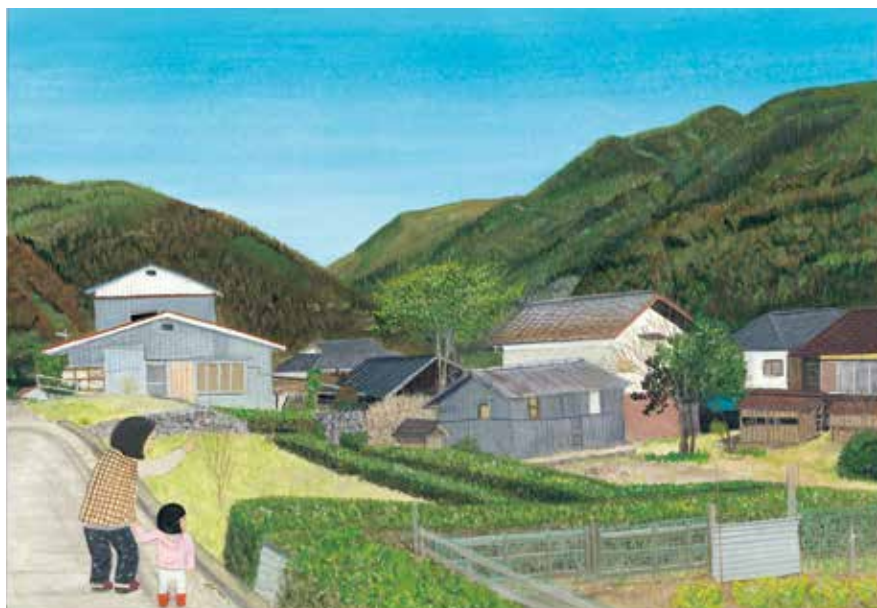


絵・文 須飼秀和



静岡県 浜松市

春はもうすぐ

清らかな時間

水窪駅に着いた頃には辺りは暗く、高台にある駅から前を向くと、町の光がぼつぼつと輝いていました。田楽が行われる観音堂へのバスの車内では、遠方からきた年配の方が、田楽に魅了された嬉しそうに話してくれました。

境内に到着すると、良い場所で見ようとすでに沢山の方が集まっています。十数人の能衆が参道の階段を上がり、田楽の始まりです。楽堂からは太鼓や笛、さらに鈴などの音色と共に唄が辺りに響き、積み上げられた焚き木の火に照らされた舞や能の踊りを見ていると、清らかな気持ちになります。凍える寒さの中、朝まで人々の繁栄を願う神への奉納の舞いに、後世に伝えていきたいと言う熱い思いを感じました。

翌朝澄みきった空の下、水窪の町を歩きました。なだらかな斜面に広がる家々の横には、小さな茶畑。町の方は、気持ちよく挨拶をしてくれました。

もうすぐ、電車の出発です。水窪を後にします。

(表紙の絵)



