

ふれあい

2017年8月号

ふれあい探訪

阿蘇からの
招待状

民俗芸能NOW
清和文楽

ふるさと食紀行

こけら寿司

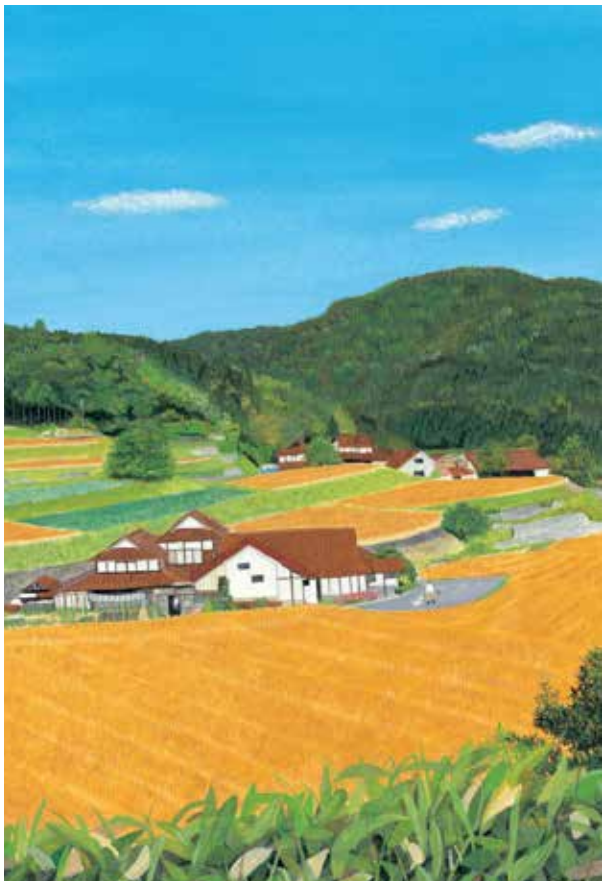
匠を継ぐもの

和傘 高橋美紀さん

ふれあい

二〇一七年八月号

絵・文 須飼秀和



ばく しゅう
麦秋を迎えて

広島県 北広島町

いにしえ
古に思いを馳せ

五穀豊穡を願う、壬生の花田植を訪ねました。
会場近くの壬生商店街には露天が並び、多くの人で賑わっています。花田植の会場へ向けて、田楽団や色きらびやかな飾り牛が練り歩きます。花笠踊りなども列をなし、沿道の人達にくるくると華麗な舞を披露していました。

花田植が始まると、幾頭もの飾り牛が追い手とともに何往復も代かきを行います。やがて代かきが終わり、御囃子と田植え唄が響きわたると会場の盛り上がりは最高潮に。ここにしかない光景に、古から残る日本の情景を感じます。

花田植の余韻を残しつつ、豊かな田園風景が広がる辺りを訪れました。暑い日でしたので、透き通った水が流れる用水路に足を浸し、涼をとり一息。少し小高い所からは、赤い石州瓦と金色に輝く麦畑が広がり、これもまた、この地ならではの姿なのかと心に刻みました。

(表紙の絵)



広島県
北広島町
壬生の花田植

華やかに飾られた「飾り牛」による代かきや、早乙女や囃しが織りなす田植えの様子は、広島初夏の風物詩。豊穡を願う農耕祭事であるとともに、農作業を楽しくこなすための工夫でもある。



平成29年8月1日発行 通巻447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ツアービル4階 ☎03-52297103 21

ふれあい探訪

農が
つながる
人の輪

阿蘇 からの 招待状

熊本県阿蘇市・南阿蘇村（JA阿蘇管内）



阿蘇山のふもと、日本最大級の草原と豊富な降水量により、米や畜産、野菜、花など多彩な農業が営まれている。

木々を揺らす風、
野鳥のさえずり、虫の羽音。
のんびりとした牛のいななきが、
空へと溶けてゆきます。

2013年、

世界農業遺産に認定された阿蘇。

千年の時を刻む草原から、

初夏の風のような招待状が届きました。

文／常瀬村泰 写真／青木衛

阿蘇の草原で放牧されるあか牛。「農家はコストと労力の削減に、牛は健康に、山はきれいになる」と中村和章さん

千年の草原

ぶち、ぶち、ぶち……と間断なく聞こえるのは、牛たちが草をちぎり、食^はむ音。春から秋にかけて、阿蘇の草原に響きます。

遠く偉容を誇る山並み。丸みを帯びたものから、のこぎり歯のようにぎざぎざした形、あるいは鋭くとがった山頂など、見る者を圧倒します。これがむき出しの岩肌なら、あるいは木々生い茂る山並みなら、他でも見られる光景ですが、阿蘇を阿蘇たらしめている唯一無二のがあります。

