

ふれあい

二〇一八年 十月号

ふれあい探訪

アスパラ

芽吹くとき

ふるさと食紀行

碓石茶
じいしちや

ご当地美味だより

国産スパイスの挑戦

魚を育てる米農家



ふれあい探訪

農が
つなぐ
人の輪

兵庫県 加西市

アスパラ 芽吹くとき



親が見たけりや北条の西、
五百羅漢の堂にゆけ。
そんなふうにも詠われる、
加西市北条町の石仏群。
自分や知人にうり二つの顔が
必ずや見つかる、などと言われます。
無数にたたずむ五百羅漢の、
あるいはそれ以上に屹立する新たな芽が、
ここ北播磨の地に誕生しました。

文／常瀬昌泰（農業ジャーナリスト）、写真／本野克佳

土の中から顔を出したばかりの新芽は、鮮やかな黄緑色。生命が満ちあふれています。

「かわいいでしょ？これがたくさん出るんですよ。わたしたちが追いつかないくらいです」

作業の手を休めずに高田清美さん(67)はそう
言っています。

兵庫県の南部に位置する加西市。かつては山陽と山陰を結ぶ西国街道の宿場町として、北播磨地方の交通の要衝でした。

この地域を管轄するJA兵庫みらいの主な農産物はブドウ、トマト、それに米。でも、「正直、他にも何か特産品が欲しかった」と、ふれあい

広報課の圓井秀和課長が漏らすように、新たな特産品開発が課題でした。そんな折に着目されたのが、アスパラガスです。
「全国的には北海道や長野県、九州地方などが産地として有名です。近畿圏には大きな産地がなかったのですが、市場からも要望が出ていました」（あぐり創生課・小岩大介さん）

そこで、2016年にまずJAが試験栽培を行い、栽培技術とノウハウを蓄積して、翌年管内の生産者に栽培を呼びかけました。

そのときにいち早く手を挙げて取り組んだ、別府東宮農組合の高田克義さん(68)は、「大型機械を使わなくて、軽くて、年寄りや女性でも扱いやすい作物やと思うたんです」。

実際、アスパラのハウス栽培は、初期の設備投資こそある程度必要なものの、栽培が始まれ

ギュッと締まった穂先は新鮮な証拠。毛細血管を丈夫にするルチンを多く含む

最終工程となる選別・調整作業は人の目で見て行う。高田勝生さんは「いいアスパラを出すために必要な作業」と話す



新しい特産品を作ろうと始めたアスパラ栽培。生産者とJAが密にコミュニケーションをとることで、信頼関係が芽生えている



加西市

兵庫県の南部に位置し、大阪、神戸まで約70kmと近畿地方の大消費地へのアクセスは良好。「酒米の王様」とも称される「山田錦」や2007年に地域団体商標を取得したぶどう「加西ゴールデンベリー A」が盛んに栽培されます。2年前に開始したアスパラ栽培は、近畿地方における新鮮でみずみずしいアスパラの供給源として、生産量を増やしています。



「『これはまだやな』と思って残しておいたのが、ぐるっとハウスの中を収穫して回って戻ってきたら『あれ、これもう出荷できるやん!』なんてことが、しょっちゅうあるんですよ」

最盛期には、半日で10cm近くも伸びるというアスパラ。この旺盛な生育力は、速効性のあるエネルギー源として知られる、アスパラギン酸を多く含むからに他なりません。細くて長い、

しなやかな体内にあふれんばかりのエネルギー。JA兵庫みらい管内では2年目となる今年、18戸の農家が栽培を始めています。産地としての目標は、販売高1億円。それには単純計算で200棟のハウスが必要です。一見遠い夢のようですが、「一大産地めざして頑張ります」と、笑顔を見せる小池課長。上を向いてぐんぐん伸びゆく、この栄養いっぱい野菜のようです。

別府東営農組合のハウスでは、生い茂るアスパラの根元に、芽吹いたばかりの小さな新芽が顔をのぞかせていました。この産地の未来を指し示すかのように、まっすぐと。



アスパラの実。雌株のみ実をつけ、中には5粒ほどの種が入っている

夢のアスパラ一億円

「実際に始めてみたら、試験栽培していたときには思いもよらんかったような事態が頻発したんです」

JAの小岩さんは、苦笑交じりに当時を振り返ります。冬場に給水タンクが凍結した、猛暑でパイプがひしゃげた、台風でハウスが倒壊し

ば冬場を除く長期間収穫が可能で、管理の手間もそれほどからず、なにより軽量です。

「JAで栽培講習会を開いたらご夫婦で参加される農家さんが多くて、『お父さん、あれやったらうちでもできるで』なんて会話があちこちで聞かれたんですよ」(あぐり創生課・小池秀和課長)