静岡県浜松市
西浦田楽
にうれでんがく

旧暦の1月18日に五穀豊穡と無病息災を祈願する神事。月の出から、翌日の日の出まで、夜を徹して、神へ捧げる舞や芸能的な舞が奉納される。

ふれあい

2017年4月号

ふれあい探訪

都市農業を

支える

人と風土

ふれあいトーク

別所哲也さん

ふるさと食紀行

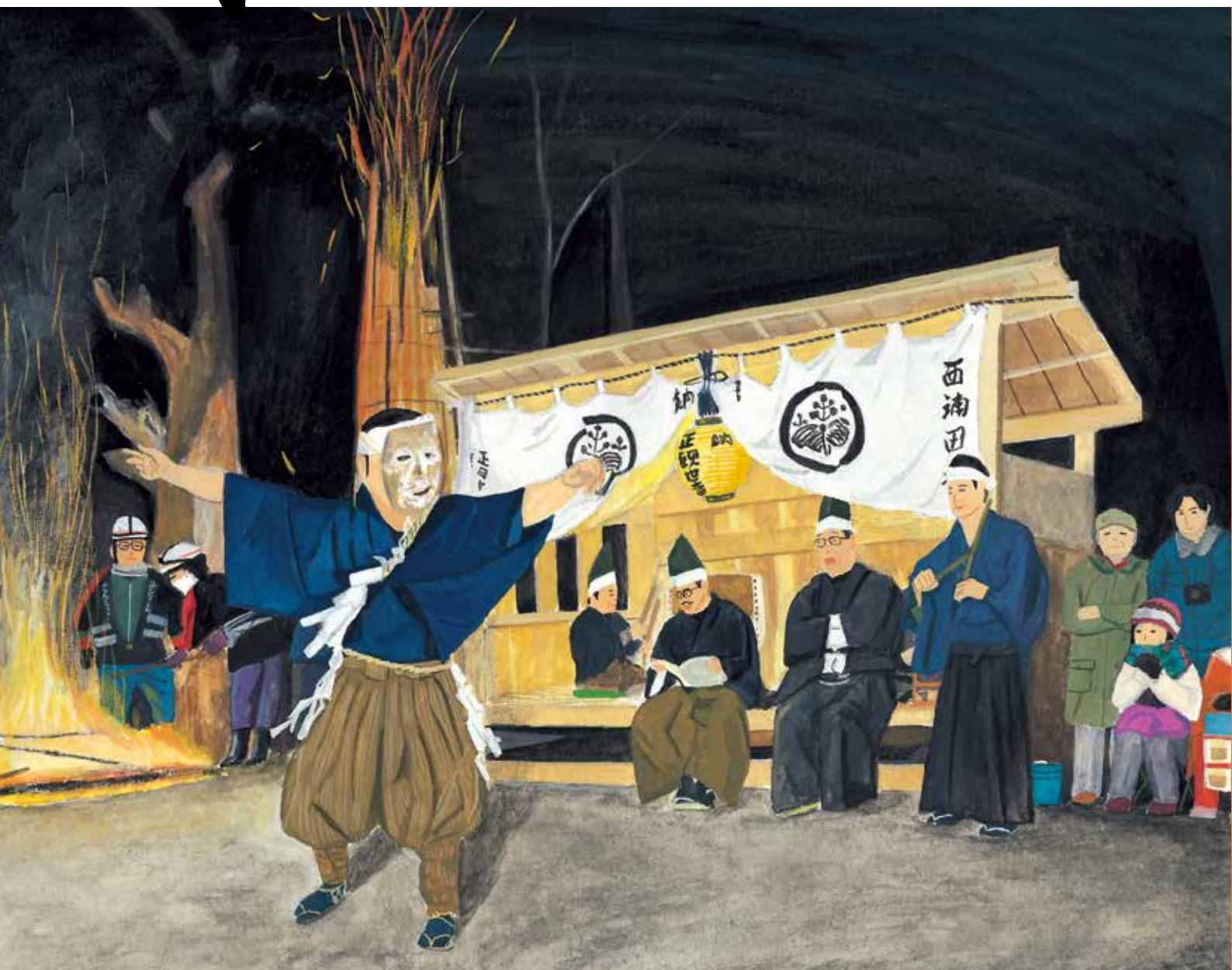
六田 麩

匠を継ぐもの

奄美泥染め 金井志人

ふれあい

二〇一七年
四月号



平成29年4月1日発行 通巻445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ツアールビル4階 ☎03-5297-0321

ふれあい探訪

農が
つなぐ
人の輪

都市農業を支える人と風土

神奈川県秦野市（JAはだの管内）



東のかなたに湘南の海を望む丘陵地の畑。その一角に朝日が差し込む頃、2人の足音が聞こえてきます。

「今日はどうする？」

「あたしはまた草取りかな」

「じゃあオレは向こうの畑を片づけてくるよ」

そんな言葉をかわし合うのは、杉本学さん（43）と美佳子さん（44）。2011年に、ここ秦野市で新たに農業を始めた夫婦です。約2400㎡の畑で、人参や大根、里芋などの野菜を作っています。

学さんは東京都出身。高校で生物の教鞭^{きょうべん}を執る非常勤講師でした。一方の美佳子さんは、秦野市のお隣、伊勢原市の出身。「農業への憧れは子どもの頃からあったんですよ」と話すとおり、農業系の短大で造園コースを専攻し、卒業後も会社勤めをしながら長野県の農場に通っていたそうです。そんな2人が将来について話し合うなかで、農業という選択肢は「自然に生まれてきた」といいます。

とはいえ、知識も技術もコネもない若い夫婦が、そう易々^{やすやす}と参入できる業

かつて葉タバコの産地として全国に知られた秦野市。首都圏のベッドタウンとして都市化が進むなか、この街は今、野菜や果樹、花など多彩な農産物を育む都市農業の地として、新たな風を呼び込んでいます。

文／常瀬村泰（農業ジャーナリスト）
写真／青木 衛

種ではありません。学さんが門を叩いたのは、「はだの市民農業塾」でした。はだの都市農業支援センターの北原慶徳係長は、次のように説明します。

「農業の担い手を育成するために、2006年度にJAと市、農業委員会が協力して始めた講座です。新規就農や市民農園の利用希望者、農産加工に取り組みたい方などを対象に、新規就農コース、基礎セミナーコース、農産加工セミナーコースなどがあります」

学さんはここで2年間研修を重ね、美佳子さんとともに農業者としてのス

不規則な生活やストレスのなかで見失いがちな自分自身を、農業という営みが取り戻してくれたと語る杉本さん夫妻





安価な海外産に押される現実、花の世界も他の農産物と同じ。それでも、「良いものを作り続ければお客さんは絶対にわかってくれる」と、今井さんのポリシーは揺るがない

今ではカーネーションを中心に、金魚草やスターチス、百合やかすみ草、キンセンカなどを栽培しており、安価な海外産では実現できない品質の良さで、高い評価を受けています。

「本当にいいお花なんですよ！」と太鼓判を押すのは、今井家のお嫁さんである幸子さん(40)。義父母が作る花の



タートを切りました。でも、最初は大変だったと苦笑します。

「ハウスの鉄骨を組み立ててビニールを張った翌日に、爆弾低気圧で全部吹き飛ばされたり、収穫目前のカボチャが、イノシシに食い荒らされて一夜で全滅したり……」

今こそ笑い話として話せる学さんですが、当時の苦労はいかばかりか。

「でもねえ……」と美佳子さんが、隣でしみじみと口を開きました。

「自分たちが作った食べ物を口にすると、すごく実感するんですよ。ああ、自然の恵みを、命をいただいているんだなあって。これって当たり前のことだけど、都会で暮らしていたら考えな

いことですよね」

自然と向き合い寄り添って、自然の摂理に従いながら命を育む——農業とは、そんな仕事。その醍醐味を、学さんはこう語ります。

「自分の頭で考え、自分のやり方を見つけ出しながら、天候や自然に対応していく。こんなに挑戦しがいのある職業はないですね」

50年目の1年生

住宅地の入り組んだ路地の先、その突き当たりに、今井園芸のガラス温室があります。

「昔はこのあたりも農家ばかりだったけど、今じゃすっかり逆転したねえ」

そう話す今井勲さん(73)は、この地で50年以上にわたって花を栽培してきたベテラン農家。

「先代までは葉タバコ農家だったんだ」との言葉どおり、ここ秦野市は、タバコの原材料となる葉タバコの産地として、江戸時代から全国に広く知られていました。しかし、時代の流れとともに需要は減少。今井さんも20歳で先代の後を継いだときに、思いきって花の栽培に転換したと言います。



