



ふれあい

二〇一七年十二月号

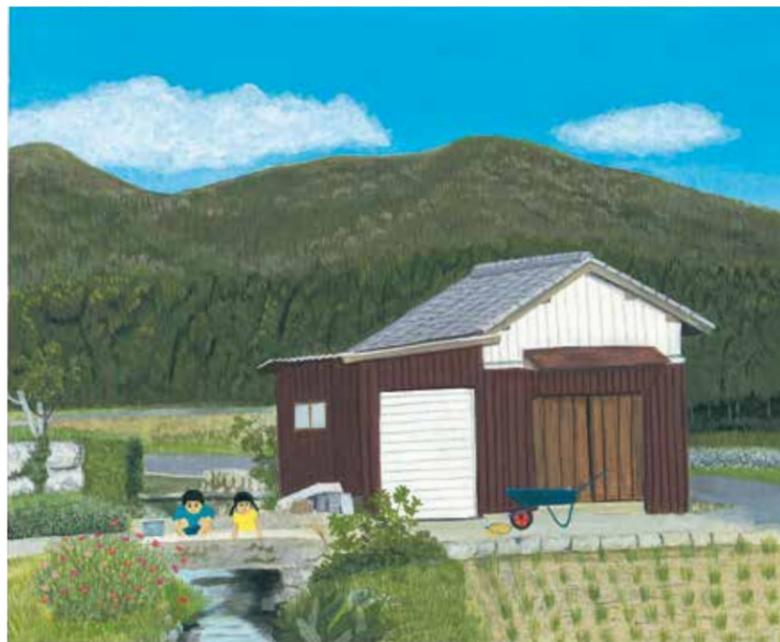
ふれあい探訪
幸せな柿
グラシマス
ハポン!
形なき技
木積の藤箕
ふるさと食紀行
もってのほか

ふれあい

2017年12月号

平成29年12月1日発行 通巻449号
発行／一般社団法人全国農協観光協会 〒1101-0021東京都千代田区外神田1-16-8 Nタワービル4階 ☎03-5297-0321

一般社団法人 全国農協観光協会



絵・文 須飼秀和

三重県 伊賀市

小川を見つめる子どもたち

余情に満ちた里

三重県伊賀市にある勝手神社では、秋になると厄除けや雨ごい、豊年を祈る神事がおこなわれます。神事に先立って、様々な格好をした人たちが集落をねり歩き、神社へと向かいます。着物姿で太鼓を叩き、頭にはしだれ梅のようのにのびた飾りをまとった人、鬼やサルの仮装をした人、張りぼての馬に手綱をまわし首からぶら下げたひょうきんな顔の侍たち。楽しい行列を見ようと人々で賑わいます。

鬼を見て泣いたり、侍にちよっかいを掛けたりする子どもたち。こんどは侍が「暴れ馬だー」と子どもを追いかけると、楽しそうに逃げまわります。その様子に周囲も笑顔がこぼれていました。

鳥居をくぐり、お囃子や太鼓に合わせてゆっくりと揃えたように舞う姿は、静かな里で幾月も受け継がれた暮らしの残り香のような優しさがありました。

地域には旅情を誘う小道が多く、たわわに柿が実り、きれいな小川には沢蟹を探す子どもたちの姿があります。祭りや集落を見て、つながりや絆の強さを感じる一日でした。



(表紙の絵)

三重県伊賀市 勝手神社の神事

悪疫退散、豊作などの祈りを捧げたことから始まったとされる神事。色とりどりの装飾を付けて、楽器を打ち鳴らし、優美な舞を奉納する。

一般社団法人 全国農協観光協会

幸せな柿



長野県 飯田市 (J.A.みなみ信州管内)

その名は、市田柿。

晩秋から初冬にかけて、里を艶やかに染める

柿のれんは、この地方の風物詩。

歴史と人、気象と風土が織りなす、

門外不出の知恵と技を、三代にわたって

守り続ける家族と出会いました。

文／常瀬村泰（農業ジャーナリスト）、写真／青木衛

古くは平安時代の文献にも登場する干し柿。「市田柿」という名称は、品種名であると同時に、2016年に認定された地域ブランド名でもある

市田柿のDNA

「桃栗3年、柿8年」などと言いますが、この地方の柿作りは500年。江戸時代には串柿（渋柿の皮をむき、竹串に刺して干したも

の）の産地として全国に広く知られていました。とりわけ立石（たていし）という集落の柿は、江戸でも大変な人気で、柿の観音様として知られる同地区の立石寺の絵馬には、船に積み込まれた柿が、天竜川を下って江戸に運ばれる様子が描かれています。1600年代に発行された『本朝食鑑』という書物には、「江戸市中、串柿を商うに『たていし』、たていし』という呼び声で売り歩いた」という記述があるほど。

江戸の後期、下市田村（現・下伊那郡高



「よい干し柿を作る一番の秘訣は、よい原料柿を育てること」と語る要七さん。急がず樹上で過熟させ、収穫する



森町)に、「焼柿」と呼ばれる柿の木があり、その名のとおり焼いて食べていたようです。これを干したものを「市田柿」と称して売り歩くようになったのが、始まりとされています。

