

絵・文 須飼秀和



熊本県 阿蘇市

カルデラの町

赤く照らされた願い

阿蘇神社の火振り神事を訪ねました。昨年の熊本地震の影響で、電車や道路はまだ復旧していない区間などもあります。阿蘇神社もまた、楼門と拝殿が倒壊し大きな被害を受けました。町のシンボルを復旧させようと、全国から支援や熱い思いが届けられています。

日が暮れる頃、神社には続々と人が集まります。神様の婚礼の祝いや五穀豊穡の儀式である、という地元中学生たちによる神事の説明や、和太鼓の演奏が場の空気を高めます。やがて、参道には氏子たちが姿を現し、茅を束ねた物に火を点け、大きく振り回します。ぱちぱちと音をたて、火が辺りを照らします。何を思い、見つめるのか。赤く照らされた人々の姿が印象的でした。

翌日、阿蘇市の内牧を訪ねました。ひなびた温泉街ではとどこころうつすらと湯気が上り、雨上がりの空には阿蘇の外輪山が顔を出します。

野焼きを終えた阿蘇は緑の季節を迎えます。



（表紙の絵）

熊本県阿蘇市

阿蘇神社

火振り神事

五穀豊穡を祈願する「田作祭」の行事のひとつ。3月の申の日に行われ、茅の束に火を点けて振り、農耕神の結婚を祝う。

ふれあい

2017年 6月号

ふれあい探訪

その名は

はこねせいろうく

箱根西麓

三島野菜

あぐりなでしこ

高博子さん

ふるさと食紀行

なとうふ

菜豆腐

匠を継ぐもの

大館曲げわっぱ 仲澤恵梨さん

ふれあい

二〇一七年 六月号



一般社団法人 全国農協観光協会

平成29年6月1日発行 通巻446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

その名は
箱根西麓

三島野菜

静岡県三島市（JA三島函南管内）



箱根の山は天下の陰、と歌にも唄われた
箱根山麓の険峻な地形は、実は東側のこと。
西側一帯は、時になだらかに、時に急勾配の
傾斜地が広がる、野菜産地です。
今回は、そこに育つ極上の作物と、
それを生み出す人々の物語。

文／常瀬村泰（農業ジャーナリスト） 写真／青木 衛

前島弘和

HIROKAZU MAEJIMA

宮澤竜司

RYUJI MIYAZAWA

高梨翔太

SHOTA TAKANASHI

川崎耕平

KOHEI KAWASAKI

小林宏敏

HIROTOSHI KOBAYASHI

KAZUYA NAITO

内藤和也



富士山を望む丘陵地の斜面に点在する、小さな畑。四季に応じて様々な作物が植え替わるその美しい景観は、大地をキャンパスに縫い上げたパッチワークのようです。

「箱根山の西麓に広がる農業地帯は、海拔100〜500mの標高差がある斜面です。この地形と気候、そしてきれいな水が、めっちゃめっちゃ美味しい野菜を育てるんですよ」

熱っぽくそう語るのは、JA三島函南販売課の外岡賢大さん。この地域の畑は富士山の火山灰土と関東ローム層の赤土からなり、10度前後の傾斜地が多いそうです。

「平坦地の畑では雨が降ると水がたまってしまいましたが、ここは斜面なので、水はけがいいんです」
なるほど。でも、土の養分が水と一緒に流れてしまうリスクもあるのでは？

「そこが不思議なんです、箱根西麓の土壌は、栄養分を保持する力がすごくあるんです。水はけが良くて保肥力も高いという、相反する特徴をもつ土壌なんですよ」

そう説明する外岡さんですが、自身は農業と無縁の環境で生まれ育ち、JAに就職するまでは「野菜も

箱根西麓のうみんず
はじめました！

ほとんど食べなかった」のだとか。それが今や大の野菜好き、地元野菜の熱烈なファンとして、1年365日、昼夜を問わずPRと販売促進に奔走する毎日です。

この地の野菜を特別なものにしているのは、土壌だけでなく気候も大きく関係します。小松菜やほうれん草を栽培する前島弘和さん(34)によると、

「静岡は温暖な気候で知られていますが、ここは標高が高いので昼夜の気温差が大きいんですよ。それが野菜に甘さとうまみをもたらしてくるんです」

その特質は、味だけでなく美しさにも。ニンジンや馬鈴薯を栽培する



HIROKAZU MAEJIMA

RYUJI MIYAZAWA

宮澤竜司さん(32)は、次のように説明します。

「粒子の細かい火山灰土で、小石などの障害物も少ないので、ニンジンなんか土中深くまっすぐ伸びていくんですよ。特産の馬鈴薯は肌つやもすごくきれいで、他産地の人がびっくりするくらい」