幸子さんが丹精して作るフラワーアレンジメントは、直売所でも人気商品

素晴らしいさをより多くの人に知ってもらうと、ギフト用にアレンジして販売しています。

「お花屋さんで買う花って、2、3日で枯れてしまうこともあるじゃないですか。でも、このお花はちゃんとお手入れすれば、1か月だってもちます」

誇らしげに話す幸子さんは、勲さんにとって頼もしいサポーターです。

「50年やり続けても、農業は毎年1年生だ」と語る勲さん。若い人たちのアイデアやセンスを柔軟に取り入れながら、農業歴半世紀を超える大ベテランは、初心をひとつとも忘れていません。

産地を育む新しい風

「さんざん探し歩いてようやくたどり着いたのが、ここだったんです」

伊藤総司さん(36)は、そう言って厨

房の奥から笑顔を向けました。

彼が経営するレストラン「菜菜彩」は、2010年にオープンした「地菜ダイニング」。自ら栽培した野菜を、自分で調理してお客さんに提供したいという積年の夢が結実した場所です。

新潟県出身の伊藤さんですが、実家は農家ではありませんでした。小さい頃から祖父の田んぼの農作業を手伝うのが楽しかったそうで、農学部を卒業したあとは愛媛県の農業生産法人に就職。そしてその3年後、夢に向けて動き出したのです。しかし——

「関東近県を中心に就農する場所を探したんですが、受け入れ先が見つからなくて大変でした」

伊藤さんが描く「新しい農業の形」をなかなか理解してもらえなかったと言います。そうした中、ここ秦野市にたどり着いたのは、前述のはだの都市農業支援センターの存在が大きかったそうです。

「ぼくがやりたい農業のスタイルに親身に耳を傾けてくれて、それに添ったバックアップをしてもらえた。とても心強かったですね」

2017年にオープン7周年を迎えた「菜菜彩」では、聖護院大根の



「畑でギリギリまで完熟させたトマトに初めてかぶりついたときの感激は忘れない」と話す伊藤さん(左)。そうした体験を多くの人と共有したいという思いが、「菜菜彩」の料理に込められている

菜菜彩
神奈川県秦野市曲松 1-2-15
TEL : 0463-87-3731
<http://www.sky.hi-ho.ne.jp/nanairo/>



地域に先駆け花の栽培を始めた勲さんを、ずっと支え続けてきた妻の洋子さん(左)。幸子さん(右)という新たなチームメイトも加わった

テークや在来種の日本ほうれん草のソテー、オール地場産のベビーリーフサラダなど、農園直送の新鮮野菜をふんだんに使ったメニューが人気です。友人2人とディナーの予約に来た女性客は、「生産者の顔が見える地場産の採れたて野菜を、外食でおいしく食べられるのが嬉しい」と話していました。

こうした新しい挑戦者たちの活躍を、地元の人たちは頼もしく見守っています。

「伊藤君や杉本君のような人たちが起こす新たな風が、昔ながらの産地に活気をもたらしてくれますね」

そう語るのは、JAはだの農産物直売所「はだのじばさんず」の安居院賢治店長。2002年のオープン以来、700万人を超える来場者数を誇ります。伊藤さんや杉本さんのようなニューファーマーから、今井さんのようなベテランまで、幅広い農家の方々が多くの農産物を出荷しているのが、魅力であり特徴です。

その人気商品のひとつ「うでびー」は、特産品である落花生をゆでて瞬間冷凍したもの。発売30年を超えるロン

連日多くのお客でにぎわう「じばさんず」。販売されている野菜や果物は秦野産・県内産・国産だけで、外国産はいっさい取り扱わない。様々なイベントや食農教育にも取り組み、地域の交流拠点となっている

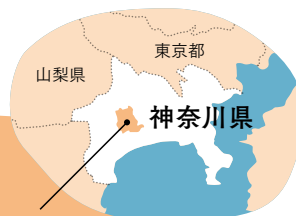


はだの じばさんず
神奈川県秦野市平沢 500
TEL : 0463-81-7707
<http://ja-hadano.or.jp/jibasanzu/>



これがうでびー！

秦野特産の冷凍ゆで落花生。品種はゆでて食すのに適した「郷の香」を使用し、さやが薄く甘みがあってやわらかいのが特徴。この地域では「ゆでる」を「うでる」と発音したことから命名された



秦野市

はだのし

神奈川県西部に位置し、東京へは約60km、横浜に約37kmの好アクセスながら、丹沢大山国定公園を始めとする豊かな自然にも恵まれた中核都市。300年以上の伝統をもつ葉タバコ栽培を中心に、麦、ナタネ、落花生などの産地として知られたが、1960年代以降に、都市化の進展を受けて、都市型農業に転換。霜や降雪の少ない温暖な気候を生かし、JA管内では野菜や果物、花など50品目以上の作物が栽培されている。



でもあきらめず挑戦し続けた結果、「今や秦野市を代表する名産品に成長しました」（安居院店長）。なるほどその軌跡は、秦野市の都市農業が歩んできた道そのもの。古くからの知恵を貴びながら、外からの風を進んで受け入れる――、進取の気性に富んだ風土こそが、進化し続ける産地の原動力なのかもしれない。

