

二〇一八年 八 月号

ふれあい

ふれあい探訪

さくらんぼが

実る頃

あぐりなでしこ

おくぞのよしこ

奥園淑子さん

ふるさと食紀行

うずみ

ご当地美味だより

夏の日のお酒





さくらんぼが実る頃



例えば米なら「コシヒカリ」、リンゴは「ふじ」でみかんは「温州」――。それぞれの作物には、代名詞ともいえるトップブランドがあるものです。

さくらんぼといえば、やはり「佐藤錦」。山形県東根市で100年以上前に生まれた、王者の品種です。

さくらんぼの収穫シーズンを迎えた6月。宝石のように輝く果実を求め、この地を訪れました。

文／常瀬昌泰（農業ジャーナリスト）、写真／青木衛

おによめのもてなし

おによめドットコム



「おによめ」たちを集めてチームを結成した発起人の北村さん。「好きなことを好きな人たちとやれるのが幸せ」と話します

「はじめまして、ゴールドです！」

開口一番、あっぱはっはと快活な笑い声で、北村陽子さんが言いました。「そしてあたしがパールよ」と、隣に立つ大場忍さん。ふざけているわけではありません。2人は地元の仲間6人で結成した女性グループ「おによめドットコム」のメンバーで、ゴールド、グリーン、レッド、ピンク、パール、ブルーとそれぞれ色分けしているのです。7年前から北村果樹園の工房で加工品作りに取り組み、ジャムや万能たれ、漬物などたくさんさんの加工品を開発してきました。

「味は同じなのに、少し傷がついただけで売れない作物を見て、『もったいないなあ……』って。きつかけはそれです。みんな主婦だから、もったいない精神が発達してるの(笑)」と大場さん。ユニークなチーム名について由来を聞くと、「そりゃ決まってるでしょ、あたしらみんな鬼嫁だから！」

そう言って北村さんは豪快に笑うのでした。とはいえ、昔ながらの価値観や風習が根強く残る農村部で、こんなふ

うに女性たちがもの申し、行動していくには、並はずれたガッツとエネルギーが必要なもの。それを可能にしているのは、気心知れた仲間同士の絆と結束力でしょう。

シーズン真っ盛りのこの日は、朝から大型バスで大勢のお客さんがさくらんぼ狩りにやってきました。

「この木のさくらんぼ、すごく甘いよ！」
「木によって味が違うんだー、なんで？」
「お日さままでほんのり温かいさくらんぼ、ぜいたくな味ねえ」

家族や友人、恋人同士などで福島県からやってきたという一行は、楽し気におしゃべりしながら果樹園を散策。おみやげにと、メンバー手製の加工品も次々に購入していきます。

「はい、これおまけ」「えー、いいんですか？」「その代わりまた来てね」「もちろんです！」

そんなやりとりがあちこちでかわされた後、帰路につく一行を、北村さんたちはいつまでも手を振り、見送っていました。



県内外からのお客さんはリピーターが多い



新商品のさくらんぼドレッシング



さくらんぼ半世紀

6 太田忠良さん

「木のことは木から、土のことは土から、天気のこととは太陽から教えてもらう。さくらんぼ作りはそれに尽きるな」

神町観光果樹園の太田忠良さんは、そう話します。この地で50年近くも観光農園を営む、地域の草分け的存在です。

職人気質の太田さんが作るさくらんぼは、最高級品の呼び声が高い産地の中でもピカイチの品質。その秘密は、土づくりにあると言います。

「牛ふんやもみガラ、米ぬかなどの有機質肥料を、4年かけて低温発酵させてたつぷり与えているんだ。だから土がふかふかなんだよ」

輝く宝石のようとも称されるさくらんぼ。その色つや、大きさ、そして味は、当然ながら単に実をならせただけでは完成しません。収穫に追われ大忙しのこの時期でも、果実の周囲の葉を丹念に摘み、日当たりをよくすることで、鮮やかに紅く色づかせる手間を惜しまない太田さん。

「だからって葉を取りすぎてもだめなんだよ。植物が光合成できなくなるから

な。最小限の葉摘みで最大限の効果を出さないといけない」のだとか。

そもそも植物が花を咲かせ実をつけるのは、子孫を残すため。どの作物もそれは同じで、とりわけ果樹栽培の場合、樹木に一定のストレスを与えることで、植物に「生存の危機」を感じさせるのがポイントです。そのやり方は様々ですが、水の量を制限したり、皮をほんの少し剥いで意図的に傷をつけたりするような方法もあります。