それは、草。丈の低い草が山肌を覆っており、遠目にはそれが柔らかな苔でも生えているかのよう。これが、阿蘇ならではの景観をつくりあげているのです。

その草を一心に食べているのが、「あか牛^{うし}」と呼ばれる褐毛和種の牛たち。

「優しい目をしているでしょう。あか牛は性格が穏やかで人なつこいんです」

そう話す中村和章さん(37)は、この地で代々畜産を営む農家の長男として生まれしました。現在70頭の牛を飼育しています。

4月から10月の間、牛たちは阿蘇山のふもとの「牧野^{ぼのや}」と呼ばれる共同放牧場で、のびのびと過ごします。

「人間の手だと刈り取るのに何週間もかかる草が、10頭くらい牛なら3日で食べ尽くしますよ」(中村さん)



「あか牛がきっかけになって、阿蘇の草原に関心を持ってもらえたら」と中村さん

実はこれこそが、阿蘇の景観を生み出す最大の理由。春になれば野原を焼いて草の芽吹きをうながし、夏には牛や馬を放牧して食べさせ、秋には牧草として刈り取る。阿蘇の人々は、長い間このサイクルを繰り返し、草原を守ってきました。阿蘇が「千年の草原」と呼ばれるゆえんです。2013年には世界農業遺産に認定され、海外からの注目も高まっています。

さあこれから……。しかし、そんな矢先



妻の圭奈さん(右)は非農家出身で、大の動物好き。「農家暮らしは大変だけど、楽しいです」



大阪で自動車デザインの仕事をしていた佐藤さんは、24歳の時に阿蘇に戻り就農した



しかできない農業体験の場を提供したいと考えています。

「みんなで草原の維持につながるような仕組みをつくりたいんです」

例えば放牧場の管理。牧野をぐるりと囲む鉄線を張り巡らすだけでも、その距離は何10kmにも及びます。とても農家だけの手に負えません。それを、都会から来る人たちと一緒に作業する。夜はあか牛のバーベキューを食べ、飲み、語らって、阿蘇の温泉で疲れを癒やす。そんなプランです。

「名づけて、草原親衛隊プロジェクト！いいでしょ(笑)」

伝統の未来図

「口の奥から鼻腔^{びうく}に抜けるかすかな風味の痕跡^{こんせき}を、注意深くたぐる。不意に気づく。ああ、これは高菜だ、と。やがてゆっくり咀嚼^{そしゃく}すれば、歯の裏でぶちぶちと弾ける小さな種の食感が、何とも心地よい」

——と、食通で知られた昭和の文豪・池波正太郎氏が、もしもこのマスタードを食したら、こんなふうに評したかもしれません。阿蘇高菜。高冷地の気候と火山性土壌という阿蘇の風土が生み出した、この地ならではの在来種です。地元で漬物用として広く栽培されている、この作物の種から生まれたヒット商品があります。それが「阿

蘇タカナード」。生みの親の佐藤智香さん(29)は、発案のきっかけをこう語ります。「テレビでカラシ菜の種からマスタードを作っていたんです。それを見てふと思ったんですよね」

(……高菜って、カラシ菜の変種じゃなかったっけ?)