その結果、9戸の農家が手を挙げて栽培に取り組み、順調な滑り出しを切ったかのように見えました。ところが――。



切り落とした断面には、甘い維管束がギッシリ

た……それはそれは、苦難の連続だったと言います。

「アスパラ自体、栽培方法が完璧に確立されている作物ではないんで、いわゆる正解というのがないんですね」(小岩さん)

ゼロからのスタート、暗中模索の日々。「それでも、アスパラ作りを始めた人たちに共通するのは、みな前向きなことだ」と圓井課長は言います。たしかに、高田克義さんもこう語っていました。

「こんなふうにはゼロから自分たちの力で何かを立ち上げるなんてことは、人生でそうそう経験できることやないからなあ」

妻の清美さんは、それまで直売所で買うだけだったアスパラを自分で栽培するようになって、こんな嬉しいことがあったのだと顔をほころばせます。

「採れたてを孫に食べさせたら、美味しい美味しいうたってくれてねえ、その笑顔がほんとに励み

開催しました!

「アスパラガス」&「加西ゴールデンベリー A」収穫隊

本会が企画し開催したJA兵庫みらい管内での収穫隊。あっという間に大きくなり、一気に収穫のピークを迎えるアスパラと、JA兵庫みらいのブランドぶどう「加西ゴールデンベリー A」の収穫をお手伝い。参加したみなさんに、採れたてのぶどうをお土産としてお持ち帰りいただきました。





HONMOROKO

張りを作りペアで産卵するのに対して、ホンモロコは群れでまとまった量の卵を産むため、養殖に適しているとされたそうです。水産研究所が全国に先駆けて1992年に養殖技術を確立し、農家を中心に普及。現在、埼玉県東部では吉岡さんら15軒ほどの生産者が年間10トンを超えるホンモロコを生産しています。

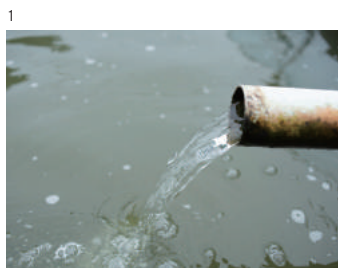
ホンモロコを飼育するために必要な水深を確保するために、田んぼの泥を30cmほど掘り出し、水深60cmほどの池を作ります。その泥で土手を作ることで、いつでも泥を田んぼに戻し、水耕栽培を再開できると言います。加えて、周囲の生態系を崩さないように、排水のための水路に細かい金網を設置し、ホンモロコが河川に逃げない工夫をしています。

吉岡さんは「水田からの転作はいくつか選択肢があるけど、なかでも一番魅力を感じたのがホンモロコの養殖でした。元々魚が好きで、観賞用のコイを飼っていたこともありです（笑）」と話します。

ホンモロコ養殖のポイントは二つあるそう。一つめは卵と稚魚の保護。春先、ビニール製の魚巢（産卵床）をいれた人工の清流にホンモロコを移動させると、産卵が始まります。一匹で千個ほどの卵を産むそう。産卵の時期を見極め、魚を産卵用の池に移すタイミングを見計らいます。卵を産んだら、すぐに魚巢を別の池へ。「卵や稚魚を親と離しておかないと、すぐ食べられちゃうんだ」と話す吉岡さん。産み付けられた卵の約6割ほど



1. 養殖池には井戸水を引き込む。地下水なので、水温は年間を通して18℃前後に安定する／2. 池の中に酸素を送り込むため、水面近くで水車を回す／3. 与えた餌の半分の重さがそのまま魚の体重増加につながる



休耕田を活用

魚を育てる米農家

スマートなシルエット、日に当たると光を帯びる魚体、端正な美しさを持つホンモロコ。小型の淡水魚の中でもっとも美味とされるこの魚が、埼玉県の休耕田で養殖され、特産になっています。休耕田活用の先進事例をご紹介します。

