



いれあい

二〇一八年 十二月 月号

ふれあい探訪

美しき村

民俗芸能NOW

歌舞伎のある故郷

ふるさと食紀行

ナスの花ずし

ご当地美味だより

ハレの日を飾る味

ふれあい探訪

農が
つながる
人の輪

美しい村

京都府亀岡市／徳島県三好市

「試しに探してみようかなさい」
アレックスさんは言います。電線もガードレールも、鉄塔も鉄筋コンクリートもない風景が、いま日本にどれだけ残っていますか？と。

言われてみればその通り。農泊・民泊ブームの中、国内のみならず海外からも大勢の旅行客が日本各地を訪れています。それも、「爆買い」の団体客が観光バスで大学^{たいきゅう}して訪れ、喧しく^{かきうす}買い物をして嵐のように去っていく従来型のツアーではなく、その土地に暮らすように滞在し、生活に触れ、ゆったりと過ごしたい——そんな旅人たちです。

「そういう旅行者には、一見何もない田舎の風景が最大の魅力であり、地元の人々の笑顔や手作りの料理が、何よりのもてなしなんです」

それなのに、いまの日本はそうした昔ながらの暮らしや手つかずの風景がどんどん失われて

いる……。アレックスさんはそのことを嘆きます。

「秘境と呼ばれるような地域にまで立派な道路や巨大な駐車場が造られ、山や川には大量のコンクリートが流し込まれています。日本は世界でも有数の教育大国で、美しい国土や文化遺産がこんなにたくさんあるのに、なぜそうした貴重な宝物を損なう方向に突き進むのでしょうか」

彼はこれまで、五島列島の長崎県小値賀町^{おぢか}（本誌2018年6月号掲載）や、古い商店街が残る香川県宇多津町^{うたづ}、秘境と呼ばれる奈良県十津川村^{かづ}などで、その地ならではの再生プロジェクトを数多く手がけてきました。

「どれも高度経済成長から取り残された不便な土地ばかりです。日本中の町や村が前世紀的な価値観によって便利さ・効率で画一化されてきた中で、そういう場所は開発の手が届かなかった。でも、だからこそ、そこならではの景観や建物が手つかずで残っている。その価値がいま、大きく反転しているんです」

京都の町屋を一棟貸しの体験型宿泊施設に転換する試みで、一躍、町屋ブームを巻き起こしたアレックスさん。今や古民家再生の第一人者として、国際的にも活動の幅を広げています。

「でも、ぼくがやっているのは『文化財保全』じゃないんですよ。昔ながらの建物をもつ文化のスピリットみたいなものを受け継いで、今の世の中に伝えていきたいんです」

そんな彼の原点ともいえる土地が四国にあると聞き、徳島県を訪ねました。



アレックス・カー

東洋文化研究者。1952年、米国生まれ。イェール大学日本学部卒業後、慶應義塾大学国際センターで日本語研修。77年から京都府亀岡市に居を構え、書や古典演劇、古美術など日本文化の研究に励む。2000年代に京都の町屋が壊されていることを懸念して、修復し宿泊施設として開業。2010年から景観と古民家再生のコンサルティングを地方に広げ、徳島県祖谷、長崎県小値賀町、奈良県十津川村などで、10数軒の古民家を改修して滞在型観光事業を営む。



自身の住居も矢田天満宮内の古民家を改修したもの

金髪碧眼のその人は、日本の歴史を、伝統を、風景を

こよなく愛するがゆえに、急速に失われつつある

この国の美を嘆きます。

そんな彼の思いが結実した、

新たな観光と地域活性のかたち。

それが古民家ステイ。

いま、深山幽谷^{しんざんゆうこく}の地に、

多くの人々が呼び寄せられています。

文／常瀬昌泰（農業ジャーナリスト）
写真／ハリー・鴨乃（2130）・本野克佳（4160）

桃源郷、祖谷^い谷^や

山また山の、そのまた奥。「日本最後の秘境」とも呼ばれる徳島県の祖谷地方は、急峻な山の斜面に集落が点在する絶景がどこまでも広がります。山間地では通常、山のふもとに集落を築きますが、祖谷はあまりにも谷が深いため、日が当たる斜面に散らばって家が建てられているのです。

