



絵・深川 優



山梨県 甲府市

てん づ し まい
天津司舞

古式ゆかしい春の舞

日本最古の人形芝居とも言われる天津司舞。この地には、古の時代に12柱の神が天から下りて、舞を奏したという言い伝えが残るそうです。その後、9柱の神が残り、五穀豊穡を願う田楽舞が続けたとされています。やがて人々がこの神を模して9体の神像を作り、人形芝居として演じた芸能が今に受け継がれています。

太鼓や笛、さらなどの楽器を持った人形を操り、囃子に合わせて優雅な舞を奉納します。最後には姫様と鬼様が登場し、姫様を情熱的に追いかける鬼様の心情を顔と手の仕草で繊細に表現する様子が見どころ。

豊作を祈願する田楽舞は日本各地で受け継がれていますが、人形で演じる事例は珍しく、国の重要無形民俗文化財にも指定されています。



（表紙の絵）

江戸が息づく

野菜物語

東京都 練馬区（JA東京あおば管内）



東京のと真ん中で
大地に根を張り生きる家族と、
伝統野菜の魅力に惹かれる
人々が織りなす、
今昔野菜絵巻。

文／常瀬村泰（農業ジャーナリスト）
写真／青木衛



発見された幻の野菜

「あれ、ミョウガじゃない？」
「おそうだ！ 早稲田ミョウガですよ！」
彼らがそれを発見したのは、2010年
8月。東京都新宿区西早稲田の民家の庭先
でした。その時の様子を江戸東京・伝統野
菜研究会の大竹道茂代表は、
「NHKの取材班が同行していて、午後
3時までに見つけれなかったら7時の
ニュースにオンエアできないと言われ、
みな必死でしたよ」
と笑います。そこで見つかった幻の野菜
こそ、早稲田ミョウガ。実に100数年ぶ
りの発見でした。



江戸の景勝地を紹介した『江戸名所図会』にも、早稲田地区一帯がミョウガ畑であったことが記されている。地元で親しまれる天祖神社は、ミョウガ畑に囲まれていたことから「茗荷畑の神明宮」と呼ばれていたという（図版：江戸名所図会、国立国会図書館蔵）

江戸時代、早稲田地区はミョウガの一大産地として広く知られていました。今でも早稲田大学の敷地内にはミョウガを模したモニュメントがあり、早慶戦で知られる同大のグラウンドは「みょうが畑を開墾して作った」という記録も残っています。

早稲田ミョウガは、通常の品種より丸みを帯びていて濃い赤色が特徴。味や香りが上品で優しく苦みが少ないため、当時の一大ブランドでした。しかし明治時代以降、宅地化が進むにつれ、畑が激減。栽培されなくなったことで、いつしか幻の野菜となったのです。

江戸東京野菜の調査と普及に取り組む大竹さんは、同じように途絶えたとされてい

た伝統野菜の「本田ウリ」が足立区で見つかったことから、

「もしかすると早稲田ミョウガも思い、早稲田大学の学生を中心とする捜索隊を結成したんです。夏の炎天下に、大学周辺の古い民家の庭先や住宅地の路地裏を探し歩きましたよ」（大竹さん）

見つけたのは、同行していた井之口喜實^{きみ}夫さん（70）でした。練馬区で長年キャベツ栽培を営む専業農家で、かつてはミョウガ栽培の経験も。発見された早稲田ミョウガは、さっそく井之口さん宅で栽培が始まりました。それから8年。現在は早春の味覚であるミョウガタケの栽培にも取り組んでおり、秋に収穫されるミョウガと春のミョ



春の訪れを告げる食材として珍重されるミョウガタケ



江戸東京野菜コンシェルジュ協会のメンバーが井之口さんの畑に集まり、栽培の様子を見学したり伝統野菜を使った手料理の数々に舌鼓をうった



緑の葉の部分を食べる西のネギと白い茎を食べる東のネギ、双方の特徴をあわせもつ千住一本ネギは、蜜がしたたるほど甘くてやわらか



ミョウガタケは、むろの中で遮光して栽培する。香り高く優しい風味を生かし、スライスしてサラダにするのが井之口家おすすめの食べ方

5代目もお手伝い!?