写真／本野克佳

「もともとは米ひとすじの稲作農家でした」

吉岡正道さん（75）はそう話します。50年ほど前に米作りを始め、熱心に研究を重ね続けてきた農業経営者です。

しかし、1969年に始まった米の生産調整によって米の消費量が減り、それに伴って生産量を減らすように。吉岡さんは、最大で約1・8ヘクタールあった水田を、今では約1・4ヘクタールほどに絞っています。米作りをしないで放置すると土地が荒れてしまうため、休耕田は地域の課題となっていました。

「米を作らず田んぼを放っておくぐらいなら、特産になるようなものがないかと目をつけたのがホンモロコなんです」

ホンモロコは、コイ科の小型淡水魚で、琵琶湖の固有種です。近畿地方では高級食材として珍重され、山椒煮などで楽しまれています。

一方、吉川市が位置する埼玉県東部には、古くからモツゴなどの川魚を食べる習慣があり、ホンモロコの味は馴染みがよかったそう。モツゴは縄

埼玉県吉川市／吉岡養魚場



4. 清流で3日ほど泳がせて泥を吐かせてから販売している。川魚が苦手という人でも喜んで食べるそう／
5. ビニール製の魚巢。浅瀬の茂みに卵を産む習性を生かして水面に浮かべる／
6. 量り売りで販売。近所の人たちからも美味しいと好評。今年は100g当たり300円で販売している



地元では酒、しょうゆで煮た甘露煮やかたくり粉の唐揚げが人気

来年、金婚式を迎える吉岡さん夫妻。妻の二三子さんは「モロコは男性が調理するから楽チン」と話します



がふ化するそうです。

二つめは給餌^{きゅうじ}。魚粉や小麦粉を主成分にする配合飼料を1日5回、2時間おきに与えます。「朝から昼にかけて、1回で1kgの餌を与えます」と話す吉岡さん。餌を与えるとき、じっと池を見てみると、あまり餌を食べない魚がいることに気がついたそう。「餌をまく場所を変えたりしながら、まんべんなく餌が行き渡るように工夫したいね」と話します。

ふ化した後、出荷できる7cmほどの大きさになるのはそのうち6割ほど。つまり、最初に産み落とされた卵から出荷できるレベルにまで成長するホンモロコは3割6分ということです。「なんとか5割をめざしたいね」と吉岡さんは話します。

「農家を継いで、当然米を作るんだと思っていましたよ。まさか自分が魚の養殖をするなんてね。今も稲作は続けているけれど、土地を使ってこんなに面白いことができるとは思ってなかったな」と目を細めます。

子どもの頃、近くの小川で小魚をとって家で食べていたという吉岡さん。「童心にかえったようだね」と楽しげにホンモロコと向き合います。

HONMOROKO

優しさに 身を ゆだねて

とうにんぎよう
陶人形作家 可南さん

（大阪府 和泉市）

土を焼いて人形を作る陶人形作家・可南さん。自身の作る陶人形を「つちびと」と呼び、優しく心を包み込むような作品を作り続けています。その優しさに命を吹き込む工房を訪ねました。

「誰かの心にそっと寄り添えるような作品になったらええなあ……と思います」

穏やかに話すのは、「つちびと」作家の可南さん(65)。大阪を拠点に創作活動を続け、全国のギャラリーや百貨店などで個展を開いています。専業主婦の傍らで作品を作り続けていましたが、作家として陶芸の道に進んだのは2002年のこと。婦人誌『家庭画報』主催の公募展で受賞したことがきっかけでした。





1. 顔料をつけた後に釉薬に浸す。灰色の釉薬が赤茶色に／2.3. 素焼き前の仕上げは手の感触を頼りに爪で行う



4.5. 6月に開いた宮城県丸森町での個展。宮城に住むつちびとファンが大阪での個展を訪れ、地元のギャラリーとの橋渡し役に／6. 大阪の飲食店「燈舎」のオーナー佐々木さんはお気に入りの「つちびと」を店先に置いている



6

5

4

3

2

1

悲しみを 乗り越えて

土で形や表情を作り、顔料と化粧泥、釉薬を使って色合いを引き出し、焼き上げることのできる上がる陶人形。表現の自由度が高く、色々な形、表情、色合いの陶人形があります。「陶人形という言葉が一般的なんだけど、私の作品のイメージとちやうなあとあって『つちびと』って呼ぶことにしたんです」