「この辺りはもともとお蚕さんが盛んだったんじゃ」

そう話す塩澤要七さんは、御歳86歳。戦後、地域に先駆けて家業を養蚕業から果樹栽培に転換した先達の一人です。

「柿は昔から作つちよつたが、栽培技術が確立されとつたわけじゃないけえ、何から何まで手探りじゃった」

そう言っておもむろに家の中に取って返した要七さんは、古びた白黒写真を持ってきて見せてくれました。家の軒先一面に吊るされた干し柿と、その下で遊ぶ幼な子が写っています。

「これ、あいつじゃ」

そう言って指差した先には、畑から収穫してきたコンテナ一杯の柿を、作業場に運び込む範之さん(56)の姿が。要七さんの干

し柿作りを、昭和に受け継いだ二代目です。そしてそのDNAを平成の代に継ぐのは、「あ、どうも、こんにちは！」

作業場で一心に柿の皮むきをしていた晃弘さん(24)が、顔を上げて白い歯を見せました。

仲よきことは美しき

「何個あるか？ 数えたことないからわからんねえ！」

そう言つて香代子さん(50)は笑います。夫の範之さんが収穫してきた柿は、長男の晃弘さんが皮をむき、香代子さんが吊るします。隣で手伝うのは、長女の華奈さん(22)。息の合った家族の連携プレーです。

1本の紐に18個の柿が吊るされ、それが小屋いっぱいになる頃には、その数じつに2000本以上。ハウスの分も含めると、塩澤家ではひと冬に7万個近い柿が干されます。柿のほかりんごや梨、桃、梅なども栽培しており、りんごの収穫と重なるこ

の時期は、猫の手も借りたい忙しさ。

「お父さんはどこも連れてつてくれんのよ」と、香代子さんは言います。でも、家族みんなで一緒に仕事ができるこの瞬間を、「幸せ」と、ぼつりこぼすのでした。

「息子に農業を継げとか手伝えとか言ったことは、一度もない」

範之さんはそう言います。けれども長男の晃弘さんは、中学生のときにりんごの高密度栽培に興味をもったのがきっかけで農業高校に進み、農業大学校で果樹栽培を学ぶと、すぐに就農しました。

長女の華奈さんは大学4年生。名古屋の大学でスポーツ健康科学を学び、卒業後は大学院で医学系研究科に進む予定です。

「やっぱり家がいいなって、帰ってくるつもりも思います」

ちよつぱり照れながらそう話す華奈さん。確かにこんなふたりと仕事ができるなら、範之さんも香代子さんも、幸せというほかありませんね。

幸せのおすそ分け

小ぶりでも品のよい形、あめ色の果肉、もちりとした食感、そして上品な甘さ。市田柿は1個100円以上の値もつく高級スイーツです。けれどもその製造過程を知れば、誰も高いとは言わないでしょう。



妻の香代子さんは愛知県の非農家出身。不慣れな農作業と子育てを両立させ、塩澤農園を支えてきた。範之さんにとってかけがえのないパートナー



栽培技術や経営のあり方で意見が分かれ、畑でけんかになることもしばしばという父子。娘の陽だまりのような笑顔は、母のそれにとってもよく似ている





天竜川から立ちのぼる湿気を含んだ霧が、街を、畑を包み込む。天然の加湿庫ともいえるこの効果が、極上の干し柿に欠かせない



クリームチーズをはさんだ市田柿ミルフィーユ。香代子さん手製のぜいたくなおやつは、ワインにもよく合いそう

「ただ乾かすだけじゃだめなんです」
 そう説明するのは、J Aみなみ信州の羽生弘之さん。熟しながら乾燥させる、その繰り返しで肝心だといいます。

市田柿は渋柿。つまりタンニンを多く含みます。生果の糖度は20度近くあるにもかかわらず、強烈な渋味です。これはタンニンが水溶性のため、口内の唾液に溶け出し、乾燥が進んで柿の重量が半分ほどになったら、幅を狭くしていきます。

「でも、一気に乾燥すると渋が残ってしまふんです」（羽生さん）

塩澤家でも、最初は柿のれんの間隔を開けて風通しをよくし、乾燥が進んで柿の重量が半分ほどになったら、幅を狭くしていきます。



やがて1か月ほどで3分の1程度の重さになったら、のれんからおろし「柿もみ」へ。一個一個の乾燥具合を見ながら、実をもんで中に残る水分を押し出す作業です。これによって柔らかくてしわのない干し柿となり、きめ細かな白い粉（ブドウ糖）が表面に浮き上がってきます。