「江戸から東京にいたる歴史のなかで、市中や近郊で栽培され人々の食生活を支えてきた江戸東京野菜の物語を多くの人に知ってほしい」と話す大竹さん



ウガタケは、新宿区立小学校の学校給食にも提供されています。

野菜に秘められた物語

おだやかな冬日和の2月中旬、井之口さんの畑に20人ほどが集まりました。パーベキューコンロが用意され、穫れたてのネギや手作りの餅などが焼いてふるまわれます。集まったのは、東京の伝統野菜を広く伝える活動が続けている江戸東京野菜コンシェルジュ協会の面々。

「秋に予定しているイベントのリハーサルとして、今が旬のミョウガタケや千住一本ネギを畑で食べようという趣旨で開いたんです」(同会・上原恭子理事)

千住一本ネギのルーツは、江戸時代に大阪の摂津から伝えられました。当時、砂村(現在の江東区)で栽培され始めましたが、ある年、気象や土壌の違いから霜枯れ病が発生し全滅。農民たちは泣く泣く畑でネギを焼却処分しました。すると煙の中から何やらよい匂いが……。灰から掘り出したネギの皮をむいて食べてみると、これが大層

甘くておいしい。みな夢中になって食べた、という伝承が残っており
「この話にちなんで、畑で焼きネギをしようという、何とも贅沢な集まりなんですよ」(大竹さん)
参加したJA東京あおばの内堀比佐雄常務理事は、
「こういうストーリーがあるのが、江戸東京野菜の魅力。こうした物語をきちんと伝えて、東京ならではの伝統野菜を多くの人に知ってもらいたいですね」と、話していました。

農業一筋、東京家族

「江戸東京野菜と関わるようになって、たくさんの人と交流の輪が広がった」と話す井之口さんは、練馬区で代々農業を営む三代目。この日はイベント準備のため、朝から家族総出でミョウガタケの収穫や調理に追われていました。
通常のミョウガは花のつぼみが集まった

まるっと

地域の魅力を堪能

秋田県仙北市 農家の宿 星雪館



農泊に行こう！

農家に泊まり、豊かな自然や大地の恵み、そして普段着の暮らしを味わう——。農山漁村滞在型旅行「農泊」が、国内外から注目を集めています。地域の魅力に気づき、訪れる人々と共有する、そんな「農泊」のトップランナー一家を訪ねました。

写真／KAYN

しんと雪が降り積もり、広がるのは無音の世界。仙北市は、毎年2mを超える積雪がある日本有数の豪雪地帯です。

「暖かくして待ってましたよ」

星雪館の戸を開くと、門脇昭子さん(68)が満面の笑みで迎えてくれました。部屋の中では、昔ながらの薪ストーブに、娘の富士美さん(46)が薪をくべています。

特産の米やホウレンソウを作りながら農家民宿を営む門脇さん一家。1998年に開業し、20年以上全国からの観光客をもてなしています。

「きっかけは修学旅行なんです」と、話す富士美さん。



東京のど真ん中で代々営まれてきた都市農業を、今に受け継ぐ井之口家。江戸と東京をつなぐ人の輪が連綿と続く

部分で、夏から秋に収穫されますが、ミョウガタケは冬の間に根茎を穴蔵に移植し、光をさえぎって栽培します。早春に出回る高級食材。

収穫したてのみずみずしいミョウガタケを調理するのは、妻の千恵子さん(69)です。「薄く刻んでさつとゆがいて、鰹節をかけるとすごくおいしいんですよ。ミョウガタケの味が一番引き立つ食べ方です。我が家はいつもこれ。簡単だから(笑)」

息子の勇喜夫さん(44)は、20年前に家業を継いで就農。「農業をやることに迷いや抵抗はまったくなかったですね」と話します。その裏には、喜實夫さんのこんな育て方が。

「出来が悪いとか価格が安いとか、家の中でそんな愚痴を四六時中こぼしていたら、子どもは継ぎたいなんて絶対に思わんでしょ。自分で選んだ仕事に対して、泣き言をいうようになったらおしまいですよ」

そんな喜實夫さんの背中を見て育ったからこそ、勇喜夫さんは自らの意志で農業を継ぎ、井之口家の4代目としてひたむきに土と向き合っているのでしょう。7年前に結婚した妻の美沙子さん(33)との間には、智喜くん(6)晴喜くん(2)というやんちゃ坊主が。