柔和で優しい表情を浮かべる「つちびと」たち。その肌には信楽焼の土の素朴な質感が残り、表情と相まって優しい温かみを感じます。

「昔は悲しげな顔や、苦しそうな顔が多かったかな」作品を作り始めた頃は、社会をゆるがす事件や災害が多く、生きていると直面する理不尽なことや辛いことばかりに意識が向いたそう。テレビの向こう側で起こっている凄惨な出来事を見ると、憤りが体を抜けるように湧き、作品にその思いをぶつけていたと言います。

クラフト作品を公募する「家庭画報大賞」（2002年）で審査員特別賞を受賞した「ムンバイの聖母」は、ネコに餌を与える路上生活者をモデルにした作品です。うつむいて、その表情はどこか悲しげですが、慈悲深い姿がとても印象的です。

作品への向き合い方が変わっていったのが、2007年頃、神戸大丸や大阪のギャラリーなどから声がかかるようになった頃でした。一人黙々と作品を作ることが多かった可南さんの個展に訪れ、作品を鑑賞する人たちと交流することで、自身の内面にも変化が出てきたと言います。

ふらっとギャラリーに立ち寄ったお客様が作品の前で足を止め、はらりと涙をこぼすのを見て、「こんなに人の心に届くなら、優しさを届けた方が幸せ」と思うようになったそう。

「いまは作品を見る人にお日様の木漏れ日のような心地よさを感じて欲しいですね」

作風が変わりゆくなかで、「人が本質的に持つ優しさにも気がついた」と話す可南さん。個展を開くと手伝いに駆けつけてくれる友人や、そのたび遠方から足を運んでくれるファンの声援を受け、自身も「優しさに身をゆだねてもいいんだ。甘えてもいいんだ」と心が少し軽くなったと話します。

だからこそ、「もっと多くの人と出会ってみたい」と話す可南さん。現在は11月に開催する個展に向けて神経を集中させます。未知なる出会いを楽しみに、それまでは気がつかなかった人が持つ優しさとの出会いを楽しみに、今日も作品に命を吹き込みます。



2002年「家庭画報大賞」で審査員特別賞を受賞した「ムンバイの聖母」



失われかけた幻の珍茶

碁石茶[®]

（高知県大豊町 大豊町碁石茶協同組合）



お茶の栽培に適した山間部で碁石茶は作られる

「緑

茶とは味も形もまったく違いますから」という、大豊町碁石茶協同組合の中山佐苗^{さなえ}さんの言葉のとおり、碁石茶は初見であった。幾重にも重なる茶葉は3〜4cm角にカットされ、しっかりと乾いて黒光りしている。

鼻を近づけてみると、ドライな茶葉らしい芳醇な香りの奥に、ベリーのようない甘いやりも感じられる。いれたものも口新しく、鼻腔^{びくう}を抜けるのは発酵による高貴な茶香で、独特な酸味が舌に残る。「味覚センサーで測定すると、味わいのバランスが赤ワインに似ているそうなんです」と中山さん。碁石茶は、他のお茶と比べると、苦みや渋



日本では珍しい完全発酵茶

紅茶などは発酵茶と呼ばれるが、それは酸化によるもの。対して碁石茶は、微生物の働きによる発酵茶である。一度は消滅の危機に陥りつつも作り続けてきた先人がいた。その思いを受け継ぎ、碁石茶作りに励む方々に会いに、高知県大豊町を訪れた。

文・写真／山本ゆりこ（菓子・料理研究家）



上／無農薬で育てた茶木を刈り取る小笠原さん
左／江戸時代から自生する山茶は碁石茶の原料



みが少なく酸味に富む。そのバランスが赤ワインとほぼ同じなのだそうだ。

四

国の中央に位置する大豊町で碁石茶作りが始まったのは、江戸時代初期。そのルーツは中国の雲南省に住む少数民族が作っていた「酸茶^{さんちゃ}」ではないかといわれている。碁石茶は、地元で消費するよりも、瀬戸内の塩と交換するために作られていた。出荷先の瀬戸内地方には、碁石茶で茶粥を作る食文化があった。碁石茶粥を食べることで胃腸が整い、余分な塩分を体外