答えは、正解。高菜はアブラナ科の越年草で、まぎれもないカラシ菜の仲間でした。「だったら、阿蘇高菜の種でマスタードが作れるんじゃないかって思ったんです！」

実はマスタードの作り方はいたってシンプル。種を酢に入れてふやかし、フードプロセッサーで粗くつぶせばできあがり……と、原理はそうなのですが、

「粘り気が出ない、水っぽい、苦いばかりで辛くならない……もう、ひたすら試行錯誤の繰り返しでした(笑)」(佐藤さん)

ようやく安定したレシピにたどり着いた頃には、発案から3年が過ぎていました。原料の種集めがまた大変です。地元の人たちは漬物用に栽培しますが、背丈が20cmくらいの頃に葉を収穫した後は残りを畑にすき込んでしまいます。佐藤さんはそれを活用しようと考えました。でも——。

「そんなにようけ高菜の種なんか取ってどうすんのじゃ？」

「マスタードを作るんです！」

「マス……？ 何じゃそりや？」

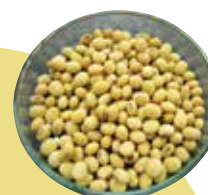


加工担当の園田さん（写真左）は元美容師。石垣さん（右）は、震災復興のボランティアがきっかけで阿蘇に移住した



「えっと……カラシみたいなもの、かな」「はあ？……」
と、万事がこんな具合。理解してもらうのもひと苦労でした。種を採るために伸び放題になっていた佐藤さんの畑を見て、「何やってんだ、早く刈り取れ！」と親切心から駆け込んでくる人も後を絶たなかったそうです。それでも、彼女は揺らぎませんでした。なぜならその目には、こんなビジョンが映っていたから。
「阿蘇高菜は栽培にあまり手がかからないので、高齢者や定年退職した人でも作れます。休んでいる畑を使って育てたら、みんなで地域おこしができると思うんです」
その畑は、春になると黄色い可憐な花を咲かせ、一面じゅうたんを敷きつめたようになるそうです。
「そうしたらハチミツも採れるし、油だって搾れますよね！」
伝統の在来種がもつ限らない可能性。その未来図が、佐藤さんにはくっきりと見えていたようです。

幻の大豆、次世代へ



阿蘇には他にも希少な在来種があります。「みさを大豆」もその一つ。タンパク質が豊富で栗のような甘みがあり、大正時代から幅広く栽培されてきました。しかし時代とともに姿を消し、いつしか「幻の大豆」と呼ばれるまでに……。

JA 阿蘇・高森支部では、女性部や青年部が中心となって、みさを大豆の保存と継承に取り組んでいます。地元の小学校で食農教育を行い、栽培から収穫、豆腐作りをしているのです。また、地元の農業高校では、みさを大豆を使ったアイスクリームやホットケーキミックス、おにぎりなどの商品を開発し、話題を呼んでいます。

こうした貴重な在来種が地元で大切に守られ、次世代に継承されていることも、阿蘇が世界農業遺産に認定された大きな理由の一つです。



阿蘇の恵み、大地の力

阿蘇の大地が育んだあか牛、そして阿蘇高菜。この二つの逸品が出会ったら——？
そんな思いから、あか牛のローストビーフと阿蘇タカナードを今回、誌面でコラボしてみました（左ページ写真）。

「あか牛は柔らかくてジューシーで、赤身が本当においしいんですよ！」と話すのは、ローストビーフを焼いてくれた中村圭奈さん。阿蘇山麓の牧草を食べて育つあか牛の肉質は、余分な脂肪が少ないのが特徴で、赤身にはアミノ酸の一種・タウリンが多く含まれています。

そこに添えられた阿蘇タカナード。優しい辛さと酸味が、肉の旨味と甘さを引き立てます。まさに阿蘇の大地のマリアージュ。
中村和章さんは、こう語ります。

「自分たちは、阿蘇の大地に生かされているんだなあと、つくづく思うんですよ」
佐藤智香さんは、こんな話をしてくれました。

「阿蘇高菜は、この土とこの気候じゃないと育たないんです。きっとこの場所ですう生まれついた役割があるんじゃないかな」
自分が作る阿蘇タカナードは、その力を発現させるきっかけの一つにすぎない——
佐藤さんは、そう感じています。
今日も、阿蘇の草原には爽やかな風が吹いています。

赤身の旨味と肉質の柔らかさが両立するあか牛は、近年の健康志向にもマッチ。阿蘇タカナードは通常のマスタードよりも粒が小さく、原材料は阿蘇高菜の種、天草産の釜炊き塩、福岡産の静置発酵米酢のみ

