

絵・文 須飼秀和



長崎県 平戸市

## 丘の上の教会

### 平戸の文化に触れて

平戸港を抱き、市街地を見渡せる高台に平戸城と亀岡神社があります。

お盆になると、神社仏閣や街のいたるところで、先祖の供養や五穀豊穡を願って踊る、ジャンガラが市内を巡ります。亀岡神社もその一つで、お囃子<sup>はやし</sup>を奏でながら、旗を掲げた男衆たちが輪になり、その中心で二人の踊り手が激しくも軽やかに舞を奉納します。踊りが終わると、男衆は静粛に次の奉納場所へと向かいます。淡々としたその姿に、地域に根付く文化を感じました。

平戸にはいくつもの教会があり、宝亀<sup>ほうき</sup>教会は山道を登った静かな所がありました。中に入ると、木製の机と椅子が並び、ステンドグラスを通した光が、優しく照らします。

教会に流れる空気は清らかで、どれだけ教会が地域の人たちの心のよりどころになったんだろうと思います。馳せました。教会を出ると、目の前に宝亀湾の美しい海が輝いていました。



(表紙の絵)

長崎県平戸市  
平戸のジャンガラ

先祖供養や雨乞い、五穀豊穡を祈願する行事。ジャンガラの名は、踊りに合わせて打ち鳴らす鉦<sup>かね</sup>や腰鼓の音に由来するといわれる。市内9地区の団体が伝統を継承し、国指定の重要無形民俗文化財にも登録されている。

ふれあい

2017年10月号

二〇一七年十月号

ふれあい

ふれあい探訪

海と

みかんと

羅針盤

ふれあいトーク

加藤夏希さん

ふるさと食紀行

やたら

匠を継ぐもの

南部鉄器 小熊愉吉さん



段々畑のみかんの向こう、  
青く広がる空と海。  
宇和海の潮風と降り注ぐ陽光を  
いっぱいを受けて育つ  
この地のみかんは、  
太陽のしずくとも称される極上品。  
百十余年の歴史を有し、  
今も昔も人々を魅了してやまない  
伝統の産地を訪ねました。

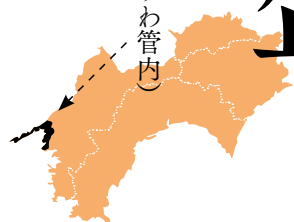
文／常瀬村泰（農業ジャーナリスト）、写真／青木 衛

ふれあい探訪

農が  
つなぐ  
人の輪

# 海と みかん 羅針盤

愛媛県 八幡浜市（J Aにしよう管内）



「二人で一緒にいたいんです」  
児嶋隆文さん（36）、梓さん（36）夫妻は、  
そう言って顔を見合わせ、はにかんだ笑み  
を浮かべました。  
群馬県太田市出身。小学校時代の同級生  
という二人は、2012年に結婚したもの  
の、互いの仕事の都合で、昼夜すれ違いの  
生活が続いていました。

「せっかく結婚したのに……」

夫婦で同じ仕事をしたい、例えばカフェ  
とか雑貨店……。浮かんだ選択肢の一つが、  
農業という仕事でした。

農業を希望する人向けのイベントに夫婦  
で参加したとき、「西宇和みかん支援隊」  
のブースにふと足が止まります。そこには、  
こんなのがはためいていました。

「愛媛のみかんを作りませんか？」

そもそも四国にすら行ったことがなかつ  
たという二人は2015年、旅行がてら現  
地を訪れます。

「新たな生活を始める理想のイメージに近  
かったですね」（隆文さん）

海のない群馬県で生まれ育った二人にと  
って、穏やかな瀬戸内海に面し、温暖な気  
候の愛媛県は、楽天地にも見えました。

翌年には仕事を辞め、八幡浜市への移住  
を決断します。

「来たばかりの頃は家がまだ決まっていな  
くて、半年ほど廃校を改修した施設に住ま  
わせてもらいました」

夜トイレに行くのが怖かった……と、梓  
さんが笑います。その後、地域の空き家に  
移り住み、現在はリフォームをしています。  
「規模は小さくても、夫婦で完結できる農  
業がしたい」と願う二人が、新天地として  
選んだのは、布喜川という山あいの集落。  
この場所で様々な品種のみかんを作りたい