アレックスさんがこの地を初めて訪れたのは、ヒッチハイクをしながら日本中を回っていた50年近くも前のこと。一目で魅了され、100軒以上の空き家を見て回り、築300年の茅葺屋根の古民家と出会いました。黒光りする板敷の床と柱。そこには確かに「闇が闇として息づいていた」といいます。父の友人から借金をして38万円で購入。自身がフルート奏者であることから、「竹笛の家」という意味の「簾庵^{ちいあん}」と名付けました。実はこの場所こそ、アレックスさんの原点に他なりません。2012年には大規模な改修工事を行い、茅葺民家の宿泊施設としてオープンしました。

そこから祖谷川を渡り、山を2つ越えた先に、落合^{おちあい}という集落があります。里道^{さとみち}と呼ばれる細い道が巡らされ、江戸時代に建てられた民家が



東祖谷のほぼ中央、祖谷川と落合川の合流地点より山の斜面に沿って広がる落合集落。昭和40～50年頃までは、葉タバコや馬鈴薯、養蚕などが営まれていた



北海道でタウン誌の編集に携わっていたという笹川さん。30歳を前に退職してカナダに渡り、帰国後インターネットの求人サイトで応募し、この地にやってきた



徳島県 三好市 祖谷
miyoshi-city iya

点在しています。2005年には、山村地域の原風景を残す貴重な集落として、国の重要な建造物群保存地区にも指定されました。この集落で、アレックスさんがプロデューサーとなつて2011年に始まったのが、『桃源郷祖谷の山里』プロジェクト。運営する「ちいおりアライアンス」のマネージャー・笹川聖司さん(38)はこう説明します。

「プロジェクトの目的は、落合集落の伝統的な景観を保護すること。そして何よりも集落の活性化です。空き家状態になっていた8軒の古民家を、この地域の伝統工法に基づいて2011年から改修していき、昔ながらの茅葺民家型の宿泊施設として再生させました」

外観や内部の建築様式は保持しながら、キッチン・バス・トイレなど、宿泊施設としての水



茅葺民家の宿泊棟は全部で8棟。それぞれ造りは異なるが、かつてそこにあった生活に由来する造形や素材感は周囲の環境に溶け込み、滞在する人に極上のくつろぎを与えてくれる



町議を務めながら農業を続けてきた南さん。現在は甘藷やそばを栽培しながら集落案内ガイドとして活躍中



祖谷の特産であるそばを乾燥させる。祖谷川上流の清らかな水を使ったそばが人気だ



「うん。まあ、無理もないか」
こんなに美しい村なら、大勢の人が訪れるのも——という意味です。
谷を挟んだ対岸からは、落合集落を一望することが出来ます。70歳を過ぎて初めてそこから故郷を目にしたとき、南さんはこう思ったそうです。

静寂の夜には星が無数にまたたき、朝には雲海が立ち込めて、眼下の世界を真っ白に覆いつくす、天空の里。

谷を挟んだ対岸からは、落合集落を一望することが出来ます。70歳を過ぎて初めてそこから故郷を目にしたとき、南さんはこう思ったそうです。

古民家の滞在客は、食材を持参すれば自炊できるほか、仕出料理もあります。希望すれば南さんのお宅で地元料理を味わうこともできます。具だくさんのそば米雑炊、石豆腐の田楽、祖谷こんにやく入りの煮しめ、小ぶりなごうしイモの味噌炒めなど、名物をふんだんに使った滋味深い郷土料理のおもてなしです。

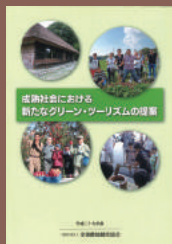
南さんの自宅は、祖谷川沿いの集落の入り口から、上へ上へとつづら状に続く里道のほぼ突き当たり。落合集落の最上部にあり、下との標高差は約390mにもなります。庭先の畑からはるかに見渡せば、谷を深く交差するように刻む山々の稜線がどこまでも続いています。

この集落で生まれ育った南敏治さん(75)は、「祖谷の人は、昔から客をもてなすのが好きじゃけんのう」と笑います。年齢を尋ねると、「セブンティファイブ!」。集落ガイドとして旅行者を案内する役も担っているため、英語はすっかりお手のものだそうです。

「祖谷は屋島の戦に敗れた平家の一族が落ちのびてきた里とされていますが、それ以前から暮らしていた人たちがいたようで、歴史的には謎の多い土地なんです」と笹川さん。名峰・剣山にも近い祖谷は、尾根伝いに歩いていけば四国の霊峰・石鎚山まで行くことができる位置。かつてはそのルートが巫女や行者の通り道であり、千年以上の歴史を裏付ける墓所や樹々も、随所に残っているそうです。隔絶された地形だからこそ、歴史的にも住民自治が発達していたようで、あるいは平家の落人たちもここに住む人々を頼って落ちのびてきたのかもしれない。