でもあきらめず挑戦し続けた結果、「今や秦野市を代表する名産品に成長しました」（安居院店長）。なるほどその軌跡は、秦野市の都市農業が歩んできた道そのもの。古くからの知恵を貴びながら、外からの風を進んで受け入れる――、進取の気性に富んだ風土こそが、進化し続ける産地の原動力なのかもしれない。

ふれあいトーク

別所哲也

「グローバル」発想を

ローカルを

——若くしてハリウッドで華々しいデビューを飾り、映画やテレビ、舞台で活躍、英語も堪能で、洗練された「都会派」というイメージの別所さんですが、ご出身はどちらですか。

静岡県の島田市という地方都市で生まれ育ちました。周囲には茶畑やミカン畑、田んぼが広がっていて、春には祖母と山菜を採りに行ったり、夏にはカブトムシやクワガタを探したりしていましたね。母方の実家は農家でお茶畑を持っていましたし、父方の実家はお茶問屋だったんですよ。

映画や舞台、テレビ、ラジオで大活躍の
人気俳優・別所哲也さんが、
広報誌『ふれあい』の
リニールに際して、特別にご登場！
食と農の可能性について、おおいに語ってくださいました。
聞き手・まとめ／ハーシー 鴨乃

Special Interview TETSUYA BESSHO



Profile

べっしょてつや

1990 年、日米合作映画『クライシス 2050』でハリウッドデビュー。米国映画俳優組合 (SAG) メンバーとなる。その後、映画・ドラマ・舞台・ラジオ等で幅広く活躍中。99 年より、日本発の国際短編映画祭「ショートショート フィルムフェスティバル」を主宰し、文化庁長官表彰受賞。観光庁「VISIT JAPAN 大使」に就任。内閣府・「世界で活躍し『日本』を発信する日本人」の一人に選出。第 1 回岩谷時子賞奨励賞受賞。第 63 回横浜文化賞受賞。BS11「報道ライブ INsideOUT」メインキャスター。2016 年、第 45 回ベストドレッサー賞インターナショナル部門受賞。

—— 思い出深い故郷の食はありますか。

海の幸から山の幸まで豊かな土地ですから、しらすとか桜海老とかワサビ漬けとか、旬の食べ物が食卓にいつも並んでいましたね。「おふくろの味」という意味で思い出すのは……ピーマンの肉詰めかな (笑)。小学生の頃は内気でおとなしい子だったんですが、中学校に入ってからバレーボールを始め、アグレッシブな性格になりました。中高時代は部活三昧でしたから、母が毎日お弁当を作ってくれたんです。その時ピーマンの肉詰めにはハマって「毎日入れてくれ！」とせがんでました (笑)。いつだったか撮影のロケ弁のおかげに入っていたことがあって、「ああ、この苦み懐かしいなあ」と思い出しました (笑)。

—— ふだんの生活の中で、食に関するこだわりや思い入れはありますか。

7 歳の娘がいるんですが、彼女は生まれた時に体重が 1169 kg の低体重児で、3 か月間 NICU (新生児特定集中治療室) に入っていたんですね。そういうこともあって、自分や家族の食にはそれまで以上に気を配るようになりました。娘ですか？ ええ、その後はおかげさまで元気いっぱい育って

れて、ごはんなんか毎日もりもり食べていますよ (笑)。

わが家はいつも土鍋でごはんを炊いていて、全国のいろんな銘柄のお米を食べるんです。実は今、ANA の機内で放送している『めし友図鑑』という番組のナビゲーターをやらせていただいているんですが、毎回色んなお米を食べ比べるんですね。粘りとか甘さとか菌ごたえとか味わいとか、どのお米も個性的で美味しいこと！ 何より農家の方の思いとか、品種改良に携わってきた方々の苦勞とか、お米一粒に深い歴史と物語を感じますね。

—— 農業や農家に対するイメージは。

農業に従事していらっしゃる方々って、ぼくの親戚にもたくさんいますけど、日照不足とか台風とか、365 日、自然と向き合い作物を育てるという営みは、本当に大変な仕事



んですね。今、インバウンド (訪日外国人旅行) 需要でそうした方が大勢日本に来ている。それも大都市や観光地ではなく、ごく普通の農山漁村を訪れて農家民宿や農業体験をしたがっています。「田舎でちょっとのんびりする」というニーズから、もっと積極的に農業の世界を見たいという「アグリツーリズム」に進化している。そういう意味で、農業や農村は、まさしく可能性の宝庫だと思います。

—— 地方の活性化については、どうお考えですか。

「ショートショートフィルムフェスティバル」という映画祭を立ち上げて今年で 19 年目になるんですが、そこから今、「旅もじゃ」という地域活性化プロジェクトを進めています。ウェブサイトを通じて全国各地のご当地情報や動画を紹介しており、「観光映像大賞」としてグランプリの発表もしているんですが、これが非常におもしろい。ゆるキャラ的なものだけでなく、その土地の食や民話、祭りといったカルチャーまで盛り込んだプロモーション映像が目白押しで、地域の知られざるおもしろさが、とてもよくわかるんですね。地元の人が案外気づかない良さや素晴らしいさが、映像という第三の目を通してクリアに見えてくる。

だと思います。もちろん、最先端の技術を取り入れた IT 農業というものもあると思いますが、最終的には、作り手がどれだけ田畑に足を運び、手をかけ、思いを注いだか……そこに尽きるところなんですよね。農業って、そうした生きた知恵をデータ化し、蓄積して、継承していくすごい世界だと思います。