穏やかな海、柔らかな風、南国のような陽射し。大下さんはこの場所で 25 年、みかんを作り続けてきた

でもあり……この景色に大下さんは魅了されました。

とはいえ、今でこそみかんの収穫を手伝うアルバイト事業や担い手を育成する「西宇和みかん支援隊」が組織され、外からの人材の受け入れ体制が整っている J A にしう管内ですが、大下さんが来た 1 9 9 1 年当時は、I ターンや新規就農といった言葉すらまだほとんど聞かれない時代でした。にもかかわらず、

「どこの馬の骨かもわからんこんな男を、みんな親身に面倒見てくれて、みかん栽培のノウハウも惜しみなく教えてくれた」と、大下さんは感慨深げに言います。

就農して間もない頃のこと。ケガで長期にわたり入院したことがありました。みかんの病気を防ぐ薬剤を散布しなければならぬ時期。「今年のみかんはもう駄目だ……」と絶望していた大下さんは、退院後、畑に向いてわが目を疑います。近隣の人が、何も言わずに大下さんの畑の防除作業をしてくれていたのです。

みかん、風景、そして何よりも人。三位一体のこの地の魅力に、大下さんは今なお惹かれ続け、だからこそ、新たに農業を志して外からやってくる人たちを、できる限り手助けしています。ひとえにそれは、こんな思いから。

「真穴に少しでも恩返しをしたい」

宇和海をのぞむ夕刻の畑。みかんを運ぶレールに一条、赤い西陽が射し込んだ



「これがぼくたちの新居です」と笑顔で出迎えてくれた隆文さんと梓さん。築 50 年を超す古民家をリフォームして暮らす



と考えています。

「あ、そういえば——」

ふと、隆文さんが思い出したようにつぶやきました。

「海が見える暖かい場所で、と思っていたのに、結局、山のほうに来てしまった」

「やつぱり群馬で生まれ育った D N A なのかな——」

梓さんが応じ、二人の笑い声が弾けました。今年の秋、児嶋家の山あいのみかん畑は、初収穫を迎えます。

## 北針の精神

「きれいでしよう！ 毎日見ても全然飽きないよ」

大下克夫さん(49)はそう言って、眼下の海を指さしました。

新潟県三条市出身。この地に移住したのは、22 歳のときです。父は大工の棟梁で、農業とは無縁の生まれ育ちでしたが、高校卒業後、「北の大地で酪農家になりたい」と、帯広畜産大学に進学。

けれども実際に就農したのは、ここ愛媛県八幡浜市の真穴<sup>まゐな</sup>という地区でした。数々の賞を受賞してきた、日本有数のみかん産地です。

「口の中できとろっと溶けて、なんじやこりゃー！ と思った」

初めてこの地のみかんを食べたときの驚きと感動を、大下さんはそんなふうに語ります。

「みかん農家になりたい、それもこんなすごいみかんを作る農家に！」

そう願った 22 歳の血気盛んな青年。その胸を強烈につかんだもう一つのものがあります。それは、海。どこまでもみかん畑が続く真穴地区は、山いっぱいに植えられたみかんの木々の向こうに、青い海と空が広がります。

それは、日本人の心の原風景のようでもあり、あるいは遠い西欧の海辺の街のよう

今年もやります！

西宇和みかん収穫隊

全国農協観光協会では、JA にしう管内で秋の収穫作業をお手伝いする「猫の手援農隊」を、今年も開催します！ 温州みかんを筆頭に、紅まどんな、伊予柑、デコポン、ポンカン、甘平、せとか、はるみ、アンコール、清見、サンフルーツ、ニューサマーオレンジ etc. 多彩なかんきつを栽培する産地で、美しい海を眺めながら、温州みかんの収穫に心地よい汗を流しましょう！ 詳しくは同封のチラシまたは本会ホームページをご覧ください。



温州みかん



## 加藤夏希



Special Interview NATSUKI KATO

女優やモデルとして大活躍のかたわら、「あきた美の国大使」「由利本荘市観光大使」など、ふるさと秋田県のPRにも積極的な加藤夏希さん。昨年、待望の第1子が生まれ、仕事に育児に大忙しのなか、今回は『ふれあい』読者のために、子育てのことやふるさとのこと、

農業のことなどをおおいに語ってくださいました。

聞き手・まとめ／ハシー鴨乃

## 変わりゆくもの、変わらないもの

## それぞれの価値

——2016年7月にお子さんが生まれ、公私ともに忙しい毎日だと思いますが、新米ママとしていかがですか。

いやー大変！……ですけど、でも、楽しいです、子どもと一緒に自分も毎日成長している感じで。生まれて3か月くらいの頃は、朝昼晩ずーっと泣き通しで、抱っこしてもあやしても全然泣きやまない時期があって、ああ、これが子育てか……と思いました。