に出す効果が期待されていたことらしい。

最盛期には年間100トン以上を生産したが、輸入茶の進出や生産者の高齢化に伴い、昭和50年代、生産農家は1軒になってしまふ。その1軒が、今回訪れた7代目小笠原功治^{こうじ}さん宅だ。小笠原家が碁石茶を作り続けてきたのも、茶粥を食べたいという要望に応えてのことだったという。

カーブが続く山道を走り、小笠原さん宅に到着。標高400mほどの庭では、正方形に切った碁石茶をむしろの



二度目の発酵を促す菌が住んでいる木樽。修復を繰り返しながら100年以上使用している



木樽から茶葉を取り出すときには柄の長い包丁を、3cm四方に切るときには短いものを使う

わら製のむしろの上に蒸した茶葉を広げ、一度目の発酵を促す



大豊町碁石茶協同組合

昭和の終わり頃、碁石茶の伝統を守ろうと設立。味や香りを保つための審査会を開くなど、生産者とともに活動している。
碁石茶：50g入り3,024円
☎：0887-73-1818



本場の本物！

ご当地
美味
だより

国産スパイスの挑戦

コショウ、コリアンダー、シナモン……。植物の種子や根などから作られるスパイス。産地の多くは熱帯に位置し、日本の風土では栽培が困難とされてきました。しかし、気候の変化や産地の努力によって、国内でも少しずつ生産が始まってきています。そうした国産スパイスのさがけをご紹介します。

写真／栗林成城 スタイリング／大星道代

新しくも
なつかしい

佐賀県 ◎ シナモン 根皮

平安時代に日本に伝わったとされるシナモン。正倉院の宝物リストにも記載があり、古くから薬として珍重されました。主な産地はインドネシアや中国で、国産のものは数えるほど。こちらの佐賀県産シナモンは、注文を受けてから掘り出して乾燥させるので、香気成分が飛ばず、今までに感じたことのない香りを楽しめます。刻んでカレーやカボチャの煮物に加えると甘く豊かな香りが広がります。

富田農園／100g、1000円／☎0955-56-7346



新潟県 ◎ ターメリックチップ

紀元前からインドで栽培されてきたターメリック。ショウガ科の植物で、大きく育った根茎をスパイスや生薬に用います。一般的には南国の農作物とされますが、新潟の生産者が独自の手法で越冬させて栽培に成功。黄金色の色付けはもちろん、ほろ苦く爽やかな味や、ショウガのような食感を楽しめます。温かいミルクに入れて、「ターメリックミルク」にするのが生産者おすすめの味わい方。

大地の香りとはろ苦さ

三条スパイス研究所／5g、800円
☎0256-47-0086



沖縄県 ◎ 島胡椒

シナモンのような甘い香りとはかな辛みが特徴の島胡椒。ヒハツモドキというコショウ科の植物で、果実を乾燥させて粉にしたものを香辛料として用います。沖縄の八重山地方に自生し、八重山そばやチャンプルーに欠かせない地域のテーブルスパイス。野菜炒めなどにかけると、いつもの味に南国の風が吹きます。また、コーヒーにさっとふりかければ、エキゾチックな香りが鼻腔を抜けます。

ゴーヤカンパニー／7g、540円
☎0980-83-5814



エキゾチックな
甘みと辛み



肉と豆、
そして卵に合う

岡山県 ◎ コリアンダーシード

香草として人気が高まるコリアンダー（別名パクチー）。葉が持つエスニックな香りのファンが多くいます。その種「コリアンダーシード」は、葉とはまた異なるフレーバー。フレッシュなグレイプフルーツのような香りで、ピールやピクルスの香り付けとして使われます。ほんのり甘みがあり、肉や魚を煮込むときに加えるとアクセントに。すりつぶしてオムレツに加えると卵の甘さを引き立てます。

吉田自然農園／15g、540円／☎086-728-0291



心地よく辛さ突き抜ける

北海道 ◎ ユニネロ

主にアメリカ大陸の中部・南部で栽培されているハバネロ。唐辛子の仲間、辛さは鷹の爪の約6倍ともいわれています。厳しい冬を乗り切る知恵として、唐辛子など、辛いものが好きな人が多いとされる北海道。由仁町で作られるこちらのハバネロは、サッと一振りするだけで、体がホカホカ。汁ものの相性が抜群で、餃子の餡に少し練りこむと、辛さと風味が味を引き立てます。