「地元で工務店さんは古民家再生のノウハウが身につきますし、職人さんは伝統的な家具造りの経験を積むことができます。そして地域のお母さんたちは、食事の提供や部屋の掃除などで活躍していただけるんです」(笹川さん)

「祖谷は屋島の戦に敗れた平家の一族が落ちのびてきた里とされていますが、それ以前から暮らしていた人たちがいたようで、歴史的には謎の多い土地なんです」と笹川さん。名峰・剣山にも近い祖谷は、尾根伝いに歩いていけば四国の霊峰・石鎚山まで行くことができる位置。かつてはそのルートが巫女や行者の通り道であり、千年以上の歴史を裏付ける墓所や樹々も、随所に残っているそうです。隔絶された地形だからこそ、歴史的にも住民自治が発達していたようで、あるいは平家の落人たちもここに住む人々を頼って落ちのびてきたのかもしれない。



本会発行の報告書『成熟社会における新たなグリーン・ツーリズムの提案』の中で、本紙面内で紹介した祖谷地区での古民家再生を起点とした地域活性の取り組みを先進事例として掲載している



集落に自生するススキは貴重な資源。束ねて積み上げて乾燥させ、茅葺屋根の補修に用いられるほか、急峻な斜面にある畑の土が下方に流出するのを防ぐため、すき込んで土上げをする

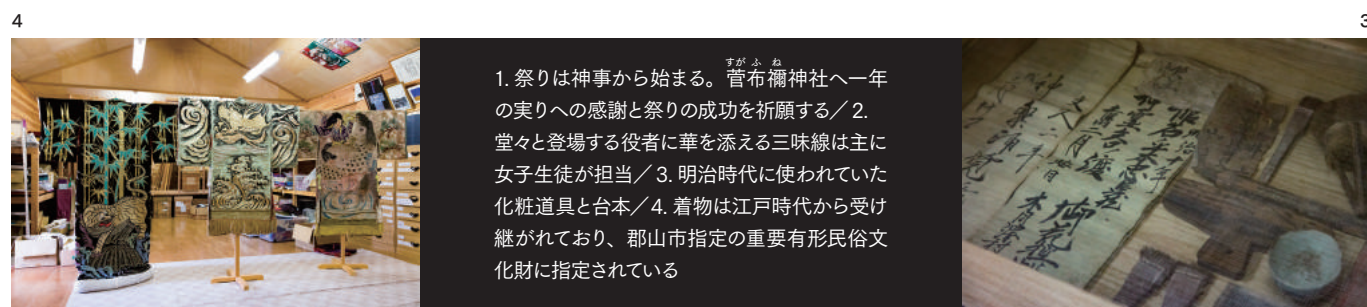




民俗芸能

Now

歌舞伎のある故郷



1. 祭りは神事から始まる。菅布欄神社へ一年の実りへの感謝と祭りの成功を祈願する／2. 堂々と登場する役者に華を添える三味線は主に女子生徒が担当／3. 明治時代に使われていた化粧道具と台本／4. 着物は江戸時代から受け継がれており、郡山市指定の重要有形民俗文化財に指定されている

団がいよいよ描まってしまう、哀愁のあるシーンを演じます。堂々とした口上を述べると、客席からは喝采の拍手が起こります。

全戸が保存会員

「実は途中で中断したこともあったんだけどね」柳橋歌舞伎保存会会長の宗像亀明さん（66）は話します。

江戸時代に始まった柳橋の歌舞伎ですが、戦争の影響を受け、開催できない年もあったそう。戦後に入ってから担い手が次第に減少し、上演の回数がさらに減ったといえます。「親父も、その親父もやってきた歌舞伎ですから、自分たちの代で途絶えさせるわけにはいかない」と奮起した亀明さんの父、亀嘉さんが、昭和55年に柳橋地区に住む人たちに声をかけ、全戸を保存会の会員にしました。

「全戸っていつでも200戸くらいしかないから、みんな顔見知りみたいなもんだ」と亀明さんは笑います。「これからはもう二度と絶やさず続けていく、その決意の表れだったのでしょう」と続けます。

「今から15年ほど前でしょうか。御館中学校の生徒全員が歌舞伎に関わるようになったんです」と話すのは、御館中学校で英語を教える遠藤和志先生（42）。御館中学校の生徒は、今回の歌舞伎公演と中学校の学園祭、年に2度の公演をします。