最近をよくかんしゃくを起こすんです、うちの子。お気に入りの飲み物があるんですが、空っぽになった器を取り上げると怒って泣くんですね。それで渡すとまた怒る。空だから（笑）。自分でタオルを振り回してぼーんと投げちゃって、タオルが遠くに行ったことにごく怒ったり！

一日にどれだけ怒ったかで、夜泣きの度合いも変わるみたいで、あまり怒らない日はぐっすり眠ってくれます。でも、日中いっぱい怒って泣いた時間が長いと、夢で思い出す

のか、夜中の3時くらいに泣き始めちゃうんですよね。

毎日が「探検隊」です。キッチンまではいいして、ラップやらビニール袋やら色んなものを発見しては、わあーっと取り出して散らかしたり。いつも後ろを追いかけて、ひたすら片付けをしています（笑）。

——ご出産はどちらで？

秋田県で里帰り出産をしました。実家には3か月くらい滞在したんですけど、田舎の夜の音のなさに、改めて驚きましたね（笑）。こんなにも静かな環境で、自分に向き合える時間ってなかなかないなー、と思いました。

実家がちょうど建て直した後で、客間に泊まっていたんですけど、朝起きた瞬間、ふっと昔の自分の部屋を思い浮かべるんですね。だけど「あれ？　ここ違う……」みたいな。ちょっと不思議な感覚。ふるさとの時間や空間って、自分の記憶のまま止まっている

ような感じがしますが、そんなこと全然ないんだって思いました。

実家の近くに子吉川というきれいな川があるんですが、そこはよく高校生たちがボートの練習をしているんですね。由利橋を渡る時にそれを見るのが、私のふるさとの心象風景の一つなんですが、その景色は今も変わっていません。でも、ボートを漕いでいる人は私よりも全然若い学生で……当たり前ですけど（笑）。変わりゆくもの、変わらないものがそれぞれあって、変わったのは案外自分なのかなあ……なんてことを思ったりもしました。

それは、ふるさとの対する見方にも表れていて、子どもの頃は「何もなし」という印象だったのが、今は逆に「何でもあり」と思えるようになったんですよね。

中学生の頃「たまごっち」というゲームが流行ったんですけど、当時秋田ではどこにも売ってなくて、「田舎めー！」ってすごく思いました（笑）。だけど今はスマホだってあるしインターネットの環境も整っているし、

子どもの頃は何もない印象だったふるさとが、

今は「何でもある」と思える

不便なことはほとんど感じないんですね。それでいて、美しい自然とか、昔からの伝統行事とか、元々あったものはちゃんとそこにある。これってすごいことだなと、素直に思いました。

——「あきた美の国大使」や「由利本荘市観光大使」など、地元のPR活動にも熱心に取り組まれていますね。

はい、それまでお客さんとして地元のイベントやお祭りなどに参加していたのが、今は「この街をみんなで盛り上げていこう！」という立場で関わられるようになったのが、すごく嬉しいですね。

登下校の道やよく行ったお店など、私の思い出や記憶に残っている大切な場所を守っていきたいという気持ち、それを色んな人に知ってもらいたいという思い、それから、そこに住んでいる人たちにもっと元氣になってほしいという願い。そういうものが、より強くなったような気がします。

昔は、田舎出身であることを恥じるようなところもあったんですけど、今は逆に自慢できる。テレビや色んな場でふるさとの話をすることで、私も地元の人も共に喜び合えて、深いつながりを共有できる、それがとても嬉しいです。



——由利本荘市は、鳥海山のふもとに広がる水田風景が印象的ですが、加藤さんご自身、農業に対してはどんな思いがありますか。

昔は父の実家でもお米を作っていたんですよ。でも、今は後継者がいなくて、やめてしまいました。そういう現実を間近で見ているので、農業を取り巻く大変さは感じます。でも、生産者のみなさんはすごく頑張っていると思いますよね。先日、「秋田牛」をPRしていくための会合に出席させていただいたんですが、それまでは県内の各地域で

取り組んでいた肉牛生産を、統一ブランドで力を合わせて普及していこうと、みなさんとも熱心なんです。

そういうとき、私にできることって何だろうと考えるんですが、自分がたくさん食べて消費を拡大するというのはもちろんですけど、まわりの人たちと一緒に「おいしい！」という声を届けること、生産者にお返しすること、これって大切じゃないかと思うんですね。