「木が『やばい、死んでしまうかも』と思ったら、たくさん実をつける。それを人間がおいしくいただく、という寸法だな(笑)」

とはいえ、ストレスを与えすぎれば木そのものが弱ってしまうため、そのコントロールが難しく、熟練の腕の見せどころです。

半世紀のキャリアを誇る太田さんですが、今なお道半ば、毎日が勉強中だと言います。飽くなき探求心の理由を尋ねると、こんな答えが返ってきました。「そりゃあ頂点をめざしたいからな」

「さくらんぼ作りは土を育てるところから始まっている」と話す太田さん



文字どおり「粒揃い」のさくらんぼ。贈答用として全国の百貨店などに陳列される



右/黄色いさくらんぼ「月山錦」など6種類を栽培。焼酎に漬けてチェリー酒にするのも地元ならではの
左/園内の食堂では、山形そばが無料で振る舞われる



母と娘の宝石箱

森谷佐栄子さん・かほ理さん

「農を通じていろんな人が集まり、農家さんの作物がたくさん詰まった『箱』で語り合えるようなお店にしたい」と

昨年11月末にオープンしたお店の名前について、森谷佐栄子さんはそう話してくれました。「農haこ」は家業の農業を続けながら、10年以上加工品作りをしてきた佐栄子さんの夢が結実した、小さなお店です。野菜、果物、お米、そして地場産素材を生かした加工品や自家製米粉の焼き菓子などを販売するほか、店内ではカフェやランチも楽しめます。

佐栄子さんと一緒にお店を切り盛りするのは、娘のかほ理さん。東京で会社員生活をしたのち、昨年1月に帰郷し、母とともに起業しました。

「15歳で親元を離れ進学したんです。それからずっと寮や一人暮らしをしてきて、去年がちょうど15年め。これまでの人生の半分を他の県で過ごしたし、Uターンするにはちょうどいいタイミングかなと思って(笑)」

冗談まじりにそう話すかほ理さんは、元々カーシステムのエンジニア。仕事も

楽しく、職場の環境にも恵まれていたと話すがかほ理さんですが、キャリアを積むほどに増す過労、ストレス、そして「長く住むにはつらい」東京という土地柄に、心身ともに疲弊していました。

そんなとき、母から「山形で一緒にお店しない？」と言われ、Uターンを決意したと言います。

「元々陶器や雑貨が好きで、いつかお店をやりたいと思っていた」というかほ理さんのセンスを生かして、店舗の外観や内装もとてもおしゃれな仕上がりに。店内には、自身が作ったという陶器もちらほらと。

「私は感覚派で娘は頑固で慎重派だから、どうなることやら」と、佐栄子さんは笑いますが、オープン直後から地元の人はもちろん、県内外の観光客が引きも切らず訪れ、大盛況の毎日です。

「ひと昔前にあった地域密着型の商店のような、ほっとできて安らげる、人に寄り添える場所にしていきたいです」と話すかほ理さん。母娘の夢が詰まった、宝石箱のようなお店です。



搾りたての果肉と果汁が入ったぜいたくなさくらんぼサイダー

果樹王国の

フルーツマーケット!

「よってけポポラ」

「よってけ」は山形弁で「来てください」、「ポポラ」はイタリア語で「みんなの集まる広場」という意味。「よってけポポラ」は、JAさくらんぼひがしねが運営するファーマーズマーケットです。広い店内の約7割は季節のフルーツコーナーで、きれいに箱詰めされた最高級品から、ビニール袋やプラスチックのパックに詰められたお買い得品まで幅広い品揃え。

「さくらんぼシーズンは開店前から何百人も行列ができて、駐車場にも入りきらないくらいです。昨年『東根さくらんぼ』がGI（地理的表示）に登録されて、お客さんがさらに増えたように思います」と、JA特販部の高橋俊二部長。さくらんぼだけでなく、桃、ぶどう、梨、柿、リンゴ、ラ・フランスと、年間を通して地元産の果物がたくさん揃い、冬の長い