今スマホやネットで見た仮想世界を、いかにも実際に経験したかのように勘違いしてしまうことってあるじゃないですか。でも、それって実体験には絶対になかないんですね。ぼくなんかも、子どもの頃に農業体験で田植えとかしましたけど、泥の中に足を踏み入れるあの感覚は、今でも鮮明に覚えています。お茶摘み体験もしました。茶畑のあの鮮烈な空気とか香りとか、五感でキャッチしたものは、歳を取っても絶対に忘れないし、それこそが何より大事なのだと思います。

—— 農山漁村の可能性は今後広がるでしょうか。

映画祭の仕事などを通じて海外の方ともたくさん交流がありますが、彼らが時々言うんですよ、「日本でイチゴ狩りをしたい」って (笑)。外国人にとって、日本の農産物のクオリティや農業のレベル、それに農家の方々のホスピタリティって、やはり特別なものな

自分たちは「これがいんだ」と思っていることでも、それを誰かに伝えようとする、ギャップや溝が生じることってありますよね。そこをどう埋めていくか。そのプロセスの中で、自分自身も本当の素晴らしさに改めて気づくことってあると思うんです。

それを世界に向けて発信していく——ローカルの素晴らしさをグローバルに発信していく「グローカル」な発想が今、求められていると思います。

Information



『めし友図鑑』

ANA 機内放送オリジナル番組。全国各地の銘柄米とそれに合うおかずを別所さんが紹介する、究極の“腹へり番組”。国産米の消費拡大に寄与するコンテンツとして、農業関係者からも注目を集めている。



「旅もじゃ」

別所さんが主宰する国際短編映画祭から生まれたプロジェクト。観光 PR 映像のコンペティションや地域プロモーション映像の作り方講座など、地域活性に向けた取り組みを進めている。www.tabimoja.com



汁を吸ってうまくなる 六田麩の魅力

（ 山形県東根市 大山製麩所 ）

羽州街道の宿場町として栄えた東根市六田地区。良質の小麦と水に恵まれ、150年以上前から製麩業が営まれてきたという。全国的にも希少な、自家製のグルテンを使って麩を作る大山製麩所を訪れた。

取材・文 山本ゆりこ（菓子・料理研究家）

遠

く東の空から穏やかな光が差し込む頃、大山製麩所の一日が始まる。凜と張り詰めた空気の作業場に入ると、天井から吊るされた約500本の麩の群れが陽気に出迎えてくれる。それはまるでカラッと焼けたフランスパンのよう。事実、ここで働く麩職人のご婦人たちは「焼きたての麩にジャムをつけて食べたります」と、白い歯を見せる。

麩は、小麦粉（強力粉）から、タンパク質の「グルテン」を精製し、さらに小麦粉等を混ぜて練り、焼くや蒸すなどの加熱加工を施して作られる。丸めたものや板状のものなど、全国に多



（右）香ばしく焼き上げられ、天井から吊るされた六田麩。（下）だしや野菜のうまみをたっぷりと吸い上げた麩の煮物

↑
麩とクルミの白和え

↓
麩入りの芋煮汁

→
麩と根菜の昆布巻き



↑
庄巻

作

業場には、生地仕込みから焼くまでの工程が行えるよう、昭和から使い込まれた機械が随所に配置されている。麩作りは三代目の大山康晴さん（48）を中心に始動。まず、芯用（強力粉のみ）と外皮用（グルテンと強力粉の割合2…1）の二種類の生地をこしらえる。次に、鉄の棒に芯用の生地を薄く巻いて焼き、芯が焼けたその上に外皮用の生地を厚く巻いて焼く。最後に、棒を抜き、半分に切って、天井にぶら下げるといって工程が一気に行われる。

丹精して作られた

麩は、大山家の食卓を彩る。「麩は孫も毎



六田麩は生産量の約九割が東根市周辺で消費されていると聞きますが、おすそ分けしていただくくらいに隠れた銘品ではないだろうか。

笑む美智子さん。

地下水で小麦粉を洗い出し、精製したグルテン。これを練って空気を抜き生地のベースを作る



（上）鉄の棒に生地を巻く康晴さん。火加減が異なる端部と中心部が均一な焼き上がりになるよう、厚みを繊細に調整する。（右）焼きたての麩からは香ばしいにおりが立ちのぼる。（下）製麩所はさながらパン工房のよう



大山製麩所

東根市にある4軒の製麩所のうちの1つ。親族を中心とした職人たちが昔ながらの麩作りを続ける。やき麩（袋入り）：220円、なま麩（270g）：580円

電話 0237-42-0810
FAX 0237-42-0910

うんめえよう





伝統の蔵元が生み出す

新たな一滴

日本の食生活に彩りを加えてきた醤油やタレ。長い歴史と確かな技を持つ多くの老舗蔵が、一滴一滴醸してきました。そんな老舗の蔵元も、食生活の変化や多様性に合わせて、新たな一手を打ち続けています。創業100年を超える、歴史ある蔵元が打ち出す伝統と革新の融合――。歩みを止めない職人たちの挑戦が詰まった逸品の数々をご紹介します。

写真／栗林成城



群馬県 ◎ 鍋っ娘

ハクサイやキュウリ、ナス、シュンギク……。日本有数の野菜産地である群馬県館林市。「自慢の新鮮野菜を、もっとたくさん食べてほしい」、というJA邑楽館林の呼びかけで開

発された一品が「鍋っ娘」です。そのコンセプトは「野菜に合う調味料」。カツオやホタテなどの魚介のエキースと、シイタケのうま味がギュッと凝縮されています。名前のとおり、鍋のスープの素にして野菜をたっぷり入れると絶品。他にも、野菜炒めに用いてよし、肉じゃがの味つけに使ってよし、ごはんと一緒に炊いて炊き込みごはんにしてもよしと、使い方は多彩です。