生産者と消費者の関係って、まだまだ一方通行で、お互いの片思いだと思うんです。例えば私のおじいちゃんは、毎年すごくおいしいカボチャを作って送ってくれます。それを「すごくおいしかったよ！」と言って、写真と一緒に送ってあげると、とても喜んでくれる。コミュニケーションの根本って、実はこういうことなんじゃないかなって。

都市と地方、生産者と消費者……そういったしもうと何だか遠い印象を受けてしまうけど、基本的な関係性ってこういうシンプルなことで、会話のようなキャッチボールが行き交って、うまく展開していったらいいなと思います。

——等身大の、草の根レベルの交流が、地域の活性化につながると思います。

そうなんです。つい外にばかり目が行きがちですけど、地元や足元にこそ、それまで気

づかなかった宝や知恵っていっぱいあると思うんですね。例えば秋田では、大学とNPOが遊休農地に菜の花を植えて、菜種から作ったバイオディーゼル燃料で車を走らせたりして、地域で循環するような仕組みを色々考えたりしているんですね。地道だけど、こういうことが大切なんだと思いました。

地産地消もそう。地元で作ったものを地元

で食べる。それがもっと広がって、そこに行かないと食べられないものに希少価値が上乘せされる。「食べてみたい」から、「行ってみたい」へ、やがては「住んでみたい」に。そういうつながりが生まれてくれたら嬉しいですね。うちの夫は東京出身ですが、ゆくゆくは秋田で暮らすのもいいかも、なんて言っているんですよ(笑)。

——全国農協観光協会では、毎年「日本農業検定」を実施しています。来年1月に検定試験が行われますので、ぜひご主人と一緒に、将来のインターンに備えてみてはいかがでしょうか。

ありがとうございます！ ママ友仲間で、もしものときに備えて子どもに水泳を習わせたいお母さんって結構多いんですけど、それよりも私は、食べ物を育てることを学ぶほうが、これからの時代は絶対必要じゃないかって思いました。食べ物に感謝する気持ちも、自然に育まれますしね。ゆくゆくは、家族と一緒にガーデニングや家庭菜園をして、育てた野菜を食卓に、なんて理想ですね。

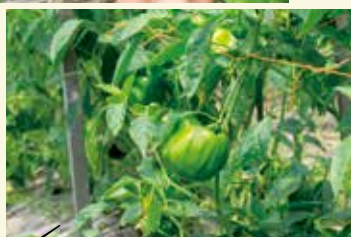


Profile

かとうなつき。1985年、秋田県由利本荘市生まれ。1999年のドラマデビュー以降、映画、CM、ドラマ、バラエティ番組などに数多く出演するかわら、ファッションモデルや声優など幅広い分野で活躍する。2010年、秋田県より「あきた美の国大使」、由利本荘市より「由利本荘市観光大使」に任命。2014年結婚。2016年7月長女誕生。



小布施丸なすも  
信州の伝統野菜！



ぼたんこしょう

ト  
音。見事な包丁さばきで、ぼたんこしょう、小布施丸なす、ミョウガ、ダイコンの味噌漬けが美しく細かく刻まれていく。それらを器の中でさつくりと混ぜれば、野菜の生ふりかけ「やたら」のできあがり。

この辺りでは、醤油が貴重品だったそう、家庭に必ずあったダイコンの味噌漬けが調味料の役割を果たしてきたとか。炊きたてのごはんにたんとすれば、味噌漬けのいい塩気が、生野菜のシャキシャキ感とぼたんこしょうの爽やかな辛みと相まって、箸が進むことこのうえない。そうめんや冷ややつこのせても格別だそうだ。

# シャキシャキの ごはんのおとも やたら

長野県中野市 斑尾ぼたんこしょう保存会



来客があると、赤く熟したぼたんこしょうを散らして華やかに

「こしょう」といっても、黒胡椒ではない。トウガラシの仲間で標高1000m近くの冷涼な場所ではか辛くならないという信州の伝統野菜「ぼたんこしょう」。この野菜が主役のごはんのおともがあると聞き、長野県北部、斑尾山の麓に位置する中野市を訪れた。

文・写真 山本ゆりこ（菓子・料理研究家）

斑尾ぼたんこしょう保存会の大内さん（左）と松野さん（下）



やたらと何でも入れるから、やたらに刻むから、やたらにおいしいからと、名前の由来は諸説あるが、「斑尾ぼたんこしょう保存会」発起人である松野さん宅に伝わるやたらは、先の野菜と漬物の4種のみ。やたらと何でも入れないのである。ただ、「ぼたんこしょうあつてのやたら、ぼたんこしょうの入らないやたらなんて考えられないですね」と笑顔できっぱり。