ユニネの湯／12g、540円／☎0123-83-3800



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。



さやが緑色のうちは、
インゲンマメのように
食べられる



パリパリ！



はいっぱいになりました。
収穫後は、お楽しみの田舎ごっつおをいただきます。カボチャの煮物、夏野菜を刻んで漬けたやたら漬け、山菜と車麴の煮物など、田舎料理がずらり。岩沢アチコタネーゼのみなさんも駆けつけ、ふるさとの味に舌鼓を打ちました。
翌日は豆の選別作業です。乾燥させたさやから豆を出し、ジャラジャラとこすり合わせてツヤを出します。それをおぼんにのせ、転がしながら選別すれば、つややかな「ささげ豆」がどっさり。「白い薄皮が残っていたら、仕上げてふっと息をかけてみて」と、寿美さん。箕輪さんは、「これだ
け手間がかかっていることを知ると、一粒たりとも無駄にできないわ」と、丁寧に薄皮をはらいます。
作業が一段落した頃「お赤飯炊けましたよー」と、清野さんから連絡が。「今年の新豆で作ったからきつと美味しいわ」と、イツ子さんは赤飯を茶碗にたっぷりよそってくれます。田中さんは「お豆がきれい、ふっくらしてる！」と、箸が止まりません。
「帰っても、お赤飯を食べたら私たちが思い出してね」と、清野さんは話します。地域へ、そしてこの地を訪ねる方々へささげられる、その優しい思いこそが、みなさんの作る野菜や田舎ごっつおを美味しくする、何よりの理由なのでしょう。



お赤飯、炊けましたよ～



いってきまいた！

ふるさと倶楽部

新潟県 小千谷市



2018. October

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！



煮ても割れにくい「ささげ豆」は赤飯を炊くときに重宝される

思いささげる
ささげ豆



ささげ豆収穫選別隊

私たちは方言の「あちこたね（心配ない）」を合言葉に、小千谷市岩沢地区の町おこしをしています。豊かな棚田が広がる岩山で、ささげ豆の収穫・選別作業を体験し、地域の空気を肌で味わってもらう1泊2日の企画です。
(岩沢アチコタネーゼ／清野さん)

あちこたね～

なるヒマワリが、さらにもうひと伸びしようとする8月下旬。「ささげ豆」の収穫・選別作業をお手伝いするため、この地に参加者が集いました。
農家民宿「へんどん」の門をくぐると、地域活性のイベントを行う「岩沢アチコタネーゼ」の清野さんと、地元の主婦仲間で結成された「岩山おぼん」のメンバーが、笑顔でお出迎え。
「初めてでも、思わず『ただいま！』と言いたくなるような、懐かしさ」と参加者の箕輪さん。
この企画に毎回参加しているという田中さんは「みなさんの笑顔に会いたくて、また来ました！手料理の味も忘れられなくて……」と、心躍ら



せます。清野さんは「今回も田舎ごっつお（ごちそう）、たくさん仕込んでますよ！ひと仕事して食べましょう」と、美味しそうな香りがあふれる台所へ戻っていました。
参加者はおぼんのみなさんと一緒に民宿から歩いてすぐの畑へ。夏野菜が実る畑の小道をぬけ、畑に到着。収穫を始めると、つるから豆をリズムよくもぎ取る音に包まれます。参加者の箕輪さんは「暑さはもちろんだけど、かんだ体勢で収穫するのは大変ね」と額の汗をぬぐいます。「だからみなさんが来てくれると助かるし嬉しいの」と、フミ子さんはにっこり。日暮れ頃、収穫袋





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/>

田舎でいいね! 食育探訪

11月3日(土)

農と食は身近にあった!

～里芋収穫・ずいきの皮むき体験と料理作り～

埼玉県 さいたま市

都心に近いさいたま市にも、昔ながらの農村風景が残っています。農業や食を身近に感じてもらい、旬を迎える里芋・ずいき(芋がら)の収穫と、ずいきの皮むき・あく抜き・調理を体験していただきます。

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。



ファーム・インさき山
萩原さん

さいたま市は都心から1時間ほどの場所にありながら、四季折々の景色と自然を楽しめます。ずいきは天然の食物繊維で、薬としても口にされていた健康食品。ぜひ味わってみてください。

田舎暮らし 体験



11月17日(土)

観光業界を目指す学生が立案!