高橋俊二さん

東北では貴重な店舗です。品種のバリエーションも多く、一般の小売店ではほとんど流通しないような珍しい種類に出会えるのもここならではの醍醐味。

そして「訪れた人が必ずと言っていいほど食べていく」

(高橋部長)の「よってけポポラ」オリジナルジェラート。期間限定のさくらんぼは圧倒的な人気で、数時間で完売してしまうほど。年間を通して人気なのは、ラ・フランスで、果肉をたっぷり練り込んでいて、「丸かじりしているような濃厚さ」と評判だそうです。



果物王国を支える直売所として、美味しい果物を供給したいと話す高橋さん

よってけポポラ

住所：山形県東根市中央東3丁目7番16号
電話番号：0237-41-0288
営業時間：午前9時～午後5時30分（6月～11月）、
午前9時30分～午後5時30分（12月～5月）
アクセス：さくらんぼ東根駅から約3km。
東北中央自動車道 東根ICから約7km。



パッケージのデザインも娘のかほ理さんが担当



職業は、農業とモデル

佐賀県神埼市



「どのアスパラガスを残して親木にするか、その選定が次の年の収量を決めます」
 まるで宝石鑑定士のように一本一本の成長を見極めながらアスパラガスを収穫するのは「よしこちゃんの畑」代表の奥園淑子さん(29)。農繁期になると7棟あるハウスで、両親とともに一日約4000本のアスパラガスを収穫します。活水機かつすゐきを通した水と独自配合した肥料で育てた奥園さんのアスパラガスは、甘みが強くみずみずしい味



わいが特徴。

「お客さんから『うちの子、奥園さん家のアスパラガスが大好きなんです』と言われたときは涙が出るくらい嬉しかったです」
 優れた食感と味わいが反響を呼び、出荷先は県内の飲食店やネット通販、ふるさと納税のお礼品にまで広がっています。精力的に農業に取り組み奥園さんですが、農家になってまだ4年目。もともとは雑誌などで活動するプロのモデルでした。

おくそのよしこ
奥園淑子さん

Yoshiko Okuzono

佐賀県神埼市でモデル活動しながらグリーンアスパラガスを育てる奥園淑子さん。モデル業と農業。二つの異なる職業を組み合わせる新しい働き方や価値をつくり出し、注目を集める農ガールを紹介します。

写真/Kay N



写真左/光合成によって土に栄養を送る親木。一年間で大人の背丈ほどまでに成長する

「違う自分になれるモデルの仕事に憧れていました」と話す奥園さん。大学卒業後は民間企業へ就職したものの、モデルになる夢を諦めきれず、退職してすぐにモデルの世界へ。スタイルがよく端麗な顔立ちの奥園さんは、すぐさま注目を浴びるように。雑誌やテレビなどで活躍し、ミス・ユニバーシアの県代表にまで選出されました。

自分らしさを求めて

「気合いが空回りしてしまっただのかもしれない」。夢をつかんで2年。人からどう見られるかに気をとられ、自分を見失いそうになったと話します。「私らしい働き方って……」と模索しているときに出会ったのが農業でした。両親が続けてきた農業の手伝いを通して次第に、目の前のアスパラガスに集中するようになりました。「アスパラと向き合うことで、自分とも向き合えた気がします」と話す奥園さん。すっかり農業の魅力にとりつかれていました。

農繁期には農家として働く奥園さん。一見すると毛色の異なる二つの職業を同時にこなうことで、周囲からの厳しい言葉もあったそう。



農家とモデル。二足のわらじをはきこなすことで、生活にメリハリが出たと語る奥園さん

しかし今は、2棟の大きなハウスを一人で管理する立派な農業者。真剣にアスパラガスと向き合っています。
 「親木の異常を示す微妙な変化に気づけず病気にしてしまったり……まだまだ修業中です」
 毎日、父親の背中を見て技術向上に励む奥園さんですが、アスパラガスのPR活動にも力を入れています。アスパラガスを使った料理教室の開催やSNSでの情報配信、料理イベントへの食材提供などアスパラガスの魅力を多くの人に伝えていきます。モデルという職業を生かして農を発信。自分らしい働き方が見えてきた奥園さん。
 「いつか『ペアルックの農作業着ファッションショー』を開催してランウェイを歩きたいですね」
 奥園さんは新たな夢に向かって一歩を踏み出したばかり。期待と不安を胸に秘め、今日も自分らしい歩幅で畑に歩いていきます。