東北地方への玄関口として、古くから交通の要所であった郡山市。江戸幕府の直轄地として賑わい、旅芸人が多く訪れ、大衆文化が花開きました。柳橋の歌舞伎もそのひとつ。江戸時代後期の1800年頃、柳橋地区で始まった伝統の歌舞伎です。200年の時を超えて受け継がれ、人と人をつなぎ、また地元に戻ってくるための引力のような力を生み出しています。

写真／Kay N

水面きらめく小川、頭を垂れる稲穂、隈取が描かれた灯籠、立ち上る興行のぼり……目に鮮やかな色合いが町中にあふれます。

9月中旬の郡山市柳橋地区で、年に一度の大イベント「柳橋の歌舞伎」が開かれます。続々と会場に駆けつけた観客は約700人。地区の住民はもちろん、近隣の市町村や県外からも来客があります。この日の公演では、地元の御館中学校の生徒による演技に続いて、保存会の役者が公演を行います。

鼓が小気味よくリズムを刻み、拍子木が響くと、舞台袖から紫色の着物をまとった5人衆が登場し、客席が沸き立ちます。開幕の口火を切る演目は、中学生演じる「白浪五人男」。江戸で悪事を重ねた5人の盗賊

柳橋の歌舞伎（福島県郡山市）



7. 熊谷直実の家来である堤の軍次役を演じる貴将さん。「普段あまり大きい声をださないの
ここで発散しています」と話す／8. 天皇の御
子の身代わりとして命を落とした愛息の首を抱
え悲嘆にくれる相模／9. 歌舞伎のできばえを
左右する義太夫。伊藤薫さんは、カラオケが
上手だったことから義太夫を任命されたという



柳橋の歌舞伎 東京公演のお知らせ

全国農協観光協会が主催する第30回「民俗
芸能と農村生活を考える会」にて、柳橋の歌
舞伎・東京公演を行います。迫力ある演技をぜ
ひご覧ください。入場料は無料です。詳細は、
本会ウェブサイト ([http://www.znk.or.jp/
event](http://www.znk.or.jp/event)) で公開中です。

開催概要

とき：平成31年2月16日(土)
ところ：日本教育会館
一ツ橋ホール(神保町駅 A1 出口より徒歩5分)
入場料：無料

※御館中学校の生徒による演技はありません。

と話します。始めたころは舞台に立つと緊張したそうですが、今は緊張より楽しさや気持ちよさが勝ると話します。

「中学生の頃はあまり派手な役ではなかったですけど(笑) またやりたいと思えたんです。魅力が伝われば、おのずと後継者は増えていくのかな」と話しながら、化粧を落として素顔に戻っていきます。

「大人になっても、子どもの心にずっと残ると思います。柳橋地区周辺では進学や就職を機に、この地を離れる若者が多いんです。でもこの歌舞伎が、地域と子どもたちをつなぐフックになっていると思います」と亀明さんは話します。

ドーランの香り、舞台から見た観客の表情、拍手、歓声……。五感に訴え、心にしみゆく経験が、毎年訪れる秋の入り口に、世代を超えたつながりを深めるきっかけになっています。



5



5.「義経千本桜」で的一幕。源頼朝の刃を逃れようと道を急ぐ義経との同道を拒否され、独り身になる静御前(左)。別れの形見として義経に託された「初音の鼓」を胸に抱く／6. 公演が終わった後は、役者だけでなく化粧や黒子など、裏方で芝居を支える生徒もステージに立ちお披露目



6

歌舞伎でつながる

男子生徒は主に役者として、女子生徒は主に三味線や化粧係として歌舞伎に参加します。歌舞伎の存続のために間口を広げた保存会と、学校では教えられない地域の伝統文化を学ばせたいという中学校との思いが一致してスタート。総合的な学習の時間に、保存会から講師を招き、歌舞伎に取り組むようになったそう。

演技指導をする宗像大吉さん(71)は、「女の子が役者として舞台に立ったこともありまう」と話します。しきたりにとらわれるよりも、生徒の自主性を尊重したいと話し、配役も生徒にまるつきり任せていると話します。「歌舞伎を守っていくためには柔軟さも必要」と亀明さんは続けます。

日が落ちて、暗く静かな夜と、照らされる舞台とのコントラストが一層際立つ頃、保存会の役者による「一谷嫩軍記 熊谷陣屋の場」が始まります。武将の熊谷直実を中心に、義理や忠義、息子への愛情など複雑な人間模様が表現されます。大人たちの円熟の演技は、うなるような声量、迫力のある見得、しなやかな所作で観客を物語に引き込みます。