農作業で復興支援 阿蘇甘藷援農隊！

昨年4月、阿蘇郡西原村では特産の甘藷（さつまいも）の植え付け期に、地震に見舞われました。倉庫が壊れたり畑に亀裂が入るなど、深刻な被災状況でしたが、生産者は懸命に栽培を続けました。
昨年10月、本会では被災地ががんばる農家の方々に応援するために「阿蘇甘藷援農隊」を実施。収穫、調整、洗浄、選別、箱詰めなどの農作業をお手伝いし、地元の方々に喜んでいただきました。
今年も10月下旬に開催予定です。みなさまの参加をお待ちしています！





「ほかに娯楽がなかったから、残ったんでしょあ」

清和文楽人形芝居保存会の片山勇次会長は、そう言って苦笑する。

が、この地で文楽が継承されてきた理由は、もちろんそれだけではない。人形を操る遣い手たちが、みな農家であること。それも大きい。

人形芝居だけを生業としていた一座が、時代の流れで廃業を余儀なくされるなか、ここ山都町（旧・清和村）では、座員がみな農業を営んでいたために、続けることができたといわれる。

今でも毎秋、地元のお宮の特設舞台で上演される薪文楽は、地域の人々に

とってかけがえのない楽しみだ。

「昔は野良婦りに、浄瑠璃を朗々と詠いながら、あぜ道を歩く人もあったそうです」（片山さん）

かつて稽古はそれぞれの家で、農作業ができない雨の日や夜半に行われた。子どもたちは座敷の隅や隣室で、その様子を見聞きして育った。一家の団らんにも、古典浄瑠璃の話題がのぼることも、しばしばだったという。

今では常設の劇場で年間約200回の定期公演が行われるほか、ヨーロッパやアジアでの海外公演も成功させた。

この国の隅々には、かくも豊かな伝統文化が、たしかに息づいている。

「芸熱心な山里の人々が代々よく習い伝えたものと感心する」。著名な人形師である故・大江巳之助氏は、清和文楽を評してそう語ったという

民俗芸能

農と文楽

清和文楽（熊本県山都町）

江戸時代末期、淡路島からやってきた人形芝居の一座から、浄瑠璃好きの村人が人形を買い求め、技術を習った——それが清和文楽の始まりとされる。

以来170年余、伝統の灯は九州の山里で脈々と受け継がれてきた。



5. 若手の後継者も育っており、本場の淡路島で2年間の修業を経たのち舞台上に上がる／6. 首と右手を操る「主遣い」、左手を操る「左遣い」、足を操る「足遣い」の3人で、一体の人形を演じる



1.2.「清和文楽館」は、九州唯一の人形浄瑠璃専用劇場。6月には開館25周年記念公演も行われた／3.4. かつて村人たちがお金を出し合い、廃業した一座から買い集めたため、人形の種類も多い



名前の由来は「こけら（木片）」から。



もてなしの

心が織りなす

こけら寿司

高知県東洋町 野根キッチン

敷き詰めた具材やその姿をこけら（木片）に見立てたとされる「こけら寿司」。150年ほど昔からこの地に伝わるという。地産のユズやサバを使い、食材を幾重にも重ねる見目よい押し寿司を求め東洋町・野根を訪れた。

写真・文 山本ゆりこ（菓子・料理研究家）

その昔、この辺りでは「うちでよばれ」するき、来てくれよ」という言葉が頻繁に飛び交っていたという。「よばれ」とは宴会のこと。高知の人は大のもてなし好き。よばれの時、女性も台所に立つことなく一緒に宴を楽しめるようにと考案されたのが皿鉢料理だ。寿司桶サイズの大皿に料理やデザートが豪華に盛りつけられ、一皿でフルコースを楽しめる。

そして、こけら寿司はこの地域の皿鉢料理に欠かすことのできない縁起物。喜びを幾重にも重ねられるようにという願いを込めて、各家庭の味で作られてきたとか。

しかし、時代と共に過疎化・高齢化が進み、よばれをする家も減る。こけら寿司を知らない世代が出てきたことを案じ、地域の食文化を継承していきたいと2004年に結成されたのが、東洋町野根地区の主婦グループ「野根キッチン」だ。活動の柱は地元で開かれる土曜朝市でのこけら寿司販売。単品販売だけでなく、手製の惣菜とこけら寿司をセットにした朝定食「こけら寿司モーニング」が地域住民や観光客の間で人気となっている。