風土が育む極上の野菜。でも、もちろんそれだけじゃありません。何よりも大切なのは、それを作る「人」です。

ニューエイジ・ファーマーズ！

「のうみんず」は、前出の前島さん・宮澤さんが所属する生産者グループ

私ごとですが
パパになりました(笑)



SHOTA TAKANASHI



のうみんずサイコー！
KOHEI KAWASAKI

と言います。

「三島が全国屈指の野菜を作れる環境にあると知った時、考え方がガラッと変わりました」(宮澤さん)

標高や日当たりが異なる場所にくつもの畑があるため、それぞれの環境に合ったバリエーション豊かな野菜を作れます。もっとも標高が高い畑は、他と比べて気温差が5度以上になることも。この地形と気候ならでは野菜の生産力。それを知

ことは宮澤さんにとって、生まれ育ったふるさとの力を再認識することでもありました。

ロン毛がトレードマークの高梨翔太さん(30)も、自動車整備士という異業種を経て就農した一人。

「まあ、30歳になったら継ぐつもりだったから……長男なんで」

口数少なくそう話すのは、メンバーの中でもいっとうシャイな性格の表れ。就農したのは24歳の時。予

定より6年も早まったのは、気の合う仲間たちと出会えたからなのかもしれない。高梨家の経営は、篤農家として地域の信望を集めていた父から、すでに翔太さんへと委譲されており、一家の大黒柱として家業を切り盛りしています。

同じ年の川崎耕平さん(30)は、農業高校を卒業後、大学の園芸科で学び、就農しました。父は会社勤めをしており、祖父母が営んできた農業を、隔世で継いだ形です。

「祖父は7人兄弟なんです、ひいじいさんが戦争で亡くなったから、親代わりとして、農業一筋で兄弟を育て上げたそうです」

小さい頃からそんな祖父の生き様を見聞きしてきたため、その血脈を継ぐことに疑問は一切なかった、と言います。

内藤和也さん(29)が栽培しているのは「春の七草」。セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロの7品目を、年末年始の

もぎたてのトマトはいかが？



HIROTOSHI KOBAYASHI

稼げる農業
めざします！



KAZUYA NAITO



よい土、
よい人、
よい野菜
箱根西麓
三島野菜



MASAHITO TONOOKA

箱根山の西側に位置する三島市内の畑で栽培される野菜をブランド化したもの。日当たりのよい南向きの斜面で、排水性と保肥力に優れたミネラル豊富な土壌と、標高50m以上の澄んだ冷涼な気候、富士と箱根の伏流水からなるきれいな水によって、古くから高品質な作物の産地として知られてきました。品目は、三島馬鈴薯、三島甘藷、三島大根、三島人参などを始め、キャベツ、レタス、ブロッコリー、セリ、白菜、里芋、トマトなど多数。「みしまコロツケ」や「みしま甘藷スイーツ」といった、ご当地グルメにも広がりを見せています。





「消費者の声に耳を傾け、経営に生かしたい」と語る小林さん(左)は、気概に満ちた若き経営者



ご当地パン祭り 連続制覇の 野菜力



三島市本町にカフェスペースを備えた店舗を構える「グルッペ」は、地元企業の石渡食品が経営する、地場産食材にこだわったパン店。三島馬鈴薯を使ったご当地グルメ・みしまコロッケを、三島産のごはん入りパンで挟んだ「みしまコロッケぱん」は、第3回日本全国ご当地パン祭りでグランプリを獲得。翌年の第4回では、三島人参をペーストにしてパン生地に練り込んだ「みしまフルーティキャラット」で連続優勝を果たしました。「三島の野菜は本当においしいので、それを最大限生かせる地産地消のパン作りに励んでいきます」と、石渡麗子常務取締役は意気込みを語ります。



グルッペ
静岡県三島市本町 2-27
TEL055-973-1153



短期間に集中して出荷しなければならぬ、難しい作目で、「とにかく人集めが大変!」。毎

年100人以上のアルバイトやパートタイマーを雇用してやりくりしているそうです。「農業はやりようによって、いくらでも可能性があると思う」と語るその横顔は、未来を見据えた若き経営者そのものです。