保存会で最年少の役者である宗像貴将さん(25)は、「中学生のころ舞台に立ち、そのままの流れですつと役者をやっています」



横

手市は県南の内陸に位置し、晴れた日には、秋田と山形の県境にそびえる鳥海山（標高2236m）が望める。山々に囲まれた広大なここ横手盆地で、ナスの花ずしは生まれた。「すし」と名がついたのは、漬け込む工程で炊いたお米を使うから。同市十文字地区では、彼岸が過ぎた9月末から稲刈りが始まり、菊も開花する。同じ頃、花ずしの本漬けも始まるという。

訪ねたのは、JA秋田ふるさととの女性部に所属する花ずし作りの名人・高階博子さん（70）のお宅だ。もともとは分量で作っていたのを、女性部で講習会をやってほしいと頼まれ、後世

東北に開く知恵の華

ナスの花ずし

秋田県横手市 JA秋田ふるさと女性部 十文字支部



まるで漬け物とは思えないほどの鮮やかな色が特徴

多様な漬け物文化を持つ東北の中でも、「漬け物大国」とたとえられる秋田県。干した大根を燻した「いぶりがっこ」が有名だが、「がっこ」は秋田の方言で漬け物のことだそう。秋田県横手市に、愛らしい「がっこ」があると聞き、訪ねてみることにした。

文・写真／山本ゆりこ（菓子・料理研究家）



日本有数の豪雪地帯である横手市。雪解け水が米をはじめ多くの農産物を育てる

に伝えるため、計量レシピに起こした。「これはあくまでもうち流で、漬け物はその家その家の漬け方がある。だから、あなたが漬けてみて自分の味にしてください、って講習会でも言ったんだよ」と、顔をほころばせながら話す高階さん。秋田弁の優しい抑揚が心をおだやかにしてくれる。ご親戚で、花ずし作りの熟手だという片野

秀子さん（61）も参加して、作り方を見せていただいた。

花

ずし作りは、夏にとれたナスに塩をして漬ける「下漬け」と、秋になってから菊や唐辛子をのせて漬ける「本漬け」がある。下漬けは早い人はお盆前から始めるそうだ。ナスは天地を切り落とし、ぜいたくにも中心しか使わない。ナスの色をきれいに保つためにみょうばんを入れた水にしばらく浸し、桶に並べていく。そして塩をして、笹の葉をのせる。それを繰り返

返し、重石をしてひと月ほど漬ける。

本漬けには、もち米とうるち米（粒の小さい中米）を使う。まず、下漬けたナスを塩抜きして、水分を出しておく。桶の底に砂糖を軽くふり、ナスを並べる。炊いて潰したもち米を糊代わりに、菊をナスにくっつけ、小口切りにした南蛮（唐辛子）をのせる。菊と南蛮をのせたナスが桶に並ぶ様子は、まるで万華鏡のよう。その美しさに、気持ちも高揚していく。それから、その上に雪を降らせるように砂糖をまぶ

す。布巾をかぶせ、炊いて冷ましたうるち米を敷き詰める。これは、塩分を吸い取るために入れるそうだ。うるち米の上にさらに布巾を敷き、同じ作業を繰り返す。中ぶたと重石をし、冷暗所へ。3、4週間たてば食べ頃だそうだ。

「楊枝っこでいいか？」と、爪楊枝を渡され4等分にしたひと切れをいただいた。カリッカリッと、しば漬けのような心地よい食感のナスは、ほどよく甘くてしょっぱい。そこに菊のほろ苦さと香りが合わさると通好みの味に転



高階さん宅ではこの地の在来種「関口ナス」を使う。皮にハリがあり、しまった果肉が特徴。葉はミョウガの葉で代用



下漬け完了！



糊がわりに使うご飯の量や菊の大きさ、南蛮の品種などは、作り手によってさまざま



スーパーモール ラッキー

創業57年。地元に根付き、食料品のみならず、日用品なども取り扱う大型スーパー。ファーマーズマーケット：ラッキー内の店舗で、横手市周辺の野菜や加工品を販売。お問い合わせはこちらへ。
☎：0182-42-3996