「よばれ」の光景を見て育って、家庭でこけらを作り続けてきた人たちが中心になってがんばっています」と野根キッチンの小林さん。そう語る様子からは、こけら寿司への、ひとしおの愛着が感じられた。

こけら寿司の味の決め手は、高知特産のユズを搾ったものに塩を合わせた

柚子酢だ。この地の酢飯には米酢ではなく、この酢が使われてきたそう。新鮮なサバを焼いて粗めにほぐし、たっぷりの柚子酢につけたものを炊きたてごはんに混ぜ込んでいく。巨大な樽の桶にその酢飯を敷き、ニンジンやシイタケ、薄焼き玉子、ニンジンの葉を色鮮やかに重ねていく。1段あたり米が1升必要で、最大で5段、米5升を使う。

「投げてもしつかり押すのはたいへんよ」そう言っ、一生懸命食材を押し込むメンバーの井上さん。深夜から始まった作業が終わる頃には、空が白み始める。できあがった約80人分の寿司を車に積み、7時半オープン朝市へ。太平洋の潮風に吹かれながら、できたてのこけら寿司を口に運んだ。柚子酢のキリッとした酸味と爽やかな香りが

が焼きサバのふくよかな旨味とよく合う。そして時折感じるニンジンやシイタケ、玉子の甘味がよいアクセントに。「昔はうんと酢の効いた酸っぱいお寿司だったんです。それを万人の口に合うように試作を重ねたんですよ」

そう話すメンバーの松本さん。さらに、昔は酢飯がもっと厚く、カットも大きかったそう。対し、野根キッチンのこけら寿司は一回りコンパクト。親指と人差し指でつまんで食べられる手軽さがいい。翌日はオープントースターで焼いて「焼きこけら」にするのも野根キッチンのおすすめだ。今ではこけら寿司ファンの輪は町内にとどまらず県外にまで及ぶとか。

「こけらが結びつけてくれた縁だわね」と言ったメンバーの原田さんの言葉に、みなさんの笑顔が爽やかに弾けた。

こけら寿司モーニング！



ほぐしたサバを
柚子酢につける。



野根キッチンのこけら寿司作りは2日間に及ぶ。前日に下ごしらえをして、朝市当日の深夜2時に再集合。夜通し作業を続け、できたてを朝市に並べる



野根キッチン

朝市での販売の他にも、「こけら寿司体験教室」を開くなど、東洋町に伝わる郷土料理の魅力を積極的に発信している。

こけら寿司（1パック）：350円
※全国発送可
☎：090-7542-4435
Mail: nonekitchen@triton.ocn.ne.jp

ご当地
美味
だより

これみんな

国産なんです！

北の大地と

イタリアの出会い

北海道◎

チーズ

2つの風が
織りなす滋味

秋田県◎

生ハム

山に囲まれ昼夜の寒暖差が大きい田沢湖高原は、生ハムの本場スペインの山岳地帯と気候条件が似ているそう。このハムを特別な味に仕上げているのは「風」。工房には一日のうちに異なる方向から風が吹き込みます。日中には田沢湖から暖かい風が、夜間は駒ヶ岳から冷たい風が……。昼

の風が肉を温めて脂を溶かし、夜の風がその脂を肉全体に染み込ませます。さらに湖と山、それぞれの風に乗ってくる自然の酵母が複雑な味わいをつくりあげるとか。こうして長期熟成させることで、芳醇な香りとうまみが引き出されます。

スライスパック 100g 1,944 円 (税込)
ブロック 100g 1,620 円 (税込)
グランピア
☎ 03-6277-8621

日本の牛乳作りを支える北海道。この地の牛乳にほれ込んだイタリアの職人が手がけるチーズです。脂肪分が豊富で濃厚な北海道の牛乳。フレッシュでもっちりした食感のモッツアレッタやなめらかな口どけのリコッタ、焼くととろろとおいしいカチョカヴァロ……。どのチーズも北の大地の牛乳が持つ甘味とコクを楽しめます。

モッツアレッタ 125g 702 円 (税込)、
リコッタ 250g 1,296 円 (税込)、
カチョカヴァロ 500g 2,970 円 (税込)
ファットリアピオ北海道
☎ 011-376-5260