メンバー最年少の小林宏敏さん(28)も、友人らを雇用しながら家業のミニトマト栽培に取り組んでおり、新たな作目として地域では珍しい梨の生産にもチャレンジするなど、早くも独自の経営手腕を発揮しています。

「農業はちゃんともうかる仕事だし、格好いい仕事なんだということ、自分なりに表現していきたい」と語る小林さん。実はJA静岡青壮年連盟が創立65周年記念で作成した



イケメン農業者ポスターに、JA三島函南代表として選出されたことも。残念ながらセンターのポジションは次点で逃しましたが、「三島に『うみんず』あり!」を県内外に広く知らしめました。

内藤さんの目標は農業所得を上げること

菜やロメインレタスといった新しい作目にも、メンバー全員で挑戦しています。「スーパーなどに販促に出向くと、お客さんに農家だと思ってもらえないんですよ」と、リーダーの前島さんは苦笑しますが、むしろそれは良いことかも。消費者がイメージする既存の「農家」という固定観念を、彼らはやすやすと超えるニューエイジ・ファーマーなのです。

ポジティブ・シンキング!

一方で、農業生産地として見ると、実はこの地はきわめて不利な条件下にあるといえます。例えば傾斜地。



「尊敬する両親をいつか越えたい」と高梨さん(左)

「全国に発信できる野菜を作りたい」と宮澤さん



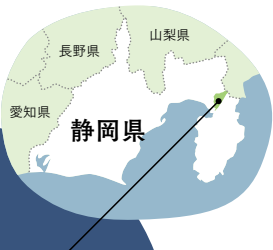
例えば馬鈴薯など典型ですが、ていねいな手掘りだからこそ傷の少ない美しい状態で出荷できるのです。ただ、短期間に集中して収穫作業をしなければならぬため、「『快汗!猫の手援農隊』のような助っ人は大いに助かります!」(外岡さん)。

また、小規模の畑が飛び地で点在するパッチワーク状の景観は、見方を変えれば農地が集約されていない非効率さの表れ。しかしそれは、「一つの作物に偏らず、標高差を利用して様々な野菜に挑戦できる」(宮澤さん)ということでもあります。

これを可能にしているのが、「三島の野菜は地元消費が多い」(外岡さん)という特徴。従来の発想ではデメリットになる産地の条件が、こ



農業大ベテランの祖父母の技を受け継ぎ、さらに進化させていきたいと語る川崎さん(中央)



三島市

関東・関西地方の中間地域に属し、東西文化の交流地点ともいわれる静岡県の中で、東部に位置する三島市は、生活圏としては関東に含まれるが、野菜の出荷などは市況によって東西いずれも選ぶことができる、いわゆる「地理的優位性」のメリットを持つ産地。市では「3つの三島づくり」と称して、「美しいみ(美)しま」「魅力あるみ(魅)しま」「味わいあるみ(味)しま」づくりを推進しており、箱根西麓三島野菜は「味わいあるみしま」の中核を担う存在。



のうみんずのリーダーの前島さん(右)とJAの外岡さん

ここでは「地産地消」「少量多品目」というメリットに転換されているのです。

そのポジティブな逆転の発想の原動力は、どこにあるのでしょうか。「やりがい? うーん、仲間と飲んだり遊びに行ったりすることかな」(高梨さん)、「ぶっちゃけラクして稼きたい(笑)。でもこれ悪い意味じゃなくて、収益率を上げたいってことですから!」(内藤さん)、「農業所得でいつかランボルギーニを買いたいですね」(小林さん)

——なるほど、義務感や使命感ではなく、楽しみながら農業と向き合う彼らの姿に、答えは自ずと見えて

くるようです。

「夢ですか? うーん……」

川崎さんに質問すると、しばし考えたあと、こんな答えが返ってきました。「やっぱ、この産地を日本一にしたいってことかな」

前島さんも言います、「この野菜を日本で一番稼げるブランドにしたい」と。

宮澤さんは、「ぜひ三島に来て野菜を食べてほしい!」と話してくれました。

「オレたちが自信を持って作るこの野菜を——」

その名は、「箱根西麓三島野菜」といいます。

島で作る300の野菜

石川県七尾市



たか ひろこ
高博子さん *Taka Hiroko*

能登半島の東岸に位置する能登島で、夫婦で農園を営む高博子さん。2000年に脱サラ・移住して農業の世界に飛び込みました。ゼロからスタートし、今では東京ドーム4個分の広大な土地で多彩な野菜を育てる注目のニューファーマーです。