松野家の応接間からは、立派なぼたんこしょうが実る畑が見える。九州の一部とここ北信州では、トウガラシのことを「こしょう」と呼ぶという。ぼたんこしょうは、上から見た形が「ぼたんの花」に似ていることからその名がついたそうで、鼻を近づけると爽やかな辛さが鼻腔を伝う。お盆を過ぎて涼しい風が吹くとおいしくなり始め、

9月に収穫最盛期を迎える。寒くなると実が小さくなり辛みも増すため、旬は10月頃までだという。

ぼたんこしょう保存会は、平成20年に、松野さんと会長の大内ふじ子さんを中心に地元の農家らで結成され、メンバーは現在20人を超える。松野さんは発足時の様子を次のように振り返る。

「異常気象のせいですかね。ぼたんこしょうの形や味が昔とは違ってきて、危機感があつたんですよ。こんなにおいしいんだから、あとの人にもちゃんと残してあげたいと思ったんです」

活動の柱は、ぼたんこしょうの種の保存だ。メンバーがそれぞれの家でぼたんこしょうを栽培し、一番よくできた実の種を持ち寄り、翌年の苗を育てる。昔ながらの特性を持つぼたんこしょう

うを選抜するために、信州大学や農業改良普及センター、JAの営農技術員などのプロとも力を合わせる。さらに、蓄積したノウハウをもとに栽培講習会を開き、メンバーの栽培技術の底上げも図る。結成から約10年重ねた努力が実りつつあるようで、「今年辺りともていいものができたと思っています」と、大内さんらは満面の笑み。

「やたらを作ったらシャキシャキのうちに食べるのが鉄則。時間が経つと野菜の水分が出てくるので、残ったものは味がぐっと落ちるんです」と、松野さん。

漬物の塩分で水気がでるので、すぐ食べるのが鉄則。別々の容器に保存し、食べる分だけを混ぜれば2日間はおつという



夏から秋にかけて保存会全体で10tほどのぼたんこしょうを作る。やたらはこの限られた時期のごちそうだ



斑尾ぼたんこしょう保存会  
ぼたんこしょうの採種や栽培に加え、「ぼたんこしょう味噌」などの加工品作りや、地元で料理講習会を開くなど活動は多彩。ぼたんこしょう味噌(100g): 330円 ☎・FAX: 0269-38-3327



ご当地  
美味  
だより

# 伝統野菜の ピクルス



滋味豊かな古都の香り

奈良県 ◎ 大和トウキ

根を生薬とするために、江戸時代から栽培される大和トウキ。セリ科で、葉はセロリのような香りをもつとか。"和ハーブ"として注目されるその葉のエキスを、漬け汁にたっ

ぷり含ませたピクルスです。さらに、漬け汁には吉野杉の樽で熟成させた酢を使用。トウキとともに豊かな風味を加えています。漬け汁にニンニク、オリーブオイル、塩を加えてドレッシングにすれば、最後の一滴まで楽しめます。



大和トウキ漬け（ミックスピクルス）  
160g、500 円（税込）  
かめいあんじゅ  
奈良ピクルス  
☎ 06-4792-8017



ハレの日を飾る  
華やぎの桜色

滋賀県 ◎ 日野菜

滋賀県日野町で、室町時代から500年以上栽培されている日野菜。長さ約30cmでゴボウのように細長い形をし、根の先は白く上部は赤紫色です。漬

け汁にひたすと色素が反応し、全体がほんのり美しい桜色に染まるそう。ピクルスにすればシャキシャキ、サクサクと歯切れのいい食感を楽しめます。刻んでちらし寿司に混ぜ込めば、心地よい香りがふわりと立ち彩りも鮮やかに。祝いの席に華を添えます。



日野菜ピクルス  
170g、350 円（税込）  
JA グリーン近江 日野東支店営農経済課  
☎ 0748-52-2212

※商品開発段階のため、パッケージ・数量・価格は今後変更される場合もあります。

みずみずしさを  
ぎゅっと凝縮

山形県 ◎ 鵜渡川原キュウリ

酒田市で江戸時代から作られている鵜渡川原キュウリ。長さ8cmほどと愛らしい姿で、漬物は夏の味覚として親しまれています。「このキュウリを若い人にもっと食べてほしい」と、地元の女性農家グループがピクルスを開発。果肉がぎゅしり詰まり、漬け汁をたっぷりと吸いつつも歯ごたえバリバリ。かじればみずみずしい果汁があふれます。みじん切りにしてクリームパスタにあえるのもおすすめです。