企画レポート / 江戸東京野菜を収穫！

本会は2017年12月、創立50周年特別企画として「冬の江戸東京野菜を学ぶ」を実施しました。関東近県から20人が集まり、練馬区にある畑で、練馬ダイコンや亀戸ダイコン、シントリ菜などの江戸東京野菜の収穫を体験し、その歴史を学びました。江戸東京野菜に興味を持つきっかけとなる1日となりました。

「後継ぎができたことで、農業へのモチベーションがさらに上がりました」

勇喜夫さんはそう言って笑います。

畑では二人の小さな5代目候補が、力一杯駆け回っています。目を細めそれを見守る大人たち。東京のど真ん中で、大地に根ざした暮らしを送る一家の、穏やかな日常がそこにありました。

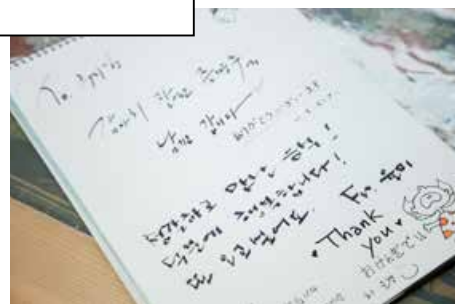




寒風にさらした凍みだいこんや干しもちなど、手作りの味が自慢。暖を取るための薪割りは昭子さんの夫の征志さん(76)の仕事

農家の宿 星雪館

秋田県仙北市西木町桧木内字大台野開 404
☎ 0187-48-2914
1泊2食付 8,000円



農家民宿をはじめて約20年、ずっと仲睦まじく歩んできた昭子さんと征志さん。温かい人柄にふれた外国人旅行客のリピーターも多く、宿のノートにはたくさんの書き込みが残る



「外国から来る人はまた違う何かにひかれてここに来ているのかもしれないですね。初めて来る人に、自分が暮らす土地の魅力を教えてもらうのって、なんだか不思議だけどわくわくしますね」
そう富士美さんは話します。
「星雪館」とは、満天の星と真っ白い雪を見に来てほしい、という思いから名付けたそうです。夏は通り抜ける風を感じ、冬は薪がはぜる音に耳をすまします。ゆったりとした時間を過ごせる場所がありました。

り、仙北市内の農家民宿への外国人宿泊者数は、2013年に300人だったのが、2016年には1060人に増加しています。
「『OK!』や『SORRY!』とか、かんたんな英語や身振りと表情でなんとかなっています」と、笑顔を見せる富士美さん。

無線のインターネット回線を引いたこともポイントのひとつ。宿泊客がSNSを使い、海外の友人に向けて、星雪館での体験を写真や日記でいきいきと伝えてくれるそう。それを見て訪れる外国人旅行客もいます。

「外国から来る人はまた違う何かにひかれてここに来ているのかもしれないですね。初めて来る人に、自分が暮らす土地の魅力を教えてもらうのって、なんだか不思議だけどわくわくしますね」

そう富士美さんは話します。

「星雪館」とは、満天の星と真っ白い雪を見に来てほしい、という思いから名付けたそうです。夏は通り抜ける風を感じ、冬は薪がはぜる音に耳をすまします。ゆったりとした時間を過ごせる場所がありました。

食卓には旬の食材が並ぶ。
この日のメインは隠し味に
バターを使った山の芋鍋



「お客さんを外から迎えることで、地元のことをしっかりと見えてきました」と、富士美さん。外国人旅行客が訪れるようになって、地域が活気づいてきたという



仙北市には33軒の農業・自然体験をできる宿があり、その数は県内最多クラスだそう。2008年、そうした宿のグループと市・JA・観光協会が協議会を設立。そして、市役所内に設けられた「農山村体験デザイン室」が総合窓口となり、日程・人数・体験の希望などをヒアリングし、状況に合わせて農家民宿に紹介します。富士美さんは、「一度にたくさんの人数を泊められないから、うまく調整してくれてありがたいですね」と話します。星雪館には、毎年訪れるのを楽しみにする常連客が多くいます。その一人が、20年近く東京から足しげく通う石田馨さん(63)。香ばしく焼けた干しもちを囲み、一家と談笑する姿は親戚さながら。