自分らしさを求めて



「家族で楽しめるアスパラ」というコンセプトで加工品を開発。パッケージは奥園さんのオリジナルデザイン



店名：よしこちゃんの畑
 住所：佐賀県神埼市神埼町田道ヶ里 1963-2
 お問い合わせ：0952-52-0189
 HP：https://www.facebook.com/yoshikochan.asupara



福山城が建立した江戸時代に、うずみは広まった

白飯に隠されたちそう

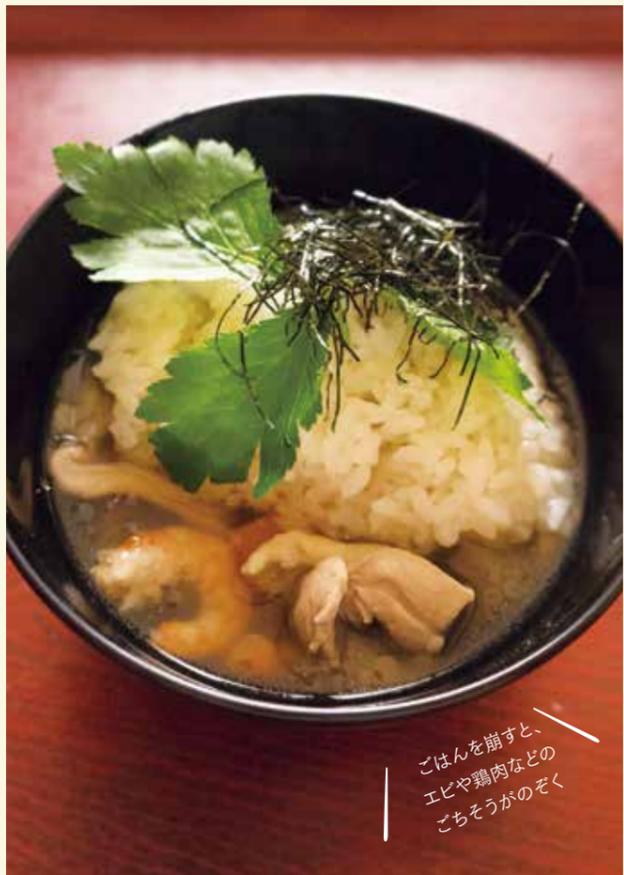
うずみ

広島県福山市 日本料理 川長 かわちやう

さかのぼること江戸時代。儉約令が出され、庶民はぜいたくを禁止されたという。海や山に囲まれ、エビやマツタケなど豊かな食材が揃う福山では、それらをごはんの下に隠し、食していたとか。庶民の知恵が生み出した「うずみ」を求め、広島県福山市を訪れた。

文・写真/山本ゆりこ(菓子・料理研究家)

丸 く盛られたごはんを崩すと現れるエビ、鶏肉、根菜類。すっきりとしたりこのしょうゆだしが具材と重なり合い、口の中で旨みが幾重にも膨らむ。さらにほろほると崩れゆくごはんとともに豆腐やニンジンを口に運ぶと、突然、ユズの皮が爽やかな香りを醸し出す。「筑前煮にごはんをのせ、しょうゆだしをかけたような味」と例えれば想像がつきやすいかもしれない。だが、うずみはもつとすっきりと洗練された味わいだ。



ごはんを崩すと、エビや鶏肉などのちそうがのぞく

の郷土食。川長の料理長であり、福山調理研究会の会長も務める占部秀雄さん(66)に、家庭でも簡単に作れる方法で作っていただいた。

具材は鶏肉、エビ、ニンジン、サトイモ、生シイタケ、ゴボウ、豆腐。エビは、小さいのに地元では「太海老」と呼ばれている殻つきのものを使う。体長が7cm前後あり、茹でたら、旨みのあるミソの部分は残して殻をむく。ゴボウは土を洗い落とすだけ、旨み、甘みがあるので皮はそがない。そのためか、具材の中から真っ先に香るのがゴボウだ。シイタケは、秋(10月)にはマツタケにかわるそう。シイタケと