お茶目な教育で! 綾部のお茶を知る

京都府 綾部市

綾部市のお茶は、全国茶品評会でも高く評価されています。地元の茶農家さんとのふれあいを通して、お茶の味や香りを存分に楽しんでいただくなど、「ここに住んでみたい」と思わせるようなプログラムをご用意してお待ちしております。



message /



ホスピタリティツーリズム
専門学校大阪/
講師 山田先生

当校の学生は、観光業界で活躍するためのスキルを身につけるための勉強をしています。企画立ち上げ前に学生が綾部市を訪れ、おもしろいと感じたものを企画に盛り込みました。ぜひご参加ください!

快汗! 猫の手援農隊

11月下旬

りんご総採り収穫隊

長野県 中野市

ちくまがわ
千曲川沿いの中野市豊田地区は、りんごの生産が盛ん。11月下旬には、りんごの重みで枝がしなるほど、鈴なりに実をつけます。収穫は雪が降る前に行う必要があり、時間との勝負。農作業のお手伝いを通して、農家さんと交流しましょう! 収穫後、すっきりした木を見ると達成感がありますよ。



りんご生産者
神田さん

秋の青空の中、北信州で真っ赤な「ふじりんご」の収穫体験。一緒に畑に出て、気持ちいい汗を流しましょう。採りたてのりんごは甘くてジューシー! ご参加お待ちしております!

平成 30 年度日本農業検定 受検申込開始します！

平成 30 年 10 月 1 日（月）から日本農業検定の個人受検と団体受検の申込受付を開始しました。勉強を始めていない方でも、これから勉強すれば、まだ間に合います！この機会に、農についての知識を深めてみませんか。

3 級（初級）

コンテナ・プランター栽培など、「農」の入門レベル

2 級（中級）

体験農園・市民農園・家庭菜園で栽培するレベル

1 級（上級）

基礎的な知識をベースに、より深い総合的なレベル

3 級から 1 級までの設定で受検資格は無く、だれでもどの級からでも受検いただけます。

▶▶▶ 詳しくはホームページ (<http://nou-ken.jp/>) または 03-5297-0325 までお問い合わせください。

◎個人受検

試験日：平成 31 年 1 月 12 日（土）

東京：N ツアービル（秋葉原）又は指定会場

大阪：エル・おおさか（大阪府立労働センター）又は指定会場

※受検会場は変更になる可能性があります。詳細は受検票でご確認ください。

※東京、大阪会場は 5 名以上集まらない場合は非開催とさせていただきます。

◎団体受検（5 人以上）

試験日：平成 31 年 1 月 11 日（金）～1 月 19 日（土）

◎テキスト

3 級～1 級のテキストを販売しています。受検勉強だけでなく、農業書としてもご利用いただけます。試験問題は、すべてテキストの中から出題されます。

a. 購入方法

①日本農業検定ホームページより申込書をダウンロードしメールまたは FAX にてお申込みください。（3 級～1 級すべて販売しております。）

②3 級・2 級は書店でも販売しております。お近くの書店にてお問い合わせください。

b. 書籍名

日本の農と食を学ぶ（初級編）：日本農業検定 3 級対応

日本の農と食を学ぶ（中級編）：日本農業検定 2 級対応

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・補正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 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

「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の組織です。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 10 月号 表紙／深川 優
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場合があります。



大分県

こよう くぐつ 古要神社の傀儡子の舞と相撲

神を宿した人形芝居

今からおおよそ千年前、平安時代にはこの地に根付いていたとされる古要神社の傀儡子の舞と相撲。戦で亡くなった人々の魂を鎮めるため、「傀儡子」と呼ばれる木製の人形を操り、舞と相撲を奉納します。日本における人形芝居の源流と考えられています。

3年に一度奉納されるこの神事。前半は、色とりどりの着物をまとった神々が登場し、鎮魂の舞を披露。30cmほどの神々が笛の音色に合わせて体を揺らす姿が、愛らしく素朴な印象を与えます。

後半は、東西に分かれた神々が相撲をとります。ひととき大きな東方の横綱「祇園神」が勝ち進み、東方が優勢に。しかし、西方の横綱「住吉神」が土俵入すると状況は一変。小柄ですが力の強い住吉神が東方の神々をなぎ倒して逆転劇を演じます。



(表紙の絵)