広がるのは無音の世界

当時、農業体験を交えた教育旅行の需要の増加を受けて、修学旅行生の受け入れをスタート。「都会から来る小学生とか中学生と一緒に田植えしたりしてね」
そう昭子さんが続けます。



普段着の暮らしを味わう

「息子の修学旅行先が仙北市だったんです。お世話になった宿を訪ねてみようと思ってみたら、自分のはまっていたいました(笑)」
石田さんいわく、星雪館の魅力は「お母さんと富士美ちゃんの人柄」。紹介した友人の多くがリピーターになっているそうで、「人と人の交流が濃密」だからこそ、口コミと相性がいいと言います。富士美さんは人気の秘訣をこう話します。
「あまり構えずすぎないこと、でしょうか。お客さんには、いつもの暮らしが特別に映るみたい」
大切にするのは、畑に野菜を採りに行ったり、山菜を摘みに行ったり、薪割りしたりするような、この土地の日常。お客さんが「やってみたい」と興味をもったら体験に誘うそうです。
「なんにもしないでごろんと寝っころがって、ぼーっとするのもかけがえのない時間だし、山菜摘みしてる時のお客さんも楽しそうだよ。どっちが好きかはお客さんが決めたらいいんだ」と、昭子さんは笑います。
そして、自慢の寒じめハウレンソウを使った鍋や自家製いぶりがっこなど、地場食材で彩られた家庭の味が、訪れる人々の心を掴んで離しません。

こうした農村の暮らしを求めて、外国人旅行客も増えています。東京や京都といった定番の旅先に加えて、他の地域にも目が向く動きもある

目の前は海！



江戸から明治にかけて北前船で栄えた輪島港。日本海有数の漁船数を誇る



魚と塩

熟成のしずく

いしる

石川県輪島市 海士屋文四郎

強

い潮の香りと湿り気を帯びた空気に包まれた輪島港には、小さな漁船が群がって揺れていた。

いしる造りが伝わる海士町の歴史は400年ほど前にさかのぼる。かつて、福岡県宗像市で潜水漁業を生業とする一族が、アワビ漁のためにばるる輪島まで来ていたという。彼らは、夏に来て秋には帰るという暮らしを続けていた。やがて、獲ったアワビを献上することを加賀藩から命じられ、定住するように領地を与えられたそうだ。

「わたしたちの祖先も400年前に来た人々の中にいたようです。私で10代目、娘で11代目になりますね」

そう語るのは大積善也さん(61)。娘



アジをいしるに漬け、天日で干した「いしるの一夜干し」は輪島の食卓の定番



3年かけて杉樽で熟成させた魚醤「いしる」

魚醤といえば、ベトナムのニョクマムやタイのナンプラーが有名だが、日本にも古くから親しまれる魚醤がある。そのひとつ「いしる」は、イワシやイカを塩漬けにして発酵・熟成させて造る。400年以上の伝統を持ついしるを求めて、能登半島を訪れた。

文・写真／山本ゆりこ(菓子・料理研究家)

の美也子さん(35)と海士屋文四郎を切り盛りしている。

「九州にも魚醤があったし、今でも北九州に残っている魚のぬか漬——、輪島では「こんか(小糠)漬け」というのですが、それらの食文化がここに根づいたんでしょう」とつけ加えた。

いしる造りは、イワシが多くとれる春から初夏にかけて行われる。大きい魚は頭と腹だけ、小さいものは全体を

も香りも濃厚なのでね(善也さん)

30倍に薄めればコンソメのような風味のスープに、3〜5倍に薄めれば、チャーハンや焼きそばにまわしかけてアクセントがつけられる。原液ならば、ドレッシングに1、2滴入れると隠し味として効果的だとか。地元のスペイ料理店でも、うまい具合にアヒージョやフリット、パエリアの隠し味になっていた。