太海老など、海と山の幸をふんだんに使う

豆腐以外は、先に熱を加えておく。いりこで丁寧にとっただしとしょうゆを13:1の割合で合わせ、うずみだしを作る。このだしで具材を一緒に炊く。

炊 き上がったら、椀に盛りつけるのだが、白いワタの部分を除いて細く切ったユズの皮を椀の底にし、ぼせるのがポイントだ。これがあるのとないのでは味わいが全く異なる。「今頃のユズは青いから香りも少々きつけれど、秋は黄色じゃけ、香りもやわらかくなる」と占部さん。次に、おた

まの上にいるいろいろな具材がバランスよく入るように盛り合わせ、そのまま投入。だしを追加して、丸くしたごはんをのせる。仕上げに、刻み海苔とミツバを散らせばできあがりだ。

うずみの起源は諸説あるという。歴史をひもとけば、江戸時代の初期には「うづみ」という名前の料理が存在していたそう。これは儉約令施行より前のことで、公家も食した繊細な料理だったそう。儉約令が出されたとき、藩主阿部家時代の武家の献立に、うず

みが振る舞われたという記録があることから「儉約令によりちそうをごはんにうずめて食べた」という説が広く知られるようになったのだろう。

2010年には福山市が食文化としてのうずみを伝えていくことを奨励。特産品である鯛を使った「鯛うずみ」を筆頭に、様々なうずみが誕生している。時代を経てもなお、わくわくしながらごはんを掘り出す楽しさは、今も変わらないうずみの魅力といえるのではないだろうか。



瀬戸内海でとれたエビには、旨みたっぷりのミソがぎっしり詰まっている



透き通ったいりこだしでゴボウやシイタケを炊いて、旨みと香りを引き出す



儉約令がしかれていた頃には、ミツバなどで飾らずに食していたとされる

うずみを作って50年!

日本料理 川長

福山で50年以上営業を続ける老舗の和食店。うずみをはじめ、鯛麺などの郷土料理を供し、地元の人たちに愛されている
福山うずみ：1,080円
☎：084-922-2486





夏の日のお酒



暑い夏の日には爽やかさをもたらすお酒をご紹介します。冷やしてストレートはもちろん、ソーダなどで割っても楽しめます。夜風に吹かれてグラスを傾けてみてはいかがでしょう。

写真/栗林成城 スタイリング/大星道代



鉾山で磨かれた ピュアな味

滋賀県 ◎ ナインリーヴス クリア

甘くほろ苦い、大人の食後酒

愛媛県 ◎ 大三島 リモンチェッロ



レモンの皮をアルコールに漬け込み、水と砂糖を加えてつくられるリモンチェッロ。イタリアで愛される食後酒です。陽の当たる傾斜地が多い大三島のレモンはまさに「太陽の味」。このレモンの栽培から収穫、製造まで、全てを手作業で行っているため、四季の移ろいとともにより変わっていくレモンの味を、余すことなく引き出します。ストレートはもちろん、ヨーグルトにかけてもグッド。

リモンチェッロ
アルコール度数 26～27度
200ml、2100円
リモーネ/ ☎ 0897-87-2131

長石鉾山から湧き出すピュアな軟水でつくられるクラフトラム。日本では珍しい国産ラムを生み出すのは、自動車部品を製造する会社を営んでいたという珍しい経歴を持つ蒸留責任者。一から十まで自分の手でものづくりがしたいと思いたち、ラムづくりの世界に。雑みの少ない沖縄産の黒糖を原料に、蒸留は二度。黒糖の甘美な香りを残します。レモン、ジンジャーエールで割ってラムバックにして楽しむのもおすすめです。

ラム/アルコール度数 50度/ 700ml、4860円
竹廣株式会社/ FAX052-331-5306

凜と香る和のアロマ

京都府 ◎ 季の美

アルコールにジュニパーベリーなどの香味植物を加え、蒸留してつくるドライジン。上方の食文化や、この地に根づく匠の技に感化され、京都に蒸留所を構えたそう。米を原料にしたライススピリッツ

をベースに、玉露やユズなど、11種類の素材を6つのカテゴリーにわけて抽出した原酒をブレンド。折り重なる和のテイストを楽しむことができます。冷やしてストレートで飲むと、雅な余韻が続きます。



