



ふれあい

二〇一九年十月号

ふれあい探訪

父母の野菜と

息子のイチゴ、

高校生のマクワウリ

水口かんぴょうの

産地を訪ねて

ふるさと食紀行

秩父おなめ

ご当地美味だより

色も形も多彩

お米のお菓子



25人の従業員を雇用するベジファームゴトウ。10haの圃場で年間約50種類の野菜を栽培する

「あの頃は、本当につらかったですねえ……」
苦笑し、ちよっぴり遠い目で、後藤万里子さんが言いました。13年前を振り返っての呟きです。夫の克幸さんが独立し、農業を始めた頃。

「たしかに、夫婦揃ってポロポロだったなあ」と、克幸さんも認めます。販売先も定まらず、日が暮れるまで野菜の収穫に追われる日々。市場に持ち込むのは夜の11時で、それから作業場に戻って、野菜の袋詰め。疲労困憊でそのまま突っ伏して眠り、朝を迎えることもありました。「泣けてきましたよ、ホント」と、今でこそ冗談交じりに語る万里子さんですが、3人の子どもを抱えながら家事、育児、そして農作業に追われた日々の辛苦は、想像に難くありません。

富有柿ふゆうがきの産地として知られる地元で、イチゴと柿を栽培する専業農家の長男に生まれた克幸さんですが、「子ども心に農業は継ぎたくないと思っていた」と言います。普通科の高校に進学し、大学卒業後は製菓の卸売会社に就職。以来17年、敏腕営業マンとして日本各地を飛び回る毎日を送ってきました。

転職は38歳、とある企業から刺身のつま用にダイコンを作ってほしいという依頼が実家にあつた時のこと。「継ぎたくはなかったけど、長男として家業はいずれ何とかしなければと思っていた」という克幸さんは、一念発起、会社を辞めて農業の道に進みます。実家の経営は当時まだ健在だった両親に任せ、自身はその企業が経営する農業法人に勤める、いわゆるサラリーマン農業でした。そこで7年間ダイコン作りに

父母の野菜と

息子のイチゴ、

高校生のマクワウリ

サラリーマンから転身、分け入った農業の道は思いのほか過酷で厳しく、そんな両親の背中を見て育った息子の決断は——。そして、失われかけた伝統野菜に再び光を当て、復活を果たした農業高校生たちのプロジェクト。



ついで学び、独立。「ベジファームゴトウ」を