めっちょこきゅうりピクルス  
3本入り、350 円（税込）  
ミセスみずほの会  
☎ 0234-22-5181



高校生が紡ぐ、京の味

京都府 ◎ 鹿ヶ谷カボチャ

江戸時代から左京区鹿ヶ谷地域で作られてきた鹿ヶ谷かぼちゃ。この地で作り続けるうちに、ひょうたんのようなくびれを持つようになったそう。生産者が年々減るなか、

地元・府立桂高校の生徒たちが立ち上がり、商品開発とPRに携わりました。たっぷり漬け汁を含み、サクサクと歯切れのいい食感が持ち味。ナンプラーやナッツとあえてエスニック風サラダにしてもおいしくいただけます。



京伝統野菜ピクルス  
鹿ヶ谷かぼちゃ  
100g、756 円（税込）  
idsumi ピクルス  
☎ 0120-976-534

大地が薫る  
豊穣の味

秋田県 ◎ 芋の漬物

横手市で半世紀を超えて受け継がれる山内にんじん。一般的なニンジンに比べて大振り、3倍ほどの太さと長さを誇ります。ピクルスにすれば緻密な果肉に漬け汁が染み、ジュシーで心地よい歯ごたえを楽しめます。豊かな香り



で甘みも濃く「大地を食べられているよう」と、ニンジン好きにはたまらないといえます。刻んでタルタルソースに加えるのが地元いち押しの食べ方で、白身魚のフライと相性抜群だそう。



山内人参ピクルス  
170g、795 円（税込）  
湖畔の杜レストラン ORAE  
☎ 0187-58-0608





匠を継ぐもの

## 鉄のかたち

岩手県盛岡市

南部鉄器

小熊 愉吉

鉄の質感がおおらかに生かされ、実用性と美しさを兼ね備えた南部鉄器。江戸時代、南部藩の釜師が茶の湯の釜を小ぶりに改良し、鉄瓶を作ったことが始まりとされる。やがてそれが、生活の道具として人々に広まっていった。杜と水の都・盛岡は、素材となる砂鉄、型を作る川砂、燃料の木炭に恵まれた地。400年を超えて伝統の技を受け継ぎ、鉄器の新たなすがたを探索する職人を訪ねた。

じりじりと熱した鉄瓶に、漆を含んだ刷毛がふれると、水蒸気が噴き上がる。途端、赤く輝いていた鉄の地肌は、深い漆黒へと変化していく。

「味があるでしょう。この肌が南部鉄器の特徴のひとつですね。『わび・さび』に通じる独特の存在感が生まれます」仕上げる漆を焼き付け、南部鉄器職人の小熊愉吉さん(30)が言う。

融点約1400度、炉で溶かした鉄を鑄型に流し込み形づくる南部鉄器。端正な佇まいの中に重厚感が宿る。

「とことん無駄を削ぎ落としていく美学なんです。引いていって存在感を生み出すことって難しいんですよ」

南部鉄器の里・盛岡出身の小熊さん。前職はバイクの整備士だった。大型のアメリカンバイクが好きで、高校卒業後、専門店がある神奈川県で職に就いた。大陸を横断できるよう、丈夫な鑄物が使われているバイクが愛車だった。「でも、鑄造した特注部品を扱ううちに、自分の手で物を作り出す職人に憧れが募っちゃったんです」と、小熊さん。

「一から学びたい」と、21歳で岩手大学に入学し直して鑄金を学んだ。そして、いま働く工房・釜定に出会った。

「実際に作ってみて驚きました。鉄器って、技術と美的センス、それに科学、この3つの合わせ技なんですよ」鉄とひとくちに言ってもわずかに含まれる炭素などによって、硬い鉄・柔らかい鉄と変化していくという。溶けた鉄はさながら生き物。流れ方によって造形も左右されるので経験がものをいう。「それにうちの特徴は厚み」と差し出

鑄金の技術を生かして作る釜定の「狛犬」3,400円。盛岡天満宮の狛犬を写したもので、表情が愛らしい



された鉄器の縁はおよそ2mm。3mm程度であれば鉄を流し込みやすいというが、美しさを求めて限界に挑む。

「一見まっすぐに見える部分も、磨き上げることでゆるやかな曲面を生みだしているんです。少しの違いで手の馴染みや表情ががらっと変わります。0.1mm単位を追求して、『そこまでやるか』って言われるくらい没頭しちゃうんですよ」と、はにかんで笑う。

