や学生を中心に、大人から子どもまで、幅広い方々を対象としています。

3月20日 | 東京都あきる野市

里山を満喫 あきる野 戸倉で過ごす春の一日

閉校した小学校を利用した、どこか懐かしい雰囲気に包まれる「戸倉しろやまテラス」。

地域のシンボル「城山」の山裾にある畑であるあきる野市の特産野菜「のらぼう菜」の収穫と、地元のお母さんと「こんにゃく作り&のらぼう菜アレンジ調理」に挑戦します。

昼食は、大多摩B級グルメでグランプリを受賞した「だんべえ汁」と「マスの塩焼き」でおもてなし。東京の奥座敷、豊かな自然が残る「戸倉の里山」で春の訪れを収穫体験と味覚でお楽しみいただきます。



message

秋川溪谷
戸倉体験研修センター
スタッフ 和田 好正さん

朗読する声が聞こえてきそうな、山あいの閉校した小学校。収穫体験の春告げ野菜「のらぼう菜」は、苦味やクセもなく、ほのかな甘味の伝統野菜です。昼食の「だんべえ汁」は、秋川牛の濃厚な旨味をご賞味あれ!

春の光、風、音、匂いが皆さまを癒します。お待ちしております。

3月20日 | 大阪府豊能町

春のなにわの伝統野菜 「高山真菜」収穫体験

「高山真菜(たかやまな)」は、大阪府豊能町の高山地区で江戸時代から栽培されている菜種菜の一種で、「なにわの伝統野菜」のひとつです。この地区でないとうまく育たないという貴重な高山真菜を収穫し、おすすめのお漬物の作り方を地元のお母さんに教えていただきます。

キリシタン大名として知られる「高山右近」はここ、豊能町生まれ。今回はそんな豊能町の歴史も訪ねます。



message

生産農家
高木 武士さん

採れたての高山真菜で作るお漬物は最高ですよ。北摂山系に囲まれたのどかな里山の雰囲気も楽しんでください。

ふるさと倶楽部の企画については、本会の「新型コロナウイルス等感染予防対策ガイドライン」に沿って実施するよう努めます。詳細は、ホームページよりご覧ください。