文／鈴木智也 写真／Kay N

「収穫するとき、ついつい出荷先のシェフの顔を思い浮かべちゃうんです」
土から掘り出した野菜をわが子のように抱え、白い歯がこぼれる高博子さん(47)。
20haの畑では、美しい赤紫色の大根「能登むすめ」や西洋野菜など300種類を超える野菜を作っています。さらに、ハウスでは数十種類のハーブも。ミネラルたっぷりの赤土で育てた、色とりどりでおいしい野菜が反響を呼び、出荷先は首都圏や地元の

レストランを中心に100店舗以上を数え、全国のシェフを魅了しています。
「でも、経営が軌道にのつたのはごく最近。10年以上はかかったかな」
もともとは福岡県で広告営業をしていた高さん。ある日、夫の利充さん(45)から「脱サラして農業をしたい」と相談を受けました。
「その時、直感で『やるべきだ』って感じたんですね。昔からそうなんです、

いつも二人三脚で歩んできた高さん夫妻。研究者肌の利充さんが土作りを支える



決めたら即実行です(笑)」

島にきたきっかけは農業体験でした。

「たまたま能登島で自然農法をしていた知人がいて、野菜の収穫体験をさせてもらったんです。島で過ごして、『こんな人生もすてきかな』って移住を決めました」

はじめはジャガイモなど5品目ほどの野菜を作っていた高さん。栽培にも販売にもノウハウがなく、出荷基準に満たない野菜を廃棄することが続いたそう。

「貯金を切り崩しながらの生活は厳しかったけど、野菜作りは楽しかったですね。農業を続けたかったから、農作業と並行してアルバイトにも励みました」

そんな日々には転機が訪れたのは、2006年に参加した食育イベントでした。

「出会ったシェフから『ふつうの野菜しかないの?』って言われたんです。それで色々話を聞いたら、珍しい西洋野菜やその土

地ならではの野菜にニーズがあるってわかったんです。一気に視野が広がった瞬間でしたね」

この体験を機に高さんは多品目の野菜作りに挑戦するようになりました。

「大切なのは『シェフとの対話』。それから料理人に畑を見学してもらったり、出荷先のレストランを訪ねて野菜がどうやって使われるか確かめたり……。それをまた野菜作りに反映させています」

さらに最近「提案型農業」も展開中。「新しい野菜を育てたら、どんどんサンプルを送りつけちゃいます(笑)」

今では年間300人ほどの料理関係者が、高さんの畑に訪れるようになりました。「畑を見て、『料理のアイデアが浮かぶ』って言われるのが嬉しいです。目標ですか? いろんな野菜があって気軽に話が弾む「八百屋さん」みたいな農家ですね」



粘り強い赤土で育った大根「能登むすめ」。能登島の土は、粒子の間に水や養分をたっぷりと蓄える



“八百屋さん”のような農家をめざし

NOTO高農園の出荷先レストラン



高さんの野菜を使うヴィラ・デラ・パーチェのシェフ・平田さん



ヴィラ・デラ・パーチェ

TEL: 0767-58-3001
FAX: 0767-58-3003
HP: <http://villadellapace-nanao.com>



四季折々の 風情をいただく 菜豆腐

宮崎県椎葉村 尾前豆腐店

日本三大秘境のひとつに挙げられる宮崎県椎葉村。今もなお、日本古来の文化や伝統が色濃く残るこの地に、「花と野菜の宝石箱」とたとえたくなる豆腐があると聞きつけ、村の豆腐店を訪れた。

取材・文 山本ゆりこ（菓子・料理研究家）

川のせせらぎを聞きながら、山道のカーブを何度も折り返し、村の中心部、上椎葉に到着。椎葉村は東京23区に匹敵する広大な面積を有するも、その96%は森林で占められている。平家の落人が隠れ住んだという伝説が残るこの村には、民俗芸能・椎葉神樂をはじめ、古の習俗が伝わり「民俗学の聖地」とも謳われるとか。この地の険しさが、そうした文化・風習を守ってきたことは、容易に想像できた。

上椎葉からさらに車で1時間、標高600m、椎葉村の奥座敷とも呼ばれる尾前地区にその豆腐店はある。道すがら、深い緑に包まれた山々、斜面に連なる美しい棚田や、寄り添うように