垣根で紡がれる
豊穣のしずく

山梨県◎

甲斐バニサミコ



県オリジナルのブドウ品種『甲斐ノワール』をブレンドして作るバルサミコ酢。ブドウといえば棚での栽培が一般的ですが、こちらの農園では「垣根仕立て」を採用。収量は

減りますが、良質な甘味と酸味、そしてラスベリーなどを思わせる野性味あふれる香りがぐっと増すそう。サラダの他にもバニラアイスにかけてデザート感覚でも楽しめます。

3,024 円 (税込)
なでしこ農園
☎ 0553-26-3520

伝統野菜の
新たなカタチ

熊本県◎

阿蘇タカナード



P5でもご紹介した「阿蘇タカナード」。一般的に、マスナードはカラシ菜の種で作りますが、こちらはもっと小粒の阿蘇高菜の種を使います。ぷちぷちと心地よく弾ける食感とすっきりした辛味、そしてほのかに立ち上がる高菜の風味……。和ガラシとも海外のマスナードとも違う、阿蘇の大地ならではの味わいです。

70g 1,260 円 (税込)
阿蘇さとう農園
FAX0967-34-1076

世界を魅了した、幻の味

三重県◎

へにほまれ紅茶

『へにほまれ』は、150年ほど昔、遠くインドからもたらされ、選抜された日本初の紅茶品種です。かつてはイギリスの品評会で受賞したことも。しかし紅茶の輸入自由化を契機に生産量が減り「幻」に。2012年、一大産地であった三重県亀山市の茶農家らが

復活をめざし生産を再開。世界の紅茶愛好家が珍重したバラのような香りを楽しめます。



kiseki 40g リーフ 2,160 円 (税込)
亀山 kiseki の会 (代表：伊達)
☎・FAX0595-85-0524

果実味あふれる
産地搾り

長野県◎

りんご・ドール

リンゴを発酵させて作る果実酒・シードル。雨の少ない長野県東御市では、リンゴが水分と栄養をたっぷりと蓄えジューシーになるそうです。そのもぎたてフレッシュなリンゴをすぐに搾って醸造することで、新鮮で香り豊かなシ

ドルができあがります。通常品はドライできりりとした味わいで、喉越しさっぱり。そして「ボム・ドール」は、シードルをさらに瓶内2次発酵させたもので、華やかなアロマと甘みを味わえます。

シードル 750ml
1,600 円 (税込)、
ボム・ドール 750ml
2,600 円 (税込)
リュードヴァン
☎ 0268-71-5973





匠を継ぐもの

傘を開けば

岐阜県北方町

和傘

高橋美紀

上質な美濃和紙やしなやかな竹……、和傘に必要な材料が揃い、古くから日本有数の産地として栄えた岐阜県。和傘作りの歴史は350年を優に超える。この地で作られる和傘は端正でいて優美。傘を開く、差す、閉じる——、一連の所作も使い手を美しく演出する。地元出身で、この地に伝わる和傘に“一目惚れ”した職人を訪ねた。

「光

が透けて素敵でしょう。雨の日にこれを差すだけで気分が高まるんです」

蛇の目傘をふわりと開き、和傘職人の高橋美紀さん(37)は言う。和紙を通してやわらかな光が広がり、その中心から放射状に整然と竹の骨が並ぶ。骨にあしらわれた彩り豊かな飾り糸が一層華やかさを増している。

「色や形だけじゃないんですよ。雨粒を受けると、パラパラと太鼓のように心地よい音が響くんです。傘を開けばその下が特別な場所になるんです」

岐阜県出身の高橋さん。大学ではスペイン語を専攻し、海外を訪ね歩いた。「驚いたのは、みんな自分の国の伝統文化を誇らしげに話すんですよ。その時感じたんです。『あれっ、わたしにはなにがあるのかな』って」

帰国後もずっとこのことが頭に残った。4年生になり、いよいよ進路を決める時、記憶を辿り、よみがえったのは高校時代に出会った光景だった。

「江戸時代の面影が残る美濃市で、美濃和紙を使った明かりのアートを飾る展示を見たんです。『きれいだ……』、素朴にそう感じたことを思い出した。

「私の地元こんなものがある」と、胸を張れるような仕事に携わりたいたい。それも美濃和紙に関わる仕事だったらしいな——、そう思い立って門を叩いたのが地域屈指の老舗和傘工房だった。