200ml、3本セット（旨み醤油、極め塩生姜、濃厚味噌）
1500円（税込）、※平成28年度優良ふるさと食品中央コンクール「一般財団法人食品産業センター会長賞」を受賞！
JA 邑楽館林生活部 ☎ 0276-74-5116 FAX0276-74-7900



「旨み醤油」のほかに、「極め塩生姜」と「濃厚味噌」もラインナップ

ふぐの香りを

食卓に

山口県 ◎ ふく魚醤油

下関の特産品である、ふぐ。そのうま味が凝縮された「あら」を使って造る魚醤です。麴を加えて発酵させることで、塩分を抑え、味もまろやかに。ふわりと立ちのぼるふぐの芳



醇な香りは格別。白身魚のホイル蒸しや卵かけごはんにかけるなど、シンブルな料理に使うことで、ふぐの豊かな香りをよりいっそう感じることができます。

100ml 1296円（税込）
ヤマカ醤油
☎ 083-258-0031
FAX083-258-2000

文化の壁を超える

山形県 ◎ いっしょにだししょうゆ

山形で古くから親しまれているだししょうゆ。カツオや昆布のだしを合わせた香り豊かなしょうゆです。開発のきっかけは、「郷土の味を世界へ」という職人たちの思い。食の禁忌があるイスラム教徒でも安心して食べられるように、

マレーシア政府のハラール認証機関から承認を受けた団体の認証を取得。凜とした日本の味を海外に届けています。※ハラールとは、アラビア語で「許された」の意。ハラール認証は、イスラム教徒でも食べられるように、適切に処理・加工された食品であると証明する。ただし、国や地域等によって認証の有無や定義は異なる。



500ml 680円（税込）
丸十大屋
☎ 023-632-1122
FAX023-623-5815

和歌山県 ◎ 洋食屋さんのカレー醤油



杉樽熟成醤油と
秘伝のスパイス

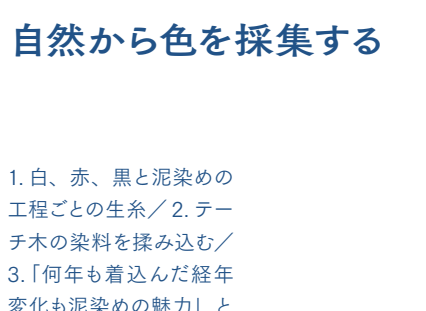
ソースやマヨネーズなど、カレーに調味料をかける方も多いのでは？ 開発者の新古さんは幼い頃から「カレーに

醤油派」。「カレーと醤油のハーモニーをもっと伝えたい」と考案した一品は、杉樽で2年熟成させたマイルドな醤油をベースに6種の香辛料をブレンド。カレーにかけるのほもちろん、揚げ物等にもスパイシーな風味をプラスできます。

150ml 432円（税込）
湯浅醤油
☎ 0120-345-147
FAX0737-63-5789



5. 赤い染料の原料となる
テーチ木は和名を車輪梅
という／6. 工房には炊き
出し用の大鍋や浴槽など
を流用した道具があふれ
ている／7. アパレルメー
カーから染色依頼を受け
たジャケット／8. 染料で
染めた珊瑚。インテリア
等への染色技法の応用も
研究している



自然から色を採集する

1. 白、赤、黒と泥染めの
工程ごとの生糸／2. テー
チ木の染料を揉み込む／
3. 「何年も着込んだ経年
変化も泥染めの魅力」と
金井さん／4. 島の土は鉄
分に富み粒子が細かいた
め、泥染めに最適



「音楽にも音の重なりがあるように、

色にも……?」。ある時、この独特の
染色工程にひらめきを得た。
「大島紬といえば黒。でもこうして染
め重ねていく過程の中で、赤から黒の
あいだに、無限の色が生まれことに気
づいたんです」
本来、染色職人しか見ることができ
なかったこれらの色を使い、シャツや
ジャケットを染めた製品を開発した。
鈍い輝きを放つ赤や、深みのある黒褐
色といった、化学染料では再現できな

い独自の色が話題となり、アパレル
メーカーから染色依頼が殺到している。
今年2月には、オランダに奄美の泥
を運び、現地の人々と布を染めるワー
クショップを行い反響を呼んだ。
「『日本の色』への関心の高さを実感し
ています。島に伝わる色の魅力を引き
出し、変化させていくことも伝統の受
け継ぎ方の一つだと感じています」
しなやかに時代に呼応し、金井さん
は今日も新たな色を生み出している。

金井工芸

テーチ木の採取、染
料作り、泥染めまでの
染色工程を一貫して行う。
泥染めをはじめ、琉球藍
を用いた藍染めなど、天
然染色の体験が可能。
電話 0997-62-3428



「こうして叩くように揉んで、布に染
料を均一に広げていくんです。煮込ん
で染料を作り、漬けて、揉んで、寝か

せて色をつくりだす」。料理とか錬
金術みたいで、わくわくしますよね」
布を含んだ赤い染料を絞り、金井志
人さん(37)は白い歯を見せる。
1300年以上の歴史を持つという
大島紬。泥染めによって、光を吸い込
むような黒色に染め上げた糸を用い

て、織り上げられる。金井さんは父の
代から37年続く、染色工房の二代目だ。
高校卒業とともに音楽を志して上京
したが、「居場所はどこではない」と
感じ、25歳の時に帰島。「日常だった
染色の光景が、外から帰ってきて特別
で鮮やかなものに映った」という。