森を焼き、その灰を養分にして農作物を育てる焼畑農業。無農薬・無肥料でヒエヤソバが作られる



地域に伝わる椎葉神樂。毎年冬、村内各集落の神社で夜を徹して舞が奉納される



集まる民家といった山里の風景が目を楽しませてくれた。

谷あいの里がまだ朝もやに包まれている頃、工房では、尾前義弘さん・チエカさん夫妻が菜豆腐作りにとりかかっていた。菜豆腐は、豆腐を作る工程で、この地に古くから自生する平家かぶの葉をたっぷりと刻んで加える。この村の郷土料理であるが、その発祥は定かではない。

「昔は大豆で味噌や醤油をつくらないかんかったから、大豆だけで豆腐を作ることが贅沢やったんですよ」と語る、義弘さん。菜豆腐は、かさ増しのために平家かぶの葉を加えるという、先人の知恵か

ら生まれた産物ということらしい。大豆もその昔は、椎葉村に今も受け継がれている伝統農法「焼畑」で作られたものを使うのが通例だったとか。この昔ながらの素朴な菜豆腐に、季節を感じる花々や色が映える野菜をあしらひ、見た目にも美しい菜豆腐として仕立てたのは、尾前さん夫妻だ。「祝い事や神樂がある時には決まって菜豆腐が食卓に並びます。ハレの日のものだからもっと華やかに飾りたいと思って、椎葉に咲く花をあしらうようにしたんです」とチエカさん。尾前豆腐店の菜豆腐には、平家かぶの葉の他に、細く切ったオレンジ色と黄色の人参、紅くるといいうワイン色がかかった大根を加える。春には、一面

に咲き乱れる愛らしい平家かぶの黄色い花を、初夏、薄紫色の藤の花が山を覆う頃にはその花を添える。そして、10月の終わり頃からは、柚子の皮を……。藤と柚子の間の時期は、色鮮やかなパプリカが使われる。「白い豆腐とは、口当たりが違うでしょう」と、笑みをこぼすチエカさん。確かに、豆腐の中に、生の花や野菜の食感がしつかり残っている。その野性的な香りと共に、サラダと一緒に含んだようなシャキシャキ感と豆腐のほろほろとした食感のコントラストが、実に心地よい。豆腐に椎葉の四季を封じ込めたたたずまいは、まさに「花と野菜の宝石箱」。目と舌、いや五感の全てが喜ぶ、極上の豆腐ではないか。

蒸し上げた大豆を压榨して豆乳を作り、そこにニガリをうつ。適度にとろみが出た頃合いを見て、酢水で洗った色とりどりの野菜や花を混ぜ込んでいく



(右)豆腐に菜の花や藤の花をちりばめる義弘さん。「簡単そうに見えてコツがいるんだ」と笑顔を見せる (下) 清らかな湧き水を使って、あら熱をとり豆腐を引き締める



尾前豆腐店

豊富に湧き出る山の水を使い、夫婦で豆腐作りをする。菜豆腐に用いる菜の花や野菜は自家栽培し、大豆は契約栽培の国産大豆を使っている。

菜豆腐(1丁約1kg):450円
☎・FAX: 0982-67-5316





旬を味わう

おやつ の 時間



旬の野菜や果実が持つフレッシュな甘みや酸味を生かしたスイーツ。太陽と大地の恵みを凝縮したその味わいは、贅沢で特別なひとときを生み出します。現地に行かなければ食べられないもの、お取り寄せできるものなど、素材にこだわった厳選スイーツをご紹介します。

イラスト／内田有美

加賀の湯の郷のおもてなし

石川県 ◎

加賀パフェ

味平かぼちゃやプロッコリーなど、地元特産の加賀九谷野菜をふんだんに使ったご当地スイーツ・加賀パフェ。そのコンセプトは「加賀市のおもてなし喫茶メニュー」。全国有数の温泉地・加賀市を訪れる観光客を、おやつで迎えようというものです。市内の飲食店や加賀市、JA加賀などが力を合わせて商品開発しました。

「加賀九谷野菜を使う」「郷土

菓子の『吸坂飴』をソースに用いる」「加賀棒茶を添える」といった、地元ならではの統一ルールを作り、地域をあげてブランド化。スイーツなのに温泉卵を使うなど、湯どころらしいユニークな一面もあり、話題を集めています。