南部鉄器に携わり7年。今は日常の道具として人気が高いフライ

パンを主に手がける。

時折、先輩職人たちが作りあげてきた型を手に取り、「このかたちは、400年の流れのなかで変化しつつ、選ばれてきたものなんだ」、そう重みを感じ、圧倒されることがあるという。

「毎日、鉄を触りながら思うんです。先人たちの考えを線や曲面から読み取って、どう次のかたちにしていくか」

いつかは自分も、暮らしの中で生かされる新たな道具を生みだしたい」。そのためにも、ひたすら鉄と向き合う。



明治時代に創業した南部鉄器工房。名匠と名高い三代目の宮 伸穂さんを中心に、5人の職人が現代の生活様式に合う鉄器を作る。

☎ 019-622-3911

釜定

2.

1. モダンな商品が揃う釜定。人気の「ワンハンドパン(L)」(写真左)は6,696円／2. 研磨などの仕上げで、繊細な曲面を生かす



3. 木型を回転させて、川砂を成形し、鑄型を作る「型挽き」／4. さびないように、鉄器を木炭で約900度に熱して酸化皮膜を作る／5. 鋳で打ってゆがみをとる

3.

4.

6. 漆を焼き付け、さらにお歯黒を塗った鉄瓶。黒い色調が鉄器の素材感と形を浮き上がらせる／7. 創業100年を超える釜定には、鉄瓶をはじめ多くの型が伝わる



5.



6.

7.





次ページでは、  
日本の農業を応援する  
最新企画をご紹介します。

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。全国農協観光協会の会員組織「ふるさと倶楽部」の会員のみなさんを中心に農山漁村がもつ魅力を味わっていただいています。



受け入れ農家の工藤さんから「茎は指3本分くらい残して、根は

ときわにんにくは糖度約40%で栄養もたっぷり。地域をあげて有機・減農薬栽培に取り組む



収穫したにんにくは、水分量が30%ほどになるまで3週間前後乾燥させて、調整後に出荷される



「炊飯器で2週間保温して、黒にんにくにする甘いんだ。毎日ー」  
「炊飯器で2週間保温して、黒にんにくにする甘いんだ。毎日ー」  
「炊飯器で2週間保温して、黒にんにくにする甘いんだ。毎日ー」

にんにくを傷つけないように慎重に切ってくださいね。傷がつくと変色したりそこから傷むんです」と、レクチャーを受け、参加者は根切りはさみを片手にいざ畑へ。「畑で育つにんにくを見るのは初めて」「真っ白できれい」と、口々に歓声が上がります。実を傷つけないように慎重に、だんだんと慣れてくると、力加減もわかり、次々と根切りをすすめ、あっという間にコンテナは白いにんにくでいっぱい。

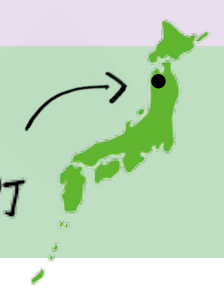
「収穫を通して『ときわにんにく』を目で見て、手で確かめ、質の良さを感じてもらえたと思います。初めてのことで津軽弁が伝わるか不安でしたがそんな心配はいりませんでした(笑)。交流できて本当に楽しかった。来年もお仲間を誘ってまた来てほしいですね」と、手応えを掴んだ様子でした。



ふるさと倶楽部

青森県

南津軽郡 藤崎町



援農や田舎暮らし、食育探訪など、企画に参加したみなさんの活動の様子をレポート！



津軽名物、扇ねぶた！



にんにくの香りが広がる畑でハイチーズ！常盤地区では60haほどの畑でにんにくが作られている



ときわにんにく収穫隊  
(JA津軽みらい管内)

にんにくの一大産地・青森県で、初めての援農企画を実施しました。にんにくの収穫・根切りをお手伝いして、本場のにんにく生産を体感する2泊3日の企画です。

(全国農協観光協会／浅見)

西に岩木山、東に八甲田連峰を望む津軽平野。その中央部に位置する藤崎町常盤地区は、肥沃な土壌と豊かな水に恵まれた農業地帯です。  
7月初旬の3日間、この地のブランド野菜「ときわにんにく」の収穫援農企画が初開催され、関東圏を中心に8人の参加者が集まりました。