鹿児島県大島郡

奄美泥染め

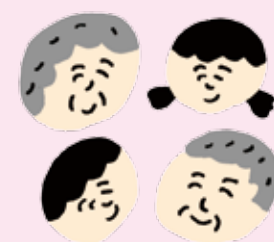
金井志人

遠く奈良時代に、正倉院に納められたとの記録が
残る「大島紬」。その美しさから「宝石」とも評
される奄美大島伝統の織物は、泥染めという島
固有の染色方法で染め上げられる。和装の需要
が低迷する中であって、既成概念にとらわれず、
新たな色を生み出す染色職人がいる。

写真・文 ふれあい特派員

匠を継ぐもの





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の詳細や参加方法は、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/>



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。

5月26日(金)～28日(日)

天空の大地でキヌア・エゴマ・アマランサスを栽培 3日間

長野県 長和町 (ながわちょう)

東京農業大学コラボ企画！

長野県長和町で、南米原産のキヌアをはじめとした機能性雑穀の産地化をめざして播種を行います。遊休農地となっていた圃場を活用し、農家・学生と一緒に地域の特産品開発をしていきましょう！日本では珍しい作物の栽培を体験しながら、地域活性化の取り組みを肌で感じてみませんか？



信州の山村で、栄養価が高い機能性雑穀を作ります。去年はエゴマやキヌア等を試作しました。今年は商品としての販売をめざします。学生たちと一緒に長和町の特産品作りにご協力いただけませんか。



立岩壽一教授

6月9日(金)～11日(日)

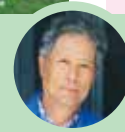
南アルプス市 さくらんぼ援農隊 3日間

山梨県 南アルプス市

周囲を迫力ある山々に囲まれた南アルプス市。サクランボ・スモモ・モモ・ブドウ・アンボ柿など年間を通して果物が作られるフルーツ王国です。とくにサクランボは、国内の南限の産地とされ、全国に先駆けて出荷が始まります。収穫時期はどの農家も早朝から夜遅くまで作業を行い、人手が足りません。初夏の味覚サクランボの収穫をお手伝いしましょう！



昨年、新しい試みで援農隊を迎え本当に大助かりでした。2泊3日と短い期間でしたが、消費者と生産者とのふれあいがありとても楽しい時間を共有できました。今年もみなさまのお越しをお待ちしています。



さくらんぼ生産者代表 中沢幸雄さん

6月20日(火)～23日(金)

東根市さくらんぼ援農隊 4日間

山形県 東根市

サクランボ・佐藤錦の発祥の地、山形県東根市。国内生産量の2割を占める日本一の産地でもあります。雪が降り積もる時期の剪定からスタートし、梅雨の雨よけテントの設置や葉摘みなど、大変な作業が続きます。とくに、収穫時期を迎える6月～7月上旬は早朝から夜更けまで作業を行い、どの農家も人手が足りない状況に。農家のみなさんが丹精込めて育てたサクランボはまるで宝石です。収穫、選果、パック詰めなど、出荷までの一連の作業をお手伝いしましょう。



3年目を迎える東根市さくらんぼ援農隊。収穫から出荷まで様々な作業を手伝っていただき、本当に助かっています。今年もみなさんとの交流を楽しみにしています。



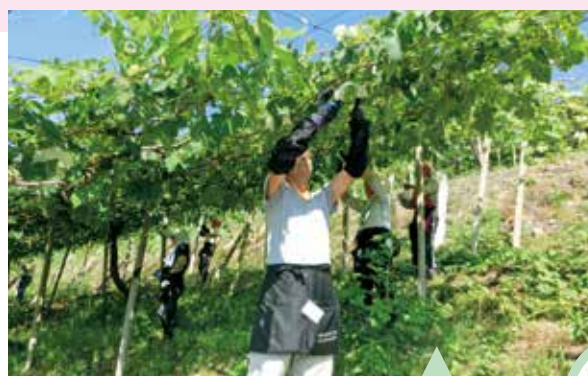
東根市役所 高橋さん

6月中旬

ぶどうカサかけ隊 3日間

山梨県 甲府市

日焼けや鳥害などから、ブドウを守るために必要なカサかけ作業。ひと房ずつ丁寧にカサをかけていくため、多くの人手が必要となります。天気が良ければ、作業をおこなうブドウの圃場から美しい富士山を望めます。自然豊かな環境のなかで、いっしょに汗を流しませんか？



昨年は暑いなか、1万房ものブドウにカサをかけていただき、本当に助かりました。今年も眺めのいい圃場でお待ちしております。お会いできるのが楽しみです。



ぶどう生産者 宮川さん

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。



自然あふれる里山で、お茶摘みと加工作業を通じて、どのようにしてお茶が作られているか体験してください。みなさんの参加を一同お待ちしております。



和の里みちくさの会 小林会長

5月中旬

足柄茶食育

神奈川県 相模原市

神奈川県北部に位置する佐野川地区(旧藤野町)。都心からわずか1時間の距離にも関わらず、山間部の斜面には美しい段々畑が広がり、里山の緑あふれる環境が保たれています。その美しさは「にはんの里100選」に選ばれているほど。「和田の里みちくさの会」の協力のもと、お茶摘みをし、茶葉を蒸したり、揉んだりする手作業での茶加工体験をします。新緑の息吹を感じながら、お茶作りを学びましょう。