冬のお茶っ哥が楽しみだ！

じ、あつあつのご飯が欲しくなる。「ここらは雪が2メートル近く降るから、冬に野菜なんてないもの。夏にいっぱい穫れるナスを漬けておいて冬に食べてんだ」と片野さん。朝ごはんには、お茶請けに、お酒のあとやシメのお茶漬けなど、北国の冬の食卓を彩ってきた情景が目につかぶようだ。夏の食材に秋の味覚を添え、冬にいただく……。ナスの花ずしは、豪雪地帯に暮らす人々が生んだ「知恵の華」のようにも感じられた。

ご当地
美味
だより

ハレの日を飾る味

クリスマス、大晦日、正月——。
祝いの席が増える季節に合わせて、心華やぐおめでたい加工品をご紹介します。

写真／栗林成城 スタイルینگ／大星道代

漁師たちの 祝いの料理

愛媛県 ◎ ゆら鯛塩釜

紅白の色彩合いが華やかなタイ。貴重な魚であるタイを長く楽しむために作られた塩釜焼きですが、愛媛県では、水揚げを祝う漁師によって食べられてきたそう。由良半島沖の黒潮に逆らって泳ぐタイは、身が締まり、旨みが凝縮されます。そんなタイを塩で包んで蒸し上げること、身が香りをまといます。塩も地元産の藻塩を使用。食べ終わった後の骨や頭からとっただしに、塩釜の塩を入れて潮汁にするのが地元流。南予の海の味を堪能できます。



宝水産有限公司／約 1kg、7020 円／☎ 0895-70-6068

徳島県 ◎ 鳴門ピクルス 花れんこん

穴から向こう側が見え、「見通しのいい」縁起物とされるレンコン。花のような切り口から「花レンコン」と呼ばれるようになったそう。結婚祝いにレンコンの煮しめを食べる風習が残る鳴門市で、小さな慶事でもレンコンを食べてほしいと開発されたピクルスです。食感を残すため、掘ったレンコンをその日のうちに加工。ほんのり甘く、しゃきっとした食感を楽しめます。ピクルス液をご飯に混ぜ、レンコンを添えたちらし寿司にするのもおすすめ。



鳴門ピクルス／220g、1173 円／☎ 088-624-8358



出でし
泥より
白い花

武士も好んだ 開運の果実

岐阜県 ◎ 栗納豆



栗を杵で打って殻と渋皮を取ることを「搗つ」ということから「勝ち栗」といわれ、武田信玄や上杉謙信などの名だたる武将が、出陣前にゲンを担いで食べたといわれます。こちらの栗納豆は、シロップ漬けにした後に砂糖をまぶして作られます。大粒でしっとりとした果肉を噛むと、ホクホクした食感と、優しい栗の甘さが口に広がります。日本茶に合うのはもちろん、赤ワインとの相性もグッド。細かく砕いてバニラアイスに入れるのもおすすめです。



恵那寿や／200g、2160 円／☎ 0573-25-2691

美し国の海の幸

三重県 ◎ 煮魚あわび 長煮 慶寿



三重県は「美し国」と呼ばれ、海や山などの自然に恵まれた豊かな土地です。伊勢湾で水揚げされる伊勢エビやフクも、この地を代表する海産物です。大ぶりのアワビをカツオだしでふくら煮込んだこちらの長煮は、優しく上品な香りが特徴。旨みが凝縮された身が丸ごと入っています。スライスしてそのまま食べるのももちろん、さいの目に切って炊き込みご飯に入ると、アワビの旨みがご飯にしみわたります。



伊勢せきや／2 個、10800 円／☎ 0120-00-0707



北海道 ◎ 極細こんぶ

海と太陽が 育てたうまみ

繁殖力が高く、成長も早いことから、子宝や子孫繁栄の縁起物として食べられている昆布。おせちの食材としても定番です。利尻昆布や羅臼昆布など多くの品種がありますが、こちらの商品は三石産の日高昆布を使用。繊維が少なくやわらかい日高昆布は、昆布巻きや煮物に向くとされ、「食べる昆布」とも呼ばれています。チーズトーストやクラタンにふりかけて焼くと、磯の香りに香ばしさが相まって絶品です。