「いしるはとてもポテンシャルが高い調味料だと思います」と美也子さん。

多くの可能性を秘め、400年受け継がれるいしる。その未来が、今からとても楽しみではないか。

春が訪れると、輪島港で水揚げされたイワシを使っているのを仕込む



塩をまぶしたイワシは酵母菌の力で分解され、徐々に液体へと変わっていく。発酵に欠かせない杉樽には200年以上受け継がれているものもあるという



大積善也さんと美也子さん夫妻。美也子さんは輪島市の朝市でいしるなどの海産加工品を販売する



アヒージョやフリットなど、地元の飲食店ではいしるを隠し味に使った新たな料理が生まれている



「それとね、いしるっていうのは極めて使うものなんですよ。日持ちするように塩分たっぷりですし、味



海士屋文四郎

伝統的な製法を守る「いしる」をはじめ、輪島港でとれる新鮮な魚介類を使った海産加工品を製造する。
いしる(1本150ml): 645円
☎: 0768-22-1205
FAX: 0768-22-5205



ご当地
美味
だより

心華やぐ

芽吹きの季節

朝露たつぷり
フレッシュ茶葉

静岡県 ◎ カネ十煎茶特選茶園

お茶どころ静岡県で100年以上の歴史を持つカネ十農園。そんな老舗茶園が茶畑から厳選した新茶です。こだわりの早朝手摘みと「一芯二葉」。朝露に濡れて、やわらかく甘みをたっぷり含んだ新芽と2枚の若葉のみを摘み取ります。淹れ方のコツは、70℃ほどのぬるめのお湯を注ぎ、急須を揺らさずにしぼし待つことだそう。透き通った美しい萌黄色が広がり、爽やかな香りと、豊かな甘みを楽しめます。

カネ十農園
100g、3780円
☎ 0548-52-0386



白神山地の
贈りもの

秋田県 ◎ あまに美人ピクルス三種じゅんやい

白神山地から注ぐ、清らかな水の中で育つジュンサイ。その新芽を、摘んですぐにピクルスにした一品です。春から初夏にかけて、小舟で池を進み、ひとつひとつ収穫する姿は秋田県の風物詩。つるり

としてプチッとほじける食感と、さわやかな酢の酸味が後をひきます。そのまま食べるのはもちろん、溶き卵とあわせてお湯を注げば、上品でさっぱりとしたスープがかんたんにできあがります。

地域とともに
150g、648円
☎ 0120-973-218



草木萌えたつ季節。上へ上へと伸びる新芽は元気いっぱいです。そんな「新芽」を使ったフレッシュで活力あふれる加工品をご紹介します。
写真／栗林成城 スタイルング／大星道代

広島県 ◎ くわいポタージュスープ

クワイの味を
一年じゅう

ぬまくま夢工房
1袋(5食分)、500円
☎ 0849-22-4870

クワイの収穫期は秋口から春先にかけて。けれども、「芽が出る縁起物」としておせちの定番になっていることから、年末にピークがくるように作られているそうです。そんなクワイをいつでも楽しめるようにと開発されたのが、こちらのポタージュスープ。なめらかな口当たりで、優しい甘みとほろ苦さがバランスよく調和します。お好みで胡椒を挽いてかければ、クワイの味がよりいっそう引き立ちます。

フルーティー
& ビター

東京都 ◎

練馬金子ゴールデンビール

全国トップクラスの生産量を誇る佐賀県神埼地区のアスパラガス。穂先がきゅっとしまり、歯ごたえがよく、みずみずしさにあふれています。甘辛漬を開発した奥園淑子さんは農家とモデル、二足のわ

佐賀県 ◎

アスパラの甘辛漬

らじをはいた「農ガール」。加工品開発などを通じて農業のイメージアップに力を入れています。ポイントは漬け込む時に冷凍することだそう。シャキシャキの食感を残しつつ、芯まで味がしみこんでいます。

よしこちゃんの畑
60g、410円
☎ 0952-52-0189



国産初のビール麦「金子ゴールデン」は、1900年頃に練馬区の農家・金子丑五郎の手によって誕生しました。こちらはその金子ゴールデンを使って醸造したビールです。柑橘やメロンを思わせる香りの後に、ピターな麦の風味と甘みが花開きます。シャンパンと同じ瓶内二次発酵製法のため、冷暗所で寝かし、熟成させることもできます。3〜5年後には、熟した果実のような芳醇な味を楽しめるそうです。