受け入れを調整したJA津軽みらい営農部の寺山さんは、こう話します。  
「健康ブームで国産にんにくの需要が高まっていて、産地に追い風が吹いているんです。でも、にんにくの収穫時期って6月末からのたった2週間ほど。葉が栄養を吸い上げる直前に一気に収穫しないといけないので、どこも人手が足りない状況です。そんな時に援農隊の存在を知り、みんなに声をかけたんです」  
にんにく農家の古川さんは、「掘り採りから出荷までほとんど

大玉で形も均一！





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/>



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。



快汗！  
猫の手援農隊

高齢化・過疎化が進み、全国で農業の担い手不足が深刻な状況です。豊かな自然の中で、魅力あふれる地域農業をお手伝いしてみませんか？日本の農業に役立ちたい、土にふれて健康的な生活をしたい、といった方におすすめの企画です。

11月中旬～11月下旬

## りんご総採り収穫隊

長野県 中野市

千曲川沿いの中野市豊田地区は、りんごの栽培が盛んな地域で、晩秋には真っ赤に実ったりんごが鈴なりになって壮観です。

11月も後半にさしかかると、気温がぐっと下がって甘い蜜がたっぷり入り収穫期を迎えます。しかし、雪の季節も近づいているため、収穫作業は時間との勝負です。冬の到来を前に、収穫で大忙しの農家さんのお手伝いに、ぜひご参加ください。



初夏の摘果、秋の葉摘みとていねいに育てきたりんごの収穫を行います。秋のりんご畑で気持ちいい汗を流してリフレッシュし、参加者と農家で交流を深めましょう！



りんご生産者  
山口さん

message

12月上旬

## 三ヶ日みかん収穫隊

静岡県 浜松市

静岡県西部に位置し、浜名湖に臨む三ヶ日地区は、温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた土地です。江戸時代からみかんの産地として知られ、静岡県一のみかん収穫量を誇ります。

しかし、生産者の高齢化や後継者不足で、12月の収穫最盛期には人手不足が悩みの種。鮮やかなだいたい色に色づいた果実と緑のコントラストが美しい畑で、フレッシュな三ヶ日みかんの収穫をぜひお手伝いください！



静岡県の西端、生鮮食品で初めて機能性食品に認められた三ヶ日みかんの里です。みかん収穫のお手伝いで汗を流しませんか？おやつに畑で食べる採れたてのみかんも格別です。



三ヶ日町農協  
石橋さん

message

### ふれあい編集部からの声

#### 読者からのお便り

題字「ふれあい」と表紙の絵がすばらしいこと。各ページの写真が表情豊かで、話題も新鮮でバラエティにとんでいて最高です。農業というと暗いイメージにとられがちですが、この冊子は明日の農業への希望が読みとれてうれしくなりました。ぜひこれからも読むものをひきつける誌面づくりにがんばってください。

(埼玉県 男性)

お便りありがとうございます。表紙と裏表紙では、画家の須飼秀和さんに現地を訪ねていただき、伝統芸能や神事、地域の魅力を描いてもらっています。私も毎回どんな表紙になるのか心待ちにしています。

今月号の特集では、愛媛県に移住した素敵なご夫婦とみかんに魅せられた男性取材しました。そして、反響が多い「ご当地美味だより」は多彩な伝統野菜のピクルスを「ご紹介。読んでいるだけで、よだれが(笑)。ほかに加藤夏希さんの「ふれあいトーク」や「ふるさと倶楽部通信」など読み応えのある内容となっております。『ふれあい』編集部 小泉

### お便り募集のお知らせ

読者のみな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・農村とかか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、記念品をプレゼントいたします。

〈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、ご了承下さい。個人情報保護は本会のプライバシーポリシーに基づき、適正に取り扱います。

〈締め切り〉2017年12月号掲載分は、10月31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 ツアービル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



日本農業検定では、農業や食に関する基礎知識を深めることができます。

詳細は下記ホームページでご確認ください。

日本農業検定

検索

ふれあい10月号 表紙／須飼秀和  
アートディレクション／野本奈保子  
デザイン／ノモグラム  
印刷／共同印刷株式会社

年6回発行（4月、6月、8月、10月、12月、2月）  
公式ウェブサイト・Facebook もぜひご覧ください。

公式ウェブサイト

▶ <http://www.znk.or.jp>

Facebook

▶ <https://www.facebook.com/fureai.n>

- 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ことがあります。



一般社団法人全国農協観光協会は、2017年に設立50周年を迎えました。都市と農村の架け橋としての役割をさらに発揮し、会員・地域の期待に応え、農山漁村を活性化する取り組みの輪を全国に広げていきます。