ナナクラ昆布／40g、648 円／☎ 050-5328-1394

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。

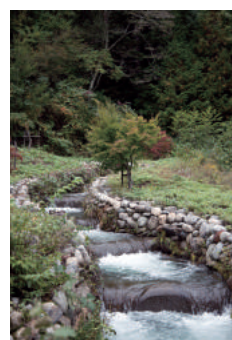
全国農協観光協会は日本の農業を守り、豊かな食文化をつなぐために、全国で都市と農村の交流事業を行っています。地域農業を応援する「快汗！猫の手援農隊」や移住・就農のきっかけをつくる「田舎暮らし体験」、食文化を学ぶ「田舎でいいね！食育探訪」など、季節に合わせて多彩な企画を実施。全国農協観光協会の会員組織「ふるさと倶楽部」の会員のみなさんを中心に農山漁村が持つ魅力を味わっていただいています。



翌日は、収穫を控えたそば畑へ。



そばの実つまみ食い！



りでお楽しみの夕食です。メインは、とれたばかりの地元の新そばを使った「とうじそば」。小さなカゴに食べる分だけそばを入れて、鍋にはった出汁で温めていただく奈川の郷土食です。「汁にそばを投じて食べることから『投汁』と名がついたとされるんですよ」と、亘さん。姉妹で参加した加茂さんは、「そばのしゃぶしゃぶみたい。香り豊かで体があったまる」と、にこやかにそばを投じていました。

昨夜古鼓を打ったそばの畑を見学できるとあって、みなさん興味津々。山に登っていくと、農家の古畑富清さんが手を振る姿が見えてきました。日当たりを求めて山の中腹に広がる古畑さんのそば畑はまさに「天空の畑」。参加者の田中さんは、「畑が空に浮いているみたい」と、その眺めにうっとり。「すてきな景色でしょう。このそばは風雨で倒れてもすぐに立ち上がるので、天昇のそばと言われます。風味が良く、味も濃い。この味と景色を守り伝えていきたいです」と、古畑さん。

奈川の雄大な自然体験を堪能した一行。締めくくりは文化体験です。地区唯一の寺院・林照寺をめざします。案内役は地元の古幡理市さん。途中ではサクラマスの遡上を遮らないように作られた魚道も見学しました。古幡さん



心を励ます意味が込められた警策を受ける



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！

長野県 松本市 奈川



2018. December



水蒸気を含む空気が冷えて現れる雲海

乗鞍岳に隣接し、信州・松本市の南西部の山々に囲まれた奈川地区。標高1200mに位置し、豊かな緑にあふれた土地です。清流を利用してイワナが繁殖され、山にはそば畑が広がり、自然とともに生きる暮らしが息づきます。木々が赤や黄色に染まりゆく10月上旬。日本の原風景が残る奈川の暮らしを味わおうと、30〜80代までの参加者19人が、全国各地から集いました。一行を迎えるのは、信州・松本奈川グリーンツーリズム推進協議会のみなさん。囲炉裏で焼いたイワナを囲み、地域のことを話してくれました。「ここらは普段、観光客



信州の山郷・奈川暮らし体験

食と農で奈川の魅力を発信するために企画しました。山の中をゆっくり散策しながら、ここならではの暮らしを楽しむ1泊2日の企画です。
(全国農協観光協会／鈴木さん)



に素通りされてしまうんですが、豊富な山の幸や美しい自然には自信があるんです。もっとみなさんに奈川を知ってもらって、立ち寄ってほしくて」と、代表の亘さん。さっそく参加者が向かうのは、標高約1600mにある白樺峠。タカが繁殖地と越冬地を行き来する「渡り」が見られる日本有数の場所です。山道を散策しつつ「タカ見の広場」をめざします。親子で参加した西村さんは、「木や土の香りに癒されるわ」と、深呼吸。小雨もありタカには出会えませんでした。眼下には幻想的な雲海が広がりました。参加者の安藤さんは、「自然が作る芸術ね」と、景色にみとれていました。絶景を楽しんだ後は、山荘わた



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』10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/>



田舎暮らし 体験



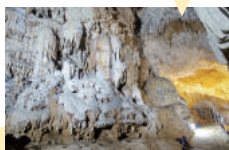
全国の農山漁村で農林漁業や伝統文化、地域行事などの体験を行う企画です。地域の人々との交流を通じて、その土地に愛着を持ってもらい、移住や定住のきっかけとなることをめざします。子育て世代や就農を考えている方におすすめです。

1月21日(月)～1月24日(木)

おきのえらぶ 沖永良部島の島暮らし

鹿児島県 大島郡

鹿児島県奄美群島の一つである沖永良部島。年間の平均気温が20℃を超え、カラフルな花が咲き乱れます。この地で100年以上栽培される「えらぶゆり」や「スプレー菊」を収穫し、フラワーアレンジメント体験をしていただきます。島料理や島の言葉を体感して、沖永良部島の暮らしを肌で感じてみませんか?