JA 東京あおば
330ml、580円
☎ 03-5910-3066



外から照らし、 中から磨く地域の宝

その土地に伝わる伝統文化が地域づくりにどのような役割を果たすか。今秋予定される、新企画「民俗芸能Now! inしまね」の開催に向けて、地域づくり研究のスペシャリスト佐藤一子先生に、全国農協観光協会の清水専務がその秘訣をうかがいました。

清水清男
(全国農協観光協会
代表理事専務)



1989年から「民俗芸能と農村生活を考える会」を開催してきた全国農協観光協会では、今年10月、島根県松江市で「第1回民俗芸能Now! inしまね」を開催します。これまでは全国各地の民俗芸能を東京や大阪で紹介するカタチでしたが、今年からは地方開催の企画も新規スタート。そのねらいについて、同会の清水清男専務は次のように話します。

「各地に古くからある伝統文化の魅力や、地元の人たち自身が気づき発信することで新たな循環が生まれ、それが真の意味での地方創生につながると私たちは考えています」

こうした地域文化の魅力を地域で再発見・共有する取り組みの第一歩として開催される「民俗芸能Now! inしまね」は、30年以上にわたって民俗芸能の

ノウハウを蓄積してきた同会が、満を持して展開する一大企画。テーマは「地域文化が若者を育てる」民俗・芸能・食文化のまちづくり」です。島根県津和野町に伝わる民俗芸能の「鷺舞」「奴道中」を松江城で披露するとともに、有識者による基調講演や地元高校生のトークセッションなど、盛りだくさんの内容となっています。

開催に向けた準備が本格化するなか、東京大学名誉教授の佐藤一子先生が全国農協観光協会を訪問し、清水専務と対談をしました。同イベントで基調講演をする地域文化研究のスペシャリストです。

冒頭、清水専務は「先生の著書『地域文化が若者を育てる』民俗・芸能・食文化のまちづくり」を読み、まさに我々がしようとしていることと同じだと

思ったんです」と、佐藤先生に講演を依頼した経緯を説明。そのうえで、「地方が元気になっていくために、民俗芸能などの地域文化はどのような役割を果たすのでしょうか」と熱心に問いかけました。それに対して佐藤先生は、岩手県遠野市で民俗文化を継承するまちづくりや、長野県飯田市での人形劇フェスタの地域展開、山形県庄内地域における食文化創造都市への歩みといった先進事例に言及。地域文化がいかに若者を育み地方創生の一助となるかについて、1時間以上にわたって話しました。

「これまで、地域の伝統的な文化を保存会の力で守ってきた地域でも、高齢化や後継者不足によって危機的な状況に陥っている」とした上で佐藤先生は、

「訪日外国人の増加やユネスコの登録といった『外からの目』によって、地元の人たちが地域文化の価値に改めて気づき



佐藤一子

東京大学名誉教授。専門は社会教育学・生涯学習論。地域社会における学びとコミュニティ形成の関係を研究する。著書に『地域文化が若者を育てる～民俗・芸能・食文化のまちづくり～』（農山漁村文化協会）などがある。

始めているのも事実です。そのときに、行政やJAなどがけん引役となって継承や育成に取り組むことで、失われかけた地域の宝を再発掘することが可能になります」と語り、JAや自治会など地域のリーダー的存在の重要性を訴えました。

全国農協観光協会が30年にわたって開

催してきた「民俗芸能と農村生活を考える会」は、まさに佐藤先生が言う「外からの目」によって、各地の伝統文化に光を当ててきた先駆けの取り組みといえます。佐藤先生は、これら固有の文化を国内のみならず世界に向けて発信していくことで、

「民俗芸能が」若者たちの力を発揮できる場となり、(インターやウターンなどの)受け皿としての役割も果たしていくでしょう」

と語り、今秋開催となる「民俗芸能Now! inしまね」にも熱い期待を寄せていました。

＼ 今秋開催予定！ /

第1回民俗芸能 Now! in しまね

地域文化が若者を育てる
～民俗・芸能・食文化のまちづくり～

テーマは「地域文化で日本を元気にしよう」。島根県津和野町に伝わる「弥栄神社の鷺舞」「日原奴道中」「青原奴道中」といった民俗芸能の公演や、佐藤一子先生による講演、地域づくりに対する津和野町の高校生たちの意見発表、島根の農畜産物の販売など盛りだくさん。開催地を県庁所在地・松江市とすることで、県内外から多くの方々を招きます。民俗芸能などの地域文化と人づくり・地域づくりの関係をあらためて考えます。