さらに、九谷焼の皿、山中漆器の盆といった伝統工芸の器が彩りを添え、舌だけでなく目も楽しめます。2016

年に販売をスタートし、累計1万食を超えるヒット作に。加賀の食材・伝統が詰まった新たな逸品です。

加賀パフェが食べられるお店 ▶ 地元のカフェなど6店舗がメニューにラインナップ！それぞれ個性的な加賀パフェを楽しめます。まちカフェ（片山津温泉）、加賀フルーツランド（橋立）、カフェ・ランチ加佐ノ岬（橋立）、くいもん家ふるさと（加賀温泉駅前）、べんがらや（山代温泉）、はづちを茶店（山代温泉）／全店 880 円（税込）

加賀ご当地グルメ推進協議会 ☎ 0761-72-7900

※イラストは「くいもん家ふるさと」の加賀パフェ

瀬戸内の女王
珠玉のひと粒

広島県 ◎

ひとつぶのマスカット

瀬戸内の特産品マスカット・オブ・アレキサンドリア。「ブドウの女王」とも呼ばれるその大粒果実を、やわらかい求肥で一つ一つ丁寧に包んだ銘菓です。ほどよく酸味が残る

時期に収穫したマスカットと、上品な甘さの求肥がベストマッチ。一粒はおばれば、マスカットの豊かな香りとジューシーな果汁が口いっぱいに広がります。

4 個入り
1,080 円（税込）から
※夏季限定
（5 月中旬～9 月上旬頃）
旬果瞬菓 共楽堂
☎ 0120-62-4097



仙台産の野菜の甘み

宮城県 ◎

グリーンジョートマト

小松菜のビュレを練り込んだ薄緑色のスポンジと、真っ赤なプチトマトのコントラストがかわいらしいショートケーキ。JA仙台が運営する、地元産の野菜と果物にこだわった菓子工房「TANABATA」の看板商品です。野菜や果実が持つ優しい甘みを生かした味わいが特徴で、女性客を中心に人気を呼んでいます。

430 円（税込）
メゾン・ド・ガトーTANABATA
エスパル仙台店
☎ 022-352-1281



果実王国・山梨を堪能

山梨県 ◎

手作りフルーツサンド

春はイチゴ、夏はモモ、秋はカキやブドウ……。旬の採れたて果実を使ったフルーツサンド。果樹園直営のカフェ「マルサマルシェクッキングスタジオ」では、農業体験のひとつとして、自分で収穫した果実を使ったフルーツサンド作りに挑戦できます。もぎたて果実のフレッシュな甘みと酸味が濃厚な生クリームと相性抜群です。

スイーツ作り体験 1,500 円（税込）から
マルサマルシェクッキングスタジオ
☎ 0553-47-4447



岩手県 ◎

岩手県産の老舗菓子

地場食材で彩られた
みちのく郷土菓子

創業87年の老舗菓子店が作る色彩豊かなゆべし。もっちりした生地の中からは、岩手県産の野菜や果実のビュレがあふれ出します。生地に使う米は、地元のエコファ

「古代米 & カシス」
「桑茶 & ほうれん草」
「人参 & トマト」
1 種類 6 個入り 700 円（税込）
千秋堂
☎ 019-613-4070

上から時計回りに「飯器」「バターケース」「小判弁当箱」。無塗装の白木仕上げが特徴



匠を継ぐもの

しなやかに凜と

秋田県大館市

大館曲げわっぱ

仲澤恵梨



(上) くるいを正しながら曲げた板を接合していく
(下) 仲澤さんのお弁当。器は職人の道に入り、初めて作った曲げわっぱの弁当箱で、14年間使っている

「杉

の香りがごはんをぐつとおいしくさせるんです。わっぱの蓋を開けた瞬間がたまらないんですよ」

豊かな木の香りと光に満ちた工房で、仲澤恵梨さん(34)は顔をほころばせた。キャリア12年で伝統工芸士に認定された曲げわっぱ職人だ。

曲げわっぱは、杉の板を熱湯に浸して柔らかくし、自在に曲げていく手仕事。そのルーツは、山に暮らすマタギ

の組み方を勉強している時に、木の温かみが性に合うと感じました」

出

身の大館市で両親と一緒に暮らしていきたくて考えていた20歳の頃、ふと、地元で使われている曲げわっぱの存在を見つめ直したという。

「木といえば、小さい頃からわっぱのお盆が家にあったなって。地元の杉を使い、地元の人が作り、地元の人が使う。自分にぴったりだと思ったんです」

一念発起し、曲げわっぱの第一人者・柴田慶信さん(76)の門を叩いた仲澤さん。「勢いだけで『一流の職人をめざします。目標は伝統工芸士です』って押しかけ、弟子入りさせてもらいました(笑)」言葉通りめきめきと腕を上げていき、32歳で伝統工芸士となり、今では後進の指導も行うほどに。上達の秘訣