ジン
アルコール度数 45度
700ml、5400円
京都蒸溜所(販売/ウイスキー)
☎ 03-3863-1501

ドライで芳醇 甘くない梅酒

福井県 ◎ ベニチュー 38°

江戸時代の後期から梅の栽培が盛んな若狭町。まろやかな酸味と、果肉の比率が大きいのが特徴の「紅映」は、毎年皇室に献上されるほど。そんな梅を原料にしてつくられるこちらの梅酒は、アルコー



ルに梅を漬け込み、あえて加糖をしないリキュール。ドライな飲み口と芳醇な香りは熟成したウイスキーさながら。梅のエキスが溶け出し、原液を琥珀色に染めます。ロックや炭酸割りで、爽快にどうぞ。

梅酒/アルコール度数 38度
720ml、3240円
エコファームみかた
☎ 0770-45-3100

果汁も酵母も“サクラ”づくし

秋田県 ◎ さくらんぼ、あわ

秋田県の湯沢市で栽培されているサクランボ「紅さやか」。赤く染まった果肉と爽やかな酸味が特徴です。このサクランボから搾った果汁を醸すことで、すっきりとした味わいが生み出されます。程よい発泡を引き出すのはソメイヨシノから抽出した天然酵母。じっくり発酵させ旨みを抽出し、ビン詰めします。ほんのりと染まったサクラ色の果実酒は食前酒にぴったり。食事に華を添えます。

フルーツワイン/アルコール度数 6度/ 300ml、1700円
相川ファーム/ ☎ 0183-79-3175



民俗芸能 Now! in しまね 開催します!

津和野の民俗芸能 そろい踏み

10月27日に「第1回民俗芸能Now! in しまね」が開催されます。国の重要無形民俗文化財に指定される「やさか弥栄神社のさぎ鷺舞」、津和野町指定の無形民俗文化財である「にちはらやっこどうちゅう日原奴道中」、あおはらやっこどうちゅう「青原奴道中」の3芸能が、津和野を飛び出し松江城下に勢ぞろい。開催前に、それぞれの芸能の特徴やなりたちをご紹介します。

※イベント開催の詳細はHP(<http://www.znk.or.jp/event/>)をご参照ください。

監修/山路興造 イラスト/石山好宏

青原奴道中

先人の思いを受け、振り返る

今から200年ほど前の江戸時代に始まったとされる青原奴道中。青原地区の豪商・原田家が天満宮を建立し、隣県にある防府天満宮に伝わる祭礼にならって、津和野の街を練り歩いたとされます。明治維新を迎えると原田家の力が弱まり、奴道中も長らく中断していました。しかし、今から40年ほど前、地元の民俗芸能を復活させようという機運が高まり、再び奴が道に躍り出るようになりました。

黒い羽織と白い化粧まわし、紫色の馬簾ばれんが特徴で、明治以前に使用されていた弓などの道具を今も大切に受け継いでいます。



古式ゆかしい、伝統の舞

弥栄神社の鷺舞

室町時代に始まったとされる弥栄神社の鷺舞。中国の七夕伝説を模しておこなわれていた京都の祇園会ぎおんえのものが伝わったとされています。

470年の時を経た今でも舞の形がほとんど変わらず、「日本で唯一の鷺舞」と言われることもあるそう。

桐の木の芯に白紙を貼って作った1mほどの鷺頭と、ヒノキで一枚ずつ作られた羽が特徴。雌雄の鷺が、羽を打ち鳴らしてリズムを取り、付かず離れずゆったりとした舞を続けます。つがいに向かい合って翼を大きく広げる様子は圧巻。一条乱れぬ優美な所作が見どころの伝統の舞です。



日原奴道中は、江戸時代中期に始まったとされるこの地の民俗芸能。「奴」とは御神体や大名の行列の先導役のこと。日原天満宮の神輿行事かみこがその始まりだと考えられています。そこに、当時おこなわれていた参勤交代の要素が加わり、鉄砲や刀を持った役も行列に加わっていったそうです。

衣装も特徴的で、羽織の襟には大胆な縞模様が入り、腰に巻いた化粧まわしの先端は黄色い装飾「馬簾ばれん」で鮮やかに飾られています。

伊勢音頭を歌いながら進む姿は勇壮と呼び声高く、祭礼行事と大名行列、双方の奴の特徴がみられます。

日原奴道中

ふたつの表情をあわせ持つ



ふるさと倶楽部通信

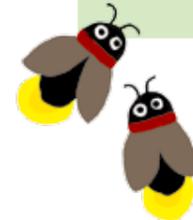
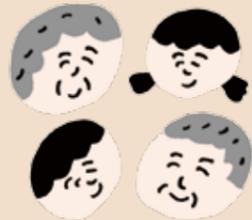
いってきました!