一つの干し柿が完成するまで、農家はじ



つに10回以上も柿の実に触り、管理と調整を繰り返すといいます。これだけ手をかけ、心をこめて作られる市田柿。

かつては將軍家の「歯固め」（元旦に固いものを食べて長寿を願うしきたり）に食されていた

たこともありました。今でも地元では、種の形を小判に見立て、お正月に食べた干し柿の種の数で一年の金運を占う風習があるそうです。「干し柿の種を財布に入れてい

れる天竜川の河岸段丘に点在します。晩秋から冬場にかけて、朝晩の冷え込みが厳しくなると、天竜川から立ちのぼる川霧が、谷一帯を覆い尽くすこともしばしば。

「この霧が市田柿には欠かせないんです」
 範之さんはそう言います。朝、天竜川から湧き上がり段丘をのぼる霧が、干し柿に湿り気を与え、昼の陽射しと乾いた風が乾燥をもたらし、夜には再び湿気に包まれる。この繰り返しで市田柿独特のもっちり、ねっとりとした食感を生み出すのです。

この土地でなければ成しえない、奇跡の味。今では国内のみならず海外にも輸出され、2016年にはG I保護制度（地理的表示保護制度）地域ブランドとしての地理的表示を国が知的財産権として保護する制度にも登録されるなど、産地を担う一大ブランドとなりました。

かつて養蚕業の衰退を経て、果樹への転換を手探りしてきた要七さんは、しみじみ語ります。

「わしらのころには考えられん、ありがたいことじゃ……」

東京からのアクセスは5時間以上、際立つ観光名所があるわけでもなく、地理的に恵まれているとは決していえない土地。高校を出ると若者たちは、進学や就職でみな名古屋や東京に出て行きます。そんな中であって、晃弘さんはストレー

今年も実施!

市田柿援農隊

2015年に当地で初めて実施された市田柿援農隊。多忙を極める農繁期の収穫と皮むき・つるし作業をお手伝いしました。今年も10月31日から3日間にわたって開催され、自然豊かな南信州の山々に抱かれて、農作業に心地よい汗をかきました。夜は温泉に浸かって郷土料理に舌鼓。ぜいたくな秋の休日となったことでしょう。



風土がもつ力

る人もいますよ(笑)（羽生さん）
 なんともおめでたい果実。食べる人は、その幸せをおすそ分けしてもらえませんか。

夜が明けると、一面の霧でした。10m先もかすむほどの濃霧です。伊那谷と呼ばれるこの地域一帯は、東西を中央アルプスと南アルプスに挟まれ、家々や畑は中央を流

トに農業を継ぎ、華奈さんは素直に「地元が好き」と言えるのは、この土地がもつ「磁力」のようなものを、きちんとキャッチしているからなのかもしれません。

最後に晃弘さんに、「何か伝えたいことは？」と訊ねてみました。「うーん……」

「……花嫁募集中、かな(笑)」

隣で聞いていた華奈さんがすかさず言いました。

「えー？ じゃ私も！」

ただしこれはあくまでも取材時の情報、現在の状況はわかりません。

市田柿の伝統の技は、世代を越えて産地に受け継がれていく





楽しみながら日本の食と農を熱心に学んだ一行



慣れない手つきで太巻き寿司作りに挑戦



Gracias Japon!

千葉県君津市（JAきみつ管内）

海を越え、はるばるキューバからやってきた陽気なアミーゴたち。
草の根の国際交流で、日本各地に
たくさんの出会いと感動を運んでくれました。
旅の終盤に訪れた、JAきみつでの交流のひとコマです。



iHoi! (こんにちは)

ありがとう、日本!



身近な宝に気がついた

「農協って農産物売るための団体だと思ってたけど、こんなに色々なことをしているのね、驚きだわ!」
ユスレイ・ペレスさん(36)は、そう言っ
てしきりに感心しました。

イカすぜ



この日、JAきみつ管内を訪れたのは、キューバ国立穀物研究所のスタッフ15人。2ヶ月間日本に滞在し、各地を視察して回りました。JAきみつでは、郷土料理の太巻き寿司を作ったり、サツマイモの収穫体験をしたり、直売所を見学したりと、盛りだくさんの一日コース。受入れの陣頭指揮をとったのは、JAきみつ経済部の市原喜春課長です。
準備も含め、さぞ大変だったろうと思いきや、「ノウハウはできていたので、とくにあわてることもありませんでしたよ」と、余裕の表情。
それもそのはず、同JAでは全国農協観光協会の支援のもと、早くから協議会を立ち上げ、増加する訪日外国人の受入れ体制を整えてきました。
塩谷保幸常務は、「女性部員が郷土料理を教えたり、ベテランの営農指導員が収穫体験をサポートしたり、直売所に名物店長がいたり、JAにはすばらしい人材



ニッポン大好き♡

¡Hasta luego! (またね)



言葉の違いも文化のギャップも、畑に出たら関係なし!



キューバは米が主食。日本の米生産の技術や農業普及の仕組みを学ぶために来日した



about Cuba

知られざる?