が杉の木を曲げ、山桜の皮で縫い留めて作った弁当箱だとされる。江戸時代に下級武士の内職として広まり、大館の暮らしの道具として定着していった。「子どもの頃から物作りとなると夢中になっちゃう」と言う仲澤さん。高校では服飾と調理を学び、職業能力開発短期学校に入学し建築学を修めた。

「衣食住、身の回りにあるものを作りたいという気持ちが強いんです。木造

は『目標を周囲に示すこと』だという。「内に秘めてるだけじゃだめ。しゃべることで『目標のためにこれをやらせなきゃ』って周りも応援してくれるし、自分もやる気が湧いてくるんです」

師匠の柴田さんは、そんな仲澤さんを頼もしく思う。

「作品にも人当たりにも、しなやかさの中に凜とした芯の強さを感じるんですよ。強いんだけど柔らかい。男の職人にはまねできない極意がそこにあるんじゃないかな」(柴田さん)

「今の目標は新しい商品作り。プレスレットのようなアクセサリーを作り、わっぱをもっと身近に感じてほしいです。それと、曲面加工が難しいとされるお椀作り。作り方ですか？まだ秘密です(笑)。楽しみにしていってください」

1. 杉板の合わせ目を山桜の皮で縫い留める／2. 山桜の皮は乾くと収縮し、板と板を頑丈に結びつける／3. 乾燥室にはわっぱの弁当箱がずらりと並ぶ／4. 師匠の柴田さん(右)／5. 木目が詰まった樹齢150年程度の秋田杉を使う／6. 熱湯で柔らかくした板を丸太に巻きつけて曲げる



1



2



4



5

柴田慶信商店

半世紀以上の職人歴を持つ柴田慶信さんが創業。曲げわっぱの製造・販売のほか、国内外の展示会などで伝統工芸の魅力を積極的に発信している。
電話 0186-42-6123



6

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持つ魅力を味わっていただいています。



歯ごたえプリプリ！

浜ゆでしたメカブを試食。
「海の香りが口いっぱいに
広がる」「味が濃くていい
塩加減」と大好評

ゆでたて！

今も受け継がれる風習を聞いて、「自然が厳しいからこそ、助け合って生きるための知恵なのではないか」と、参加者の牛嶋さんは感心した様子で話してくれました。

体験した後は、寝屋子制度のお話を島の浜崎さんから聞きました。「漁師の島だから、力を合わせて漁をしたりワカメをいっせいにゆでたり」。寝屋子があるからで



2日目は、漁港でメカブの収穫体験に挑戦。ワカメの根元にあた

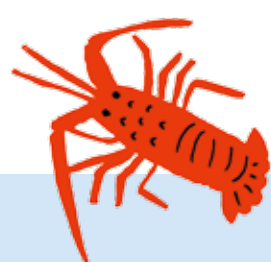
「島で働いたら？」と言われるほどの腕前でした。収穫のあとは浜ゆでメカブを試食。「ザクザクプリプリ！歯ごたえが最高」と、野趣あふれる答志島の春の味

3日間にわたって海の幸を堪能し、島に息づく絆を感じたみなさんは、「いつかまた同じメンバーに会えたらいいね」と言葉を交わし、帰路につきました。

潮風を感じながら島の入り江でハイ、チーズ！



海の幸いっぱい！



ふるさと倶楽部

とうしじま

三重県 鳥羽市 答志島



2017, June

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！



メカブの収穫をお手伝い。心地よい春の潮風を全身に受けながら、漁村の暮らしを満喫したみなさん



春めく漁村で

日本の原風景を満喫



答志島の島暮らし体験

「寝屋子制度」をはじめ、昔ながらの風習が残る答志島。島の文化を学び、そうした風習が育む人々の強い絆を感じて新鮮な海の幸を味わう2泊3日の島暮らしを企画しました。(全国農協観光協会 太田)



春が訪れ、にわかに活気づく島の漁港。旬のワカメを浜ゆでする漁師でにぎわい、島中に潮の香りが広がります。ここは伊勢湾の入り口に位置する答志島。島民の多くが漁業を営み、日本の漁村の原風景が色濃く残っています。