ふるさと倶楽部

新潟県 長岡市



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!



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。

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。



土を落としてコンテナへ



よいしょ!

どっさり!



にんにくを傷つけないように根を切り落とします



お腹がすく香り!

トラクターで土を掘り起こし、雑草を防ぐマルチを外すと、真っ白なんにくが頭をのぞかせます。参加者の石川さんは「土からにんにくを掘り取る感覚は楽しくてクセになります」と、収穫したにんにくの入ったコンテナを積み上げていきます。

一方、夫婦で参加していた仲田さんは、根と茎を切り落とす作業を担当。「根気はありますが、コンテナがいっぱいになると達成感がわきます」と、目の前のにんにくに集中します。

一生懸命汗を流して作業する参加者に、農家さんから嬉しいサプライズもありました。丸山さんからは、自家製黒にんにくの差し入れが。「甘くてプルーンみたい」と、みなさん目を丸くします。お隣の農家さんからも、水分補給になればと、冷えたスイカをいただきました。

参加者の梶田さんは「地域の農

家仲間になった気分です。農家さん同士の支え合いの心に触れられるのも貴重な体験ですね」と、昔ながらのご近所付き合いに感謝。青柳さんも、お手製の野菜たっぷりサラダやガーリックライスを振るまいます。掘りたてのにんにくは、ほくほくの食感。参加者の鈴木さんは「お芋みたい!」と目を丸くします。

1日目の作業を終え、食事を楽しんだあとは、近くの水辺を散策。ホテルが見られる穴場スポットも紹介してくれました。「この地域は水がきれいだから、源氏ボタルが毎年見られるんです」と青柳さんは話します。

3日目を迎えると、青々と茂っていたにんにく畑は収穫を終えてすっきり。青柳さんは「地域の魅力を目で見て、口で味わって、心で感じてもらうって……。その中何がかっかってもいいんです。また来たいと思ってもらえることが

何よりのエネルギーになります」と話します。

参加者のみなさんは、「青さん、また来ますからね!」と、まるで田舎の親戚の家を後にするような様子で、それぞれの帰路に着きました。



パワーみなぎる 長岡の新ブランド



にんにく収穫隊

長岡市でのにんにく収穫隊は、今年で8回目の長寿企画。例年、7月の末には出荷調整隊、11月上旬には植え付け隊も募集しています。

(全国農協観光協会/平川)



立派なにんにく!

日本で一番長い河川・信濃川が流れる新潟県長岡市。川沿いの平地には肥沃な土が運ばれ、農業地帯が広がっています。今回訪ねた越路地区もその一つです。地域の特産物を作ろうと、にんにくの栽培を続ける農家さんを応援してきました。

梅雨の真ただ中に晴れ間がのぞいた6月下旬。地元の新潟や関東圏から、30〜70代までの参加者13名が集いました。「今日はあっちゃいね」と、額に汗を輝かせながら参加者を迎えてくれたのは、受け入れ農家の青柳さん。親しみを込めて農家仲間から「青さん」と呼ばれる青柳さんは、この地でにんにくの栽培を広めたパイオニアです。「私たちはいろんな野菜を作っていて、にんにくを始めたのは今から10年ほど前。有志でにんにくの本場・青森まで視察に行き、種を分けてもらいました。丸山さん、高野さんもその時から大切な仲間です」と、青柳さんは受け入れ農家仲間を紹介します。

農家の丸山さんは、参加者に畑を始めてからは今から10年ほど前。有志でにんにくの本場・青森まで視察に行き、種を分けてもらいました。丸山さん、高野さんもその時から大切な仲間です」と、青柳さんは受け入れ農家仲間を紹介します。