「和傘に触るのはそれが初めて。でも、傘を開いた瞬間もう一目惚れでした」。大学卒業後すぐに職人の道に入った高橋さん。100ある工程を少しずつ習得し、8年目からようやく花形の張り作業を任されるように。納得できる「張



和傘作りの道具の一部。100工程あるとされる和傘作りは用いる道具も多い

り」ができ、光にかざした時に心が固まった——「おばあちゃんになっても一生この仕事をしていきたい」と。人として14年目を迎え、独立し工房を構えた高橋さん。和装の機会が減り、和傘の需要が少なくなる中にも、新たな可能性が見えてきているという。

「ワンピースやデニムに和傘を合わせる自由な発想の人が増えています。スーツに和傘、という人もいます。和傘をきっかけに話が弾んで、商談がうまくいったといううれしい話も！」

職

工房を構えた高橋さん。和装の

そうした変化に合わせて、モダンな柄の和傘や日常でも使いやすい日傘作りに挑戦する。1年前には子どもが生まれ、新たな目標もできた。

「以前はただ作ることに夢中でした。でも、今は『どう伝えていくか』を模索しています。子ども

が大きくなった時にも和傘が身近な存在であってほしい。地域の子どもたちが職人の仕事にふれあえる体験工房を作りたいですね」



息子の稜一郎くん(1)も、和傘が奏でる雨音が夫のお気に入り

2. 水が漏れないよう頂部に和紙を幾重にも巻きつける／3. 飾り糸には骨同士をつなぎ留めて強度を増す意味も／4. 江戸時代の傘職人が描かれた『職人 尽絵 傘屋』(岐阜市歴史博物館蔵)／5. 装飾的な蛇の目傘(右)と端正な番傘。蛇の目傘は18000円～、番傘は16000円～



高橋和傘店

2014年に独立し、工房を設立。骨の組み立て、紙張り、仕上げといった工程を高橋さん1人で行う。現在、和傘は注文から数か月待ちが目安。TEL 090-4233-5881



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。

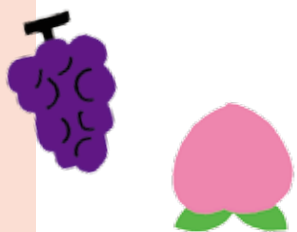
全国農協観光協会は日本の農業を守り、豊かな食文化をつなぐために、全国で都市と農村の交流事業を行っています。地域農業を応援する「快汗！猫の手援農隊」や移住・就農のきっかけをつくる「田舎暮らし体験」、食文化を学ぶ「田舎でいいね！食育探訪」など、季節に合わせて多彩な企画を実施。全国農協観光協会の会員組織「ふるさと倶楽部」の会員みなさんを中心に農山漁村が持つ魅力を味わっていただいています。



バック詰めもすべて手作業でいねいに。収穫から出荷まで、人の手が欠かせません



穴の開いたスケール（計測器）を使って、大きごとに果実を選び分けていきます



芽があります。花芽を傷つけないよう注意しながら収穫してくださいね」と、ていねいなレクチャーを受けて、参加者は収穫作業へ。

汗をぬぐいながら、東京から参加した志村さんは、

「果物が食卓に並ぶまでに、多くの人の努力と汗があることを実感します。その過程を知ることができて貴重な経験ですね」と、話してくれました。



サクランボの木の下で、はいチーズ！

大切な商品を傷つけないよう最初は慎重に、でもすぐにコツをつかみ、肩からぶら下げた収穫かごは、あつという間にいっぱいになりました。

収穫が一段落すると、休む間もなく選果とバック詰めに取りかかります。少しでも傷があるものや色むらがあるものを取り除きながら、決められた規格ごとに選別していきます。一粒一粒箱に並べていく作業をしながら、参加者の齊田さんは、

「収穫する時はきれいに覚えても、選果すると、出荷基準に満たないサクランボがたくさん出てきますね。箱詰めも気が遠くなる作業。農業ってやっぱりたいへん」と、話していました。受け入れ農家の秋山さんは、

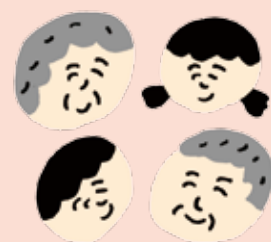
「繊細な果物なので少し心配でしたが、参加されたみなさんはじめめな人ばかり。愛情を込めて一つ一つチェックしてくれるので本当に助かりました」と言って笑顔を見せます。