ワカメ長〜い！

4月号から誌面を大幅にリニューアルし、みなさまから様々な声を頂きました。ありがとうございます。「かっこいい誌面構成で、読んでいて楽しい！」というお褒めの言葉「よりオリジナリティーを出してほしい！」というご要望の言葉……、まだまだ試行錯誤は続きます。

6月号のおすめは、女性農業者の姿を取材した「あぐりなでしこ」(P8～9)です。新規就農し、お客様のニーズに合わせる農業スタイルを確立した高さん。素敵な笑顔といきいきと農業に取り組む姿にグッときました。能登島を一度訪れてみたい、そういう気持ちになれるはずです。

今月号の活動報告(P16～17)は田舎暮らし体験企画「答志島の島暮らし」をご紹介します。また、ふるさと倶楽部通信(P18)では、快汗！猫の手援農隊の企画を掲載しております。新企画もありますので、ぜひご覧ください。

『ふれあい』編集部 小泉

ふれあい編集部からの声

読者のみなさまからのご意見をうかがう機会として読者アンケートを実施しました。150通におよぶ貴重なご意見をお寄せいただき、ありがとうございます。当誌に対する意見をいくつかご紹介させていただきます。

○表紙の絵がいつも素敵で感動しています。厚紙を貼り、絵葉書に仕立てて使っています。

○広報誌『ふれあい』が届くと、記事や写真を見て、ほっとしていやされます。

○全国の農業、民俗芸能を知ることができ、自身の知識が増え、楽しませて頂いております。

『ふれあい』2月号読者アンケート結果報告

「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にてお申し込み下さい。

※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下さい。匿名希望の方はその旨を明記して下さい。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〉2017年8月号掲載分は、6月30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6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)
公式ホームページ・Facebook もぜひご覧ください。

公式ホームページ
▶ <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ことがあります。



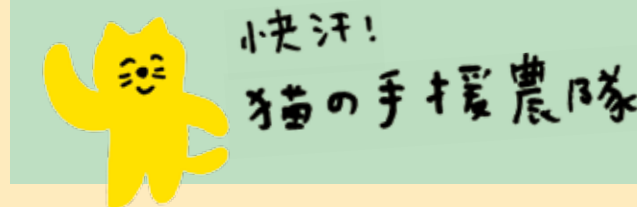
このページの企画募集は、
広報誌「ふれあい」4月号同封チラシ、
または全国農協観光協会
ホームページをご参照ください。

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。



新企画

7月3日(月)～5日(水)

ときわにんにく収穫隊

青森県 南津軽郡

東に八甲田連峰、西に津軽富士「岩木山」を望む津軽平野では昭和32年からにんにくの栽培が始まりました。大粒で雪のように白いにんにくは全国でも高い評価を受けています。収穫はよく晴れた日に一気に行うので、人手が不足しがち……。農家さんの津軽弁を聞きながら収穫を応援しましょう！



ときわにんにく部会
部会長・古川正衛さん

今年から援農隊のみなさんを迎えることになりました。高品質なときわにんにくがどのように作られているか、畑での収穫を通して体験してみてください。参加をお待ちしています。

新企画

7月15日(土)～16日(日)

にんにく出荷調整隊

新潟県 長岡市

長岡市の越路地区では、にんにくを特産品にしようと地域をあげて奮闘中です。しかし、人手不足もあり、農家さんの負担は年々増えています。そこで、にんにくの出荷調整をお手伝いし、農家さんを応援します。地元の方々も援農隊のみなさんが訪れるのを心待ちにしています。



にんにく農家
青柳利一さん

収穫後、乾燥させたにんにくの出荷調整作業を行います。にんにくの根切り、皮むき、ネット袋詰作業など、どなたでも参加しやすい作業を予定しています。みなさんのお越しをお待ちしています。

8月25日(金)～26日(土)

ささげ豆収穫選別隊

新潟県 小千谷市 (おぢやし)

ささげ豆は機械を使った収穫が難しく、ひとつずつ手作業で収穫します。草丈が低く、腰をかがめての作業はひと苦勞。枝から収穫したあとはサヤから豆を取り出し、ひと粒ずつ選別するという手間のかかる作業です。栽培しているのは地域のお母さんたち。みなさんと収穫・選別のお手伝いをお願いします。



ささげ豆生産者の
みなさん

ひと粒ひと粒手作業で選別をするため、細かい作業が必要なささげ豆。手間のかかる作業を毎年手伝っていただいて、本当に助かっています。今年もみなさんとお会いできることを楽しみにしています。



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。