キューバの食農事情

カリブ海の小さな島国キューバ。日本では音楽や野球、葉巻やラム酒などのイメージでおなじみですが、その食と農の実状については、あまり知られていません。社会主義体制のもと、大規模な機械化農業が進められてきた同国ですが、91年に経済の後ろ盾だったソビエト連邦が崩壊したことで、食料や農業資材、生活物資な

どが枯渇。食料事情も大幅に悪化しました。以来、政府は農業生産の増大と食料自給率の向上を最重要課題に掲げ、取り組んでいます。国有地が無料で農民に貸し出されたり、都市部で農業や化学肥料に頼らない有機農業が発展したり、子どもたちの教育に農業が取り入れられたりと、農を重視した国づくりが進められています。今回の視察はそうしたプロジェクトの一環として行われたもの。



「米粉ってどうやって作るの? この製粉機はいくらするの?」
熱心に質問をしているのは、アマリア・アルベスさん(42)。米粉に興味津々です。キューバ人は甘いものが大好き。コーヒーに7、8杯砂糖を入れたり、子どももみんな大のお菓子好きです。そのせいで砂糖の消費量がべらぼうに多く、近年はそれで深刻な健康問題も起きています。そこで、米を使ったヘルシーなお菓子を普及させるプロジェクトが、国内で進んでいるそうです。

お米、食べてる?



マイケル・パラさん(36)は滞在中、日本の伝統的な駄菓子を作るポン菓子機を目にする機会があったとか。「あれはいいね! キューバの子どもたちにもぜひ食べさせてあげたいよ!」と熱っぽく語っていました。
もしもそれが、JAや農家の助けを得て実現した日には「海を越えるポン菓子機」なんて、素敵なお話になりそうですね。

キューバにも来てね!





加工が難しい藤のツルも、秋葉さんの手にかかればずるすると割かれていく



木積の藤箕

江戸時代から木積地区に伝わる箕作り。箕は穀物を振って殻やちりを選び分ける、暮らしに欠かせない道具。往時に比べ作り手は減っているが、その手仕事を残そうと模索する人々がいる。親から子へ、手から手へと受け継がれてきた技が今もこの地に息づいている。

「箕は自然と人の力の組み合わせた地域の宝」と行木さん。今年、秋田や富山に伝わる箕の作り手たちとの実演交流会も予定している

木積の森には、いたるところに藤のツルがのびる



板箕を織り上げていく金杉さん。「ザッザッ」とリズムカルで心地いい音が響く



檜の木を削り出した木刀のような「キダチ」など、いくつもの道具を使い分ける

霧

雨に包まれ、小さな山と谷が連なる姿はさながら隠れ里。ここ木積地区には、南北朝時代、戦に敗れた新田義貞の家臣らが移り住んだとの言い伝えが残る。「おせん様という姫君が山に生える藤とシノダケで箕を作ったという伝説もあるんです」そう話すのは、木積箕づくり保存会会長の行木光一さん(67)。行木さんの家では、代々箕を扱う問屋を営んできた。

「木積はみんな箕で生活していたんだ。ここは箕作りの村なんだよ」と、ベテランの作り手・秋葉千枝子さん(82)が続ける。箕作りは集落が一体となった手仕事。古くから、手先が器用な女性が平面状の板箕を織り、男性がそれを立体的に仕立てる力仕事をしてきたという。最盛期を迎えた大正時代には、年間8万枚ほどが作られ、関東一円に供給された。特に需要があったのが静岡の茶農家だったという。

「粉が通らないくらい目が詰まっていらないんだからね。丁寧な仕事がいるんだ」そう話しながら、金杉光恵さん(84)が鮮やかな手つきで板箕を織り上げていく。「箕を作って80年。もう目をつぶっても織れるね(笑)。昔は板箕を10枚織れば、米1斗と残り砂糖・醤油が買えて一家の暮ら

しがたったもんだよ」(金杉さん) 2009年には、固有の風土と暮らしを色濃く反映しているとして、国の重要無形民俗文化財(民俗技術)にも指定された。も、今では作り手は数えるほど。いつ技術が途絶えてしまうかもわかりません。なんとかこの技を残そうと奔走していますよ」と、語る行木さん。保存会では2010年から、毎月一回伝承教室を開き、作り手たちが先生となつて、地区内外の人に箕作りを伝えている。市外から参加する水野芳夫さん(65)は、「子どもの頃、親に連れられ木積に箕を買いにきたもんです。農家だったから、うちでも米を振るったりしてました。それを作れるなんてね」と、感慨深げ。教室の参加者は延べ1000人を超え、行木さん達は手応えを感じている。作り手のやりがいにもつながり、里に活気が出てきたという。金杉さんはこう話す。「親がやってたことを自分が覚えて、それをたくさんの人に伝える。箕がきっかけになって世の中みんなと付き合うことができ、今が一番楽しいね」

ぞ

も、今では作り手は数えるほど。いつ技術が途絶えてしまうかもわかりません。なんとかこの技を残そうと奔走していますよ」と、語る行木さん。保存会では2010年から、毎月一回伝承教室を開き、作り手たちが先生となつて、地区内外の人に箕作りを伝えている。市外から参加する水野芳夫さん(65)は、「子どもの頃、親に連れられ木積に箕を買いにきたもんです。農家だったから、うちでも米を振るったりしてました。それを作れるなんてね」と、感慨深げ。教室の参加者は延べ1000人を超え、行木さん達は手応えを感じている。作り手のやりがいにもつながり、里に活気が出てきたという。金杉さんはこう話す。「親がやってたことを自分が覚えて、それをたくさんの人に伝える。箕がきっかけになって世の中みんなと付き合うことができ、今が一番楽しいね」