になると山形産が出回り始めるので、その前に一気に収穫しないといけません。ましてやこのあと、ブドウやモモなどの果物がピークを迎えるので農家は大忙し。だからこそ援農隊のみなさんに手伝ってもらって、とても助かります！」と、援農隊を大歓迎。

リピーター参加者の九鬼さんは、

「受け入れ農家さんは優しい人ばかり。またみなさんに会いたいと思います」と話してくれました。

今年7月の農家で収穫をお手伝い。受け入れ農家の清水さんから、次の年に実を結ぶ花芽が育ちます。花芽を傷つけないよう注意しながら収穫してくださいね」と、ていねいなレクチャーを受けて、参加者は収穫作業へ。



いってききました！

ふるさと倶楽部

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！

山梨県 南アルプス市



南アルプスに抱かれた
“果物の宝石”



南アルプス市
さくらんぼ援農隊

(JA こま野管内)

果樹栽培の盛んな山梨県で、収穫時期を迎えるサクランボの収穫・選果をお手伝いする2泊3日の企画です。
(全国農協観光協会／青木)

北岳や間ノ岳など、美しい山々に囲まれる山梨県南アルプス市。日当たりのよい傾斜地が広がり、昼夜の寒暖差を生かした果樹栽培が盛んです。

6月中旬の3日間、この地でサクランボの収穫をお手伝いする援農企画「南アルプス市さくらんぼ援農隊」が行われました。参加者は総勢12人。関東圏を中心に、40代から70代までの幅広い世代の方々が集結。

「フルーツ王国」とも呼ばれる山梨県では6月の半ばから、果物の収穫がいつせいに最盛期を迎えます。繁忙期の農家さんをお手伝いし、少しでも産地を応援しようということで昨年からスタートした企画です」

そう話すのは全国農協観光協会の青木さん。

受け入れ農家代表の中澤さんは、「南アルプス市は日本で一番南のサクランボ産地。全国に先駆けて出荷が始まるんです。6月下旬

甘くて
おいしい！



次なる100年に向けて

2017年8月1日、一般社団法人全国農協観光協会は創立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。次なる100年に向けて、職員ひとりひとりが「自分ビジョン」を宣言し、みなさまのお役に立てるよう業務にまい進してまいります。これからもなにとぞよろしくお願いいたします！



「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。

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。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10月号掲載分は、8月31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8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」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。



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。

9月27日（水）～29日（金）

津軽りんご収穫隊

青森県 黒石市

日本一のりんご生産地である青森県。県西部に広がる津軽平野では、肥沃な土壌と昼夜の寒暖差が織りなす恵まれた気候条件のもと、色づき良く果肉が締まった甘味の深いりんごが栽培されています。

今回は、早生ふじを中心とした収穫時期が早いりんごを収穫します。高品質なりんごを出荷するためには、適切な時期に収穫することが不可欠。しかし人手不足が毎年の悩みの種……。農家さんと一緒にたわわに実ったりんごを収穫しましょう！



message



JA 津軽みらい
 営農部営農課
 寺山 寿さん

今回初めて援農隊のみなさまを迎えることになりました。日本一のりんごの生産地でみなさまのお越しをお待ちしています！

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。

9月19日（火）～21日（木）

日本の真ん中 恵那暮らし

岐阜県 恵那市

中央アルプスの美しい山々の麓に広がる恵那市は、本州のほぼ中央部に位置することから、“日本の真ん中”とも呼ばれています。この地域では、古くから栗の栽培が盛んで、良質な栗の産地として知られています。そして、その栗を使った栗きんとんも郷土の味として親しまれています。

今回の企画では収穫ボランティアコースと恵那の暮らしを体感できる田舎暮らしコースを用意しました。日本の真ん中の魅力をたっぷり味わってください。



message



えな笠置山栗園
 代表・鈴木 猛さん

栗は一粒一粒手作業で収穫し、良質のものを選別して出荷します。味の決め手は新鮮さ。なので時間との闘いです。お手伝いいただけるみなさんの力をお待ちしております。何もない山の上ですが、自然がいっぱい、空気もよい。何もないのが売りです。