公演内容

江戸時代の街並みが今も残り、「歴史と文化が薫る日本のふるさと」として知られる島根県津和野町。その地に古くから伝わる3つの民俗芸能を披露します。歴史情緒豊かな水の都・松江で、たっぷりと民俗芸能を味わえます。

豪華3本立て！

弥栄神社の 鷺舞



津和野町後田地区で400年以上受け継がれる民俗芸能。ゆったりとした唄や囃子に合わせて、白い羽根をまとった舞方が優美に舞う。国の重要無形民俗文化財に指定されている。

日原奴道中



津和野町日原地区に伝わる民俗芸能。菅原道真の鎮魂を願ったのが始まりともされ、150年以上の歴史を持つ。毛槍を持った奴など、総勢60人の行列が地区を練り歩く。

青原奴道中



津和野町青原地区に伝わる民俗芸能。参勤交代の一行を出迎える儀式を再現したとされ、唄に合わせて羽織にわらじ姿の奴が練り歩く。弓矢や毛槍を投げ渡すなど勇壮な所作を披露する。

開催概要

日時／2018年10月27日(土)

場所／島根県民会館大ホール、松江城二の丸下の段

企画詳細につきましては、4月下旬頃に全国農協観光協会ホームページ(<http://www.znk.or.jp/>)にて告知予定です！

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。



モッツアレラとチェダー、
2種類のチーズをミックス
したチーズフォンデュは濃
厚な味わい

チーズの粗熱を取るあいだにバター作りにチャレンジしました。生クリーム入りの容器を振り続けること5分。「なかなかたいへん」「もう少し……」と苦戦するなか、一番に作り上げたのは吉田さん。ひと口食べて「ミルクの味が濃厚！でも後味さっぱりでどんどん食べられる」と、できたての味に大満足でした。

乳製品作り体験のあとは、遠刈田温泉で汗を流し、夕食会場へ。木のぬくもりあふれるログハウスの食卓にはチーズ料理がずらり。チーズにびったりの秋保ワインを紹介してくれるのは、ワイン造りのプロフェッショナル、秋保ワイナリーの高根さん。

「醸造所のブドウ畑で、土づくりから考えて、日々おいしいワインを追求しています」と、こだわりを教えてくださいました。さっそく自慢のワインをサーブしていただき、乾杯！「フルーティー」「飲

み口もすっきり」と、ワインを楽しむにしていた堀水さん親子の笑みがこぼれます。メインディッシュのチーズフォンデュも大好評。参加者の岩橋さんは「大きなお鍋になみなみのチーズ。一年分食べたわ」と、チーズ三昧のディナーに満足していました。

翌朝は一面の銀世界でスノートレッキング体験です。「山の師匠」こと冬の森探検ガイドの我妻さんに、蔵王の森の魅力を教わります。スノーシューを履いて森に分け入ると、小ささまざまな動物の足跡を発見。



西洋かんじき「スノーシュー」を履いて雪の森をトレッキング



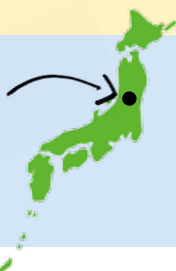
「これはキツネ、あれはリス。こっちはウサギのマーキング跡もありますよ」と、師匠のガイドに聞き入ります。さらに森の奥に進むと、新雪が積もった格好の遊び場に到着しました。斜面を生かしたソリ遊びやサルナシのツルを使ったターザンごっこにすっかり童心に返ったみなさん。「気持ちいいね」「飛んでいるみたい」と、森での遊びを堪能しました。

帰りぎわになると、キラキラと輝く粉雪が舞い始めました。その美しさに参加者の成井さんは「天気にも恵まれて、きつとわたしたち森に歓迎されていたのね」と、感慨深そうに山々を見つめています。