を案内しながらこう話します。「この10年の畑だけで2万7千個のにんにくを作ってるんです。手作業で行う収穫は本当に大変。青さんの提案で収穫隊にお手伝いしてもらって大助かり! みんなで作業するのは楽しくて、毎年心待ちにしています」一度目の開催より応援を続けているという東京からの参加者である山本さんは、「地域の方々の人柄に惚れ込み、毎年楽しみに参加しています。私はここでの出会いがきっかけで、以前受け入れてくれた農家の息子さんと結婚したんですよ」と、照れ笑いを浮かべます。

それを聞いた青柳さんは、「援(縁)農だけにね!」と得意げに笑います。

トウモロコシ栽培のススメ

トウモロコシはエンドウ豆の新芽で、ベータカロテンやビタミンBを多く含む健康野菜です。この栽培キットは、2リットルのペットボトルや牛乳パックなど、身近な材料を利用して育てられます。室内での栽培が可能で、2週間ほどで収穫できます。簡単で失敗が少なく、育つ過程を観察できます。お子さんやお孫さんの自由研究の題材にもピッタリ！自分で育てて、調理して食卓へ。栽培の楽しさを家庭で体験してみましょう。

- 価格：530円(税込)
セット内容
①培養土(1000cc)
②不織布
③種
④追肥用粒状肥料



詳しくはHP または 03-5297-0325 へお問い合わせください

農についての知識を深めよう！

日本農業検定



野菜や果物の栽培に興味がある方は、日本農業検定を受けてみてはいかがでしょうか？栽培のことだけでなく、農業全般・環境・食の分野からも出題されます。日本を支える農業への理解が深まることまちがいない。比較的簡単な3級から難易度の高い1級までをご用意。詳しくは「日本農業検定」で検索してください！

日本農業検定 検索

約2週間でこんなに成長！

「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た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10月号掲載分は、8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

ふれあい8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。

田舎暮らし体験

10月12日(金)~14日(日)

秋の長和町で
田舎暮らしを堪能!
with 東京農業大学

長野県 長和町

この企画では、南米原産のキヌアをはじめとした機能性雑穀の産地化をめざして栽培を続けています。今回は、「キヌア・エゴマ・アマランサス」の収穫から選別、袋詰めまでの作業をまるっと体験。さらに、キノコ狩りをしたり、神社を飾るしめ縄作りを通して、地元のみなさんとの交流も楽しめます。

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。



東京農業大学
山村再生プロジェクト

2008年に「長和町の特産品をつくろう」と始めたこのプロジェクトも、10年がたちました。ついに商品の販売ができるまでになりました。販売の準備に人手が必要です。みなさんのお力をお貸しください!

田舎でいいね!
食育探訪

10月13日(土)

大人の食育!
お酒づくりスクール
稲刈り編

神奈川県 大井町

耕作放棄されていた棚田の復活をめざして作られる酒米「吟のさと」。栽培2年目の今年、その酒米で醸した「夢高尾」が初出荷を迎えました。地元酒造会社の敷地から湧き出る硬水で仕込んでおり、酸味や爽快感が特徴の逸品です。酒米の稲刈りとお酒ができるまでの工程を学ぶ、大人の食育企画です。

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。



高尾棚田保存会
藤澤さん

地元の農家さんや酒造メーカーなど、地域一体となり活動しています。もっとたくさんの方に取り組みを知ってほしいです。一緒に夢の詰まったお酒を造りましょう!参加をお待ちしています。



鹿児島県

いちき ちなばたおどり 市来の七夕踊

真夏のカーニバル

安土桃山時代の終わりごろ、鹿児島県いちき串木野市周辺で始まったとされる市来の七夕踊。現在は月遅れの8月初旬に開催されます。文禄・慶長の役で出兵した薩摩国の当主、島津義弘の活躍と帰還を祝ったことに起源があるとされます。

沖繩の琉球王行列や、長崎で流行していた漢林王囃など、さまざまな地域の特徴を持った芸能が一堂に会し、順番に芸能を披露するのは宿場町として栄えたこの地ならではの。

鹿や鶴などを模した、高さ2m、奥行き5mほどの「ツクイモン」と呼ばれる張り子の登場に続いて、30人あまりでなる太鼓踊りが躍動。「ヤッサ」と呼ばれる踊り子が勇壮に行進します。様々な踊りが集まり一つの芸能を構成するのは珍しく、1981年には国指定の重要無形民俗文化財に登録されています。



(表紙の絵)