昭和の中頃まで、十数枚もの箕を肩に担いで売り歩く人々が賑わったという



昭和の中頃まで、十数枚もの箕を肩に担いで売り歩く人々が賑わったという

伝承教室で箕作りに励む参加者のみなさん。県外から足しげく通う人もいます



歯で竹を引っ張りながら、力強く立体的に仕立てる、作り手の佐部さん(85)

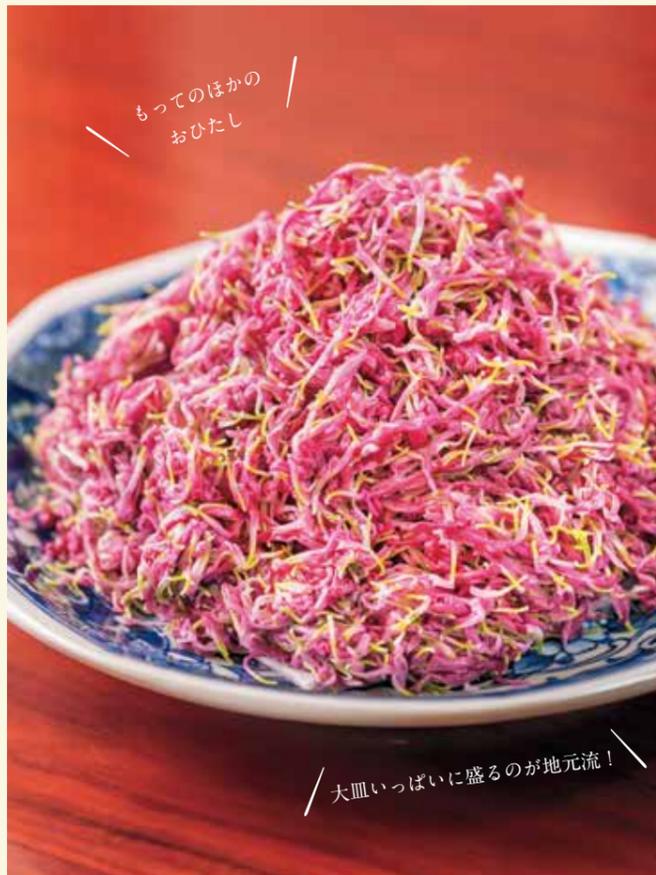
もってのほか

（山形県寒河江市 JAさがえ西村山食用菊部会）

山形に秋の到来を告げる花がある。その名は「もってのほか」。気品高く、味に優れ、食用菊の「王様」ともいわれる。歯ごたえシャキシャキ、甘くて香り高い。料亭やフレンチでも使われる高級食材だが、地元の人ほどんぶり一杯食べるという。山形県寒河江市の食用菊農家を訪ねた。



食べないなんてもってのほか！



もってのほかのおひたし

大皿いっぱい盛るのが地元流！

朝霧に濡れ、水分をたっぷり吸い上げた状態で花を摘みとる



「いい名前でしょう。いっぱい菊をもってのほかだよ。」

そう話して白い歯を見せるのは、食用菊農家の氏家志信さん(58)。JAさがえ西村山食用菊部会長として、産地を支える人だ。

この地では江戸時代以前から、苦味が少なく香り高い食用菊が食べられて



手際よく花を摘む明紀さん。氏家さんのお宅では、長さ70mのハウス22棟で多彩な食用菊を作る



菊茹で名人の伊紀子さん。志信さんは「母ちゃんの茹でた菊じゃないとダメなんだ」と太鼓判を押す



酢を入れた水が沸騰したら、火を止め15秒ほどさっとゆがく。冷水で締め、絞らずザルにあげて水を切ればシャキシャキ食感に



寒河江市一帯が食用菊の一大産地として知られるようになったのは昭和40年代のこと。今年90歳を迎えた氏家さんの父親が、仲間と一緒に産地化を進めた。今では部会全体で年間約30万パック30トンを全国に出荷する。そのうち10トンほどがもってのほかだ。「軽いからいちゃんばあちゃんでも作れるんだ。昔は縁側でお茶してたのに、今は生涯現役になっちゃったから逆みたいへんか(笑)」(志信さん)

もってのほかが咲き誇るハウスに入ると、さわやかな蜜の香りが鼻腔をくすぐる。薄紫色の綿毛を広げたようなハウスで息子の明紀さん(29)が収穫にいそむ。

「最上川から立ち上る朝霧が菊作りにかかせません。たっぷり水分を含ん

だフレッシュな花を朝のうちに収穫するんです」(明紀さん)

今秋には、部会で知恵を出し合った新パッケージもお披露目した。袋にジッパーがついているので、花の水分をしっかりと保つ。従来のプラスチックパックよりも一週間ほど長く鮮度がもつという。朝霧をたっぷり含んだ秋の味覚が食卓に届きやすくなった。

気 品高く凛と立ち、端正な花びらを広げるもってのほか。よく見ると、花びら一枚一枚がストローのように筒状になっている。

「この中空構造がシャキシャキの歯ごたえの秘密なんだ。おひたしにすると最高だよ。それもラーメンどんぶりいっぱいね」

そう言って相好を崩す志信さん。

妻の伊紀子さん(57)が、もってのほかをさっとゆがくと、花びらは鮮やかさを増し、つややかに。

「ゆでるのは15秒くらいかな。花びらをつぶさないよう、絞らないでザルにあげるのがポイントね」と、伊紀子さん。

ゆであがったら、どんぶりにこれでもかと豪快に盛り付けてできあがり。地元では朝昼晩の食事のほか、お茶請けとしても楽しまれている。

さつぱりのポン酢でもいけるし、濃厚なマヨネーズにも合う。どんなものと合わせても、その立ち姿のようにしなやかに受け止め、自分の色を出している。ふんわりシャキシャキ、華やかな香りとほろ苦さがくせになる。もってのほかうまい菊なのだ。

JAさがえ西村山食用菊部会

5軒の農家で食用菊を作る。紫色系統のもってのほかの以外にも、黄色系統の食用菊などを年間を通じて出荷する。



もってのほか(100g): 350円程度
※値段は時期によって変動
※出荷時期: 10月中旬~11月中旬頃
☎: 0237-86-8186
FAX: 0237-86-0540

ご当地
美味
だより

魅惑の シャルキュトリ

〈食肉加工品〉

フランス語で食肉加工品をあらわす「シャルキュトリ」。塩漬や乾燥、熟成、燻製など、肉の保存性を高め、うまみを引き出す工夫が凝らされています。牛や豚からエゾシカやキジといったジビエまで、日本各地のブランド肉の新たな魅力を発信するご当地シャルキュトリをご紹介します。
写真／栗林成城 スタイリング／大星進代

肉汁ほとばしる幻の豚

茨城県 ◎ **梅山豚**
あまのしん

日本に100頭ほどしかない原種豚を親に持つ梅山豚。その希少性から「幻」と呼ばれることも。どんぐりなどを食べて通常の約2倍、300日かけじっくりと育ちます。その脂は融点が低く、口に含めばふわりと溶けたすとか。



サルシッチャ
1本 90g 497円
塚原牧場
☎ 0280-81-3729

イタリア風ソーセージのサルシッチャにはうまみあふれる腕肉を使用。こんがり焼けほたつぷりの肉汁がほとばしります。リソットなどの具材としても相性抜群です。

最古の和牛をルーツに持つ

岡山県 ◎ **千屋牛**
ちやまやう

江戸時代の終わり頃、中国地方では優れた肉牛の育成が競うように行われていたそう。とりわけ、新見市で生まれた「竹の谷葛牛」は、日本最古の優良和牛種とも言われています。その子孫である千屋牛は、赤身にほどよいサシが入り、最上級の肉質だそう。ローストビーフは厚めにカットし、セットのポン酢を使用するのがおすすめ。噛むごとにほろりとほろどけ、豊かな味わいが口いっぱい広がります。



千屋牛ローストビーフ
300～350g(ポン酢セット) 7,000円
JA あしん (A コープあしん店)
☎ 0867-72-2424

天然食材は 森と海がつくる

北海道 ◎ **のぼりべつエゾシカ**

明治の初めには、北海道開拓によって輸出もされていたエゾシカ。高級食材として珍重されていたそう。中でも登別(トウワケ)のものは極上だとか。その秘密は森と海。エゾシカは、栄養たっぷりの木の实や潮風を浴びてミネラル豊富な草木を食べて育ちます。肉質はきめ細かくジューシー。醤油や砂糖で味付けした大和煮は、炊きたてごはんにぴったり。白髪ねぎと一緒にのせた丼風アレンジもいち押しだそう。



比内地鶏を 超える味

秋田県 ◎ **あきたシャボン**

比内地鶏のブランド力をさらに高めようと開発された「あきたシャボン」。シャボンとは去勢して肥育した雄鶏のこと。一般的な比内地鶏の飼育期間は5か月ほど。一方、秋田シャボンは8か月間長期飼育する

そう。そうすることで肉にサシが入り、ふっくらやわらかに仕上がるといいます。このおいしさを広めようと、地元シェフがパテを開発。バターを思わせる豊かな香りと濃厚なうまみを楽しめます。



あきたシャボンのパテ
160g 2,160円、
280g 3,240円
レストランルセット
☎ 018-874-9645

里山が育むしなやかさ

愛媛県 ◎ **鬼北熟成きじ**
おにほく

全国屈指のキジ産地として知られる鬼北町。四万十川の上流域に位置し、豊かな里山が残る土地です。この地で育てられるキジは、しなやかな肉質で低カロリー・高タンパク。その良質なキジ肉を2日間、低温熟成させたものが「鬼北熟成きじ」として出荷されます。桜チップでフモークした燻製は、しっとりやわらか。そのまま食べるのももちろん、たっぷり野菜と一緒にサラダにするのもおすすめです。



きじ燻製スライス
100g 1,543円
鬼北きじ工房
☎ 0895-48-0771

のぼりべつエゾシカ 大和煮
6号缶 600円、
3号缶 450円
伊奈不動産エゾシカ活用事業部
☎ 0143-85-3053



次ページでは、日本の農山漁村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持つ魅力を味わっていただいています。



収穫は宝探しさながら。特に色づきのよいリンゴを見つけると自然と笑みがこぼれる



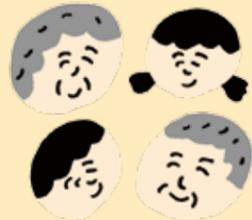
色づくんですよ！
と、レクチャーを受け、葉摘み作業をスタート。参加者の佐藤さんは、「リンゴのおめかしね」と嬉しそうに話します。実を回して色ムラができないようにしたり、実のつき具合に合わせて葉を摘んだりと手間のかかる作業でしたが、どこまでも広がるリンゴ畑で気持ちいい汗を流しました。
翌日はあいにくの雨。でも、収穫シーズンを迎えたリンゴ作りに休みはありません。今度はJAの選果センターでリンゴの袋詰め作業をお手伝いしました。この選果場では一日に

広大！



品種や大きさ、糖度別に選果し、それぞれ箱詰め。どのリンゴも最後は人の目でみて選別する

フレッシュでおいしいよ〜！



いってききました！

ふるさと倶楽部通信

2017. December

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！

青森県 黒石市



果汁あふれる
津軽りんご

生産量日本一！



澄んだ空気の中、はつらつと作業。輸出も増えるフジやトキなど、リンゴの収穫をお手伝い

津軽りんご収穫隊

(JA津軽みらい管内)

青森県でのりんご収穫隊は今回が初めての開催です。みなさんきっと一度は口にしたいことのある青森のりんご。日本一の産地でおいしいりんごが出荷されるまでの作業をお手伝いしてきました！

(全国農協観光協会/太田)



実がずっしり！

黄金色に色づく稲穂がおじぎし、収穫期の訪れを告げています。秋深まる9月下旬の青森県黒石市。「津軽りんご収穫隊」一行を乗せたバスが黄金色の絨毯を縫うように走ります。この日、黒石市を訪ねた参加者は総勢11人。米の実りと時同じくして、果汁たっぷりフレッシュなリンゴの収穫を2泊3日でお手伝いしました。車窓から鈴なりに実ったリンゴが見えると歓声があがりました。「一本の木にあんなにたくさんのお実がつくなんて！」と驚きの表情を見せたのは参加者の北館さん。リンゴ畑に到着したら、息つく間もなく葉摘み作業にとりかかります。みなさん長旅を終えたばかりにもかかわらず、間近にリンゴを見て表情はいきいき。
受け入れ農家の佐々木さんから、「葉摘みは仕上げ作業です。実にたっぷり光があたるように葉を摘んでください。陽の光をいっぱい浴びるとリンゴがどんどん赤く

なんと80トンものリンゴを選果できるそうで、国内最大規模だとか。「袋にバランスよく詰めるのって難しい！しかも傷やいたみも見ながらだからたいへんね」と参加者の鈴木さん。
そして、最終日はいよいよお待ちかねの収穫です。前夜の大雨から一転、朝から晴れ間がのぞき、参加者の顔もほころびます。
受け入れ農家の山口さんは、リンゴのツルを指差して「ここがリンゴの顔です。ツルをきれいに残して収穫してくださいね。指を添えて、もぐもぐというより、はがすイメージを持つといいです」と熟練農家ならではのアドバイス。

甘くて大きなリンゴを求めて、広大なリンゴ畑を縦横無尽に探す参加者のみなさん。みるみるうちに収穫カゴいっぱいリンゴが集まりました。
受け入れ農家の東さんは、「初の受け入れでどうなることかと思いましたが、みなさん真剣な眼差しで、熱意を持って農業に取り組んでくれました。また来年いっしょに収穫したいですね」と、笑顔を見せます。
冬の気配を感じさせるひんやりとした風が収穫を終えた参加者を心地よく包みます。みずみずしく芳醇なリンゴに触れ、恵みの秋を地元の方々と分かち合いました。

日本農業検定のお知らせ



農検はこんな試験です！

日本農業検定(農検)は、栽培・農業全般・環境・食、これら4分野の基礎知識を習得することで、日本を支える農業への理解を深めるための検定です。

試験概要

1級・2級・3級試験日(CBT会場)：
平成30年1月5日(金)～1月18日(木)

申込期間(CBT会場)：
平成29年12月1日(金)～12月29日(金)

受験料(CBT会場)：
1級5,500円、2級4,600円、3級4,100円

CBT受験：全国約150か所の指定会場でパソコンを使用して受験する方法です。

農検1級 ▶ 受験資格：なし(どの級からでも受験できます)
想定レベル：2級の上位クラスです。2級・3級の分野はもちろん、農業の総合的な知識を深められるように、農家の現場とつながる実践的なレベルまで広く習得できる範囲です。
問題数・解答時間：問題数は全部で70問、解答時間は70分
合格基準：正解率70%以上

農検2級 ▶ 受験資格：なし(どの級からでも受験できます)
想定レベル：3級の上位クラスです。栽培分野は一坪菜園程度の規模を基本として品目数を増やしています。農業全般・環境・食の分野については基礎知識からさらに範囲を広げた内容です。
問題数・解答時間：問題数は全部で70問、解答時間は60分
合格基準：正解率60%以上

農検3級 ▶ 受験資格：なし(どの級からでも受験できます)
想定レベル：コンテナ・プランター栽培を始めとし、農業全般・環境ならびに食分野の基礎知識を習得するレベルです
問題数・解答時間：問題数は全部で50問、解答時間は40分
合格基準：正解率60%以上

「ふるさと倶楽部」と『ふれあい』のご案内

全国農協観光協会は、JAグループの都市農村交流を担う一般社団法人です。「ふるさと倶楽部」は全国に会員を持つ、元気な農村づくりをめざした農村の応援的組織です。入会金・年会費は無料で、いつでもご自由に入退会いただけます。会員のみならずには、魅力あるふるさと情報、農山村での体験・援農企画をご案内する広報誌『ふれあい』を、隔月(偶数月)で無料にてお送りいたします。「ふるさと倶楽部」への入会は、ホームページ・電話・FAXにてお申し込みください。

※現在、本誌がご自宅に届いている方は、「ふるさと倶楽部」会員としてすでにご登録いただいておりますので、お申し込みは不要です。

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」までお送り下さい。「投稿文」の場合は、250字程度でまとめて下さい。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。匿名希望の方はその旨を明記してください。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〉2018年2月号掲載分は、12月28日必着をお願いします。
〈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

ふれあい12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、複製、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。



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。

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。日本の農山漁村を応援する最新企画をご紹介します。

田舎暮らし体験



全国の農山漁村で農林漁業や伝統文化、地域行事などの体験を行う企画です。地域の人々との交流を通じて、その土地に愛着を持ってもらい、移住や定住のきっかけとなることをめざします。子育て世代や就農を考えている方におすすめです。

1月19日(金)～21日(日)
答志島・菅島の島暮らし

三重県 鳥羽市

伊勢湾の入口に位置する答志島や菅島には、今も日本古来の漁村の暮らしが残っています。厳しい自然環境の中で育まれた生活習慣や助け合いの心が息づく島々です。今回は海苔すき体験に加え、菅島散策も企画。海女の祭典「しろんご祭り」の舞台・しろんご浜やレンガ造りの灯台として日本最古の「菅島灯台」など、見どころたくさんの散策をお楽しみに!



島の旅社 濱口さん

答志島には迷路のような細い路地がたくさん! 何気ない日常の中に、昔ながらの漁村の生活文化を垣間見ることが出来ます。菅島は大山をはじめ、200m級の山が連なり、1月～2月には山頂付近で紅つげの紅葉を見ることが出来ます。

2月10日(土)～11日(日)
大人の田舎塾!
冬の蔵王を楽しむ雪の森遊び

宮城県 蔵王町

2005年から2007年に実施していた人気企画を50周年企画として復刻しました。蔵王町は宮城県の南西部に位置し、霊峰・蔵王連峰の東麓に広がる自然豊かな場所です。大人の田舎塾では、スノーシュー(西洋かんじき)を履いて森を散策するほか、プロに教わるチーズ作り体験やワイン講座を開催します。雪深い蔵王は冬本番、ぜひご参加ください。



一般財団法人 蔵王酪農センター 笠原さん

蔵王山麓に広がる豊かな大自然の中で、森の中を自由に散策したり、チーズ作りをお楽しみください。久しぶりの蔵王の企画でみなさんにお会いできることを楽しみにお待ちしております。

3月10日(土)～11日(日)
ガイドブックには載らない
津和野の魅力再発見!

島根県 津和野町

白壁の街並みが残り、歴史が薫る津和野町。清流に恵まれ、ホテルが生息するなど豊かな自然もあふれています。今回は地元の方と郷土料理の芋煮を作ったり、新規就農者の方と農作業をしたりと、交流する時間をたっぷりご用意しました。とくに、特産のわさびや地酒に触れる時間は津和野ならではの、ここでもしか味わえないディープな津和野を体験しましょう!



新規就農者 金田さん

2013年に神奈川県から1ターンの津和野町の奥ヶ野地区に移住しました。夏は地域のみなさんと農業をし、冬は町内の酒造会社で働いています。将来は津和野で家庭を持って、マイホームを建てたいです。そんな夢を持つ津和野にぜひ遊びに来てください。