ふるさと倶楽部

宮城県蔵王町



2018. April

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！



銀世界に迎えられ
雪の森を
たっぷり堪能



50周年記念特別企画

大人の田舎塾！
冬の蔵王を楽しむ
雪の森遊びと
チーズ料理とワインのタベ

チーズづくしの食事やガイドさんとの会話が人気の蔵王企画。50周年を記念して10年ぶりに復活しました。特産の秋保ワインも楽しめます。乳製品作り体験や雪山散策など、山の自然や食とふれあえる企画です。

(全国農協観光協会／平川)

宮城県と山形県にまたがる蔵王連峰。その麓に位置する蔵王町では、豊かな森に囲まれた牧場でおいしいミルクやチーズが作られています。

美しい山々が真っ白に雪化粧する2月。蔵王町の自然と食を楽しむ1泊2日の企画に、関東圏から20〜80代の参加者11人が集まりました。

親子で参加した堀水さんは、「蔵王チーズに秋保ワインまでいただけることに引かれて申し込みました」と、胸を躍らせている様子です。

酪農体験が人気の蔵王酪農センターに到着すると、まずは昼食に名物のチーズ料理「ラクロネット」を楽しみました。ラクロネットは、一口ピザのような一品。チーズと一緒に野菜やベーコンを鉄板で焼いて、アツアツのものをパンにのせて食べます。

「焼き目はカリカリ、中はとろり。幸せ」と、参加者の岩井さんはうっとり。香ばしいチーズの香りに包まれたランチタイムを満喫しました。

腹ごしらえの後は、チーズとバター作り体験です。

「ミルクが90度に温まったら酢を加えて、分離したチーズをすくいます。残った乳清にもタンパク質やカルシウムが含まれ栄養満点なんですよ」と、にこやかに教えてくれるのは蔵王酪農センター理事の笠原さん。

乳清を味見した参加者の関茂さんは、「チーズの粒も残っていて、甘酒みたい」と、お気に召したよう。



蔵王を満喫！



ふれあい編集部からの声

4月号から表紙をリニューアルいたしました。今までとは別角度で民俗芸能の新たな魅力を感じていただければと思います。また、P7では「農泊」、P14では新企画「民俗芸能NOW! in 島根」など、地域の魅力を発信する取り組みをご紹介します。

『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

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。

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。個人情報保護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6月号掲載分は、4月27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4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>

- 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。



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/>

本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しています。日本の農山漁村を応援する最新企画をご紹介します。



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。

6月12日（火）～14日（木）

東紀州梅収穫隊

三重県 御浜町

世界遺産「熊野古道」が通る御浜町。特産は紀州が誇る梅です。雄大な自然にできるかぎり負担をかけないように、有機栽培が中心。6月は収穫のピークを迎えます。今回は、一面に広がる梅畑で「梅の総取り」です。熊野古道歩きがてら援農に来てくらしよ～！



梅農家
森本さん

御浜町は柑橘栽培で知られる地域ですが、和歌山県に近いこともあり、梅の栽培も盛んです。梅は6月が収穫期。わたしたちと一緒に梅の収穫を体験してみませんか。

7月上旬

ときわにんにく収穫隊

青森県 南津軽郡

西に岩木山、東に八甲田連峰を望む津軽平野。その中央部に位置する藤崎町常盤地区は、肥沃な土壌と豊かな水に恵まれています。この地のブランド野菜「ときわにんにく」は、大粒で糖度の高さが売り。農家さんの津軽弁を聞きながらみなさんで収穫を応援しましょう！



にんにく農家
工藤さん

ときわにんにくは高品質でおいしいですよ。津軽平野でどうやって作られているか、収穫を通して体験してみください。ときわにんにく掘りにこいへ～

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。

5月31日（木）～6月1日（金）

信州小谷村で
なめこ駒打ち・山菜狩り田舎暮らし体験

長野県 小谷村

長野県北西部に位置する小谷村は、古くから日本海と信州の中心部を結ぶ交易ルート「塩の道」として栄えてきました。近年は過疎化対策として、空き家を活用した移住促進の取り組みも進められています。自然豊かな村で、地域の人とふれあいながら、なめこの駒打ち・田舎料理作り・山菜狩りを楽しみましょう！



小谷村
山本さん

小谷村の豊かな森でとれる山菜は最高の味です！駒打ちや料理作り、山菜狩りなど、村の暮らしを体験し、田舎の生活文化に触れて、魅力を感じていただければ幸いです。