message



一般社団法人
おきのえらぶ観光協会
西さん

「花と鍾乳洞の島」と呼ばれる沖永良部島。青い海では、ウミガメやザトウクジラに会えることもありますよ。島の人たちとの交流を通して、心に残る島旅になるようサポートいたします。

2月9日(土)～10日(日)

冬の蔵王を楽しむ

宮城県 蔵王町

宮城県と山形県の県境に位置する蔵王町。豪雪地帯に指定されている雪深い自然の中をスノーシュー(西洋かんじき)を履いて散策します。運がよければ、野うさぎやニホンカモシカに会えるかも。蔵王町特産のチーズ作りや、ワインのプロに習うワイン講座も開催し、蔵王の魅力をまるっと堪能していただきます。



message



一般財団法人
蔵王酪農センター
笠原理事

蔵王連峰のふもとで「日本人の口に合うおいしいチーズを」をコンセプトにチーズを作っています。地元産ワインと蔵王チーズの組み合わせは相性抜群! みなさまのお越しをお待ちしています。



快汗! 猫の手援農隊

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。

2月21日(木)～25日(月)

与論島サトウキビ収穫隊

鹿児島県 与論町

温暖な気候と美しい自然から「癒やしの島」と称される与論島。鹿児島県の最南端に位置します。島の農業を支えるサトウキビは、2月には2mを超えるほどに成長し、収穫は一苦労。みなさんと農家さんを手伝いに行きましょう! 収穫だけでなく、伝統芸能である「エイサー」や「十五夜踊り」も鑑賞できます。



message



サトウキビ生産者
本園金盛さん

みなさまと一緒に収穫するのを楽しみにしています。干潮の時だけ姿を現す真っ白な砂浜「百合ヶ浜」へもご案内しますよ! 南の島からみなさまのお越しをお待ちしています。

平成 30 年度 日本農業検定 CBT 受検のご案内

平成 30 年 12 月 1 日(土)から日本農業検定の CBT 受検の申し込み受け付けを開始しました。「農業全般」「環境」「食」「栽培」に関する基礎知識を深めてみませんか。みなさまの受検をお待ちしています。

CBT 受検とは？

CBT (Computer Based Testing) 受検とは、全国に約 200 か所あるテストセンターで、パソコンを使用して資格試験などを受けることをいいます。47 都道府県にあるので、ご自宅の近くにある会場で、ご都合のよい時間帯を選んで受検できます。

申込期間：

平成 30 年 12 月 1 日(土)～ 12 月 28 日(金)

受検期間：

平成 31 年 1 月 11 日(金)～ 1 月 19 日(土)

▶▶▶ 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。

テストセンターは歌舞伎座にも！

銀座にある歌舞伎座の中にもテストセンターがあります。事前にパソコンで申し込みを済ませていただき、あとは会場に向かうだけ！試験の後は、新しくなった歌舞伎座を見学したり、銀座でお買い物もできます。すてきな一日になること間違いなしです。ぜひ受検をご検討ください。



入り口は
こんな感じ！

歌舞伎座会場はアクセスも良好です。東京メトロ日比谷線・都営浅草線で東銀座駅をめぐっていただき、3 番出口から歌舞伎座に向かってください。会場は 5 階です。エレベーターでお越しください！

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いる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」までお送りください。「投稿文」の場合は、250 字程度でまとめてください。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、ご了承ください。個人情報と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〉2019 年 2 月号掲載分は、12 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 12 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ことがあります。



長野県 飯田市

しもつきまつり
遠山の霜月祭

神が近い祭り

長野県南部の遠山郷^{とやまごう}で、平安時代の後期頃から

続くとされる「遠山の霜月祭り」。冬至の時期に日没が早まるのは、神々の力が衰えているためだと考え、湯に浸かってもらうことで、一年の疲れを癒やそうとしたことが始まりとされます。

祭りが始まると、日本全国の神々を迎えるための歌や舞を奉納します。一通りの儀式を終えると、湯木^{ゆぎ}と呼ばれる木の棒に神々が宿ります。その湯木を湯に浸すことで、神々に湯を献上したことになると考えられています。

祭りの後半には神が姿を現して、境内を乱舞します。観客に飛び込むなどその動きはダイナミック。煮えたぎる釜の湯を素手ではねかける湯切りのシーンが最大の見せ場で、湯を浴びた観客は、次の一年を健康に過ごすことができるとされています。



(表紙の絵)