前号もたくさんのお便り・アンケートをお送りいただき、ありがとうございます。1通の手紙には、気軽に送れるメールやLINEメッセージ100通ほどの思いを感じます。読者のみなさまの反応が直接届く場所にいることができて幸せです。今号から紙面を大幅にリニューアルいたしました！ 特別企画では、俳優の別所哲也さんに地域活性化への熱い思いなど、貴重なお話を伺いました。『熱い思い』と云えば、ふるさと倶楽部通信にも、受入先のご担当者様から読者のみなさまに向けた熱いメッセージを掲載しております。ぜひ、お読みください。本会は今年で創立50周年を迎えます。節目を迎えられるのもみなさまのおかげです。心よりお礼申し上げます。今後ともみなさまと一緒に、地域活性化の取り組みの輪を広げてまいりますので、よろしく願っています。『ふれあい』編集部 小泉

「ふるさと倶楽部」と『ふれあい』のご案内

一般社団法人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団的組織です。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。会員のみなさまには、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。

ふれあい編集部からの声

伝統の技に感動
読者からのお便り

『ふれあい』2月号に掲載された木曾の漆器が大好きです。長女の嫁入りの折にも持たせました。ろくろ細工の技法によるボールペンをぜひ愛用させていただきたく存じます。
(東京都 女性)

農山漁村の魅力をもっといつも『ふれあい』を読ませていただいています。現地・現場の農家・職人などと結び付けることの重要性を感じます。まさに全国農協観光協会の自己改革ですね。グリーンツーリズムを通じて農家所得の向上、地域活性化のため、部数を増やしてPRを！
(福岡県 男性)

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。個人情報に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6月号掲載分は、4月28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

ふれあい4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)
ホームページ・Facebook もぜひご覧ください。

ホームページ
▶ <https://www.znk.or.jp>

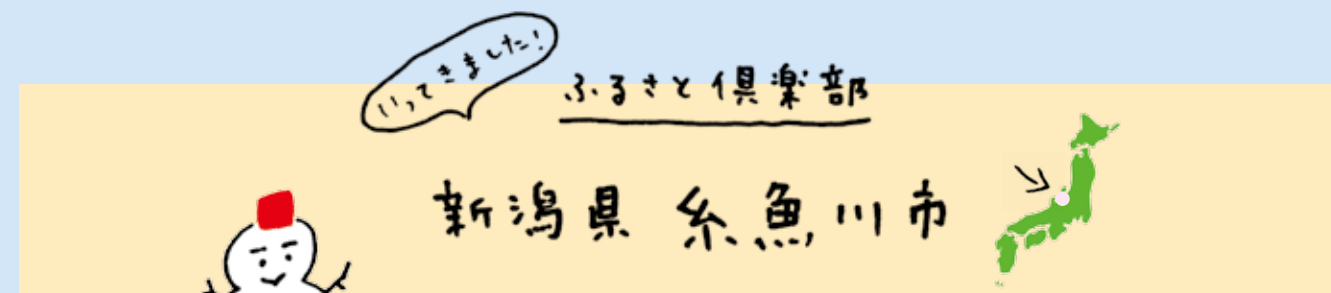


Facebook
▶ <https://www.facebook.com/fureai.n>

●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。



小滝地区の田舎暮らし体験

ヒスイの産地・小滝地区の自然と文化を味わう1泊2日の企画に参加してきました。雪国暮らし体験や、郷土料理などたくさんの魅力を発見！



ヒスイのふるさと糸魚川を訪ねる

雪国で見つけた温かい宝物

日本有数のヒスイの産地として知られる糸魚川市小滝地区。人口約150人のうち、およそ60%が65歳以上という限界集落です。2016年に、ヒスイが国石として登録されたことを追いつきに、「小滝をPRして観光客や移住者を増やしたい」という地域の思いが膨らみました。

この動きに呼応して誕生したのが、今回の田舎暮らし体験。山歩きや雪遊び、郷土料理作り、さらにはヒスイ磨きといった、小滝ならではの暮らしの一端を味わえます。こうした体験を通じて、地元住民とふれあい、風土やそこに暮らす人々の魅力を知ってもらうことが目的です。

2月上旬、関東圏を中心に10～70代まで、幅広い年齢層の参加者8人が集いました。現地に到着した一行は、さっそくもち作り班と山歩き班に分かれ、体験をスタート。

「お米のいい香り～」、蒸したてのもち米に歓声



が上がったもち作り班。地元のお母さんたちに教わりながら、よもぎを入れると、ふわりと香りが広がり、鮮やかな緑色に。できたてのもちを一口食べた参加者の原さんは「こんなに香りが良くてやわらかいおもちは初めて」と、うっとり。

そうしていると、山歩き班が汗をふきふき戻ってきました。最年少参加者の清水さんは「かんじきは軽くて歩きやすく、雪国の知恵ってすごいですね。一面の雪景色の美しさは、疲れを忘れるほどでした」と、息を弾ませながら話していました。

日が傾く頃、お楽しみの地域住民との交流会がスタート。山菜料理やイノシシ肉の煮込み、「はさかけ米」のおにぎり……、腕によりをかけた料理がずらり。「テーブルに乗りきらないほどのおもてなし!」と、参加者も感激。総勢約30人を超える交流会は夜更けまで大盛況でした。

翌日は、地域の人と一緒に雪合戦

や雪上かるたを存分に楽しみました。かまくらでひと休みしていると、「かまくらには温かい甘酒とミカンでしょ」と、地元のお母さんのうれしい心づかいも。

昼には、郷土料理の笹寿司をみんなで作って腹ごしらえし、締めくくりのヒスイ磨きに挑戦。ヒスイを磨きつつ体験を振り返り、「春や夏にもまた遊びに来ます」「小滝の温かさを友達にも伝えたい」と、別れをおしむ言葉が口々にこぼれていました。

宝石・ヒスイが眠る小滝地区。そこには、自然、山の幸、そして何より、またこの地を訪れたくなる「人」という温かい宝物がありました。



地域のみなさんと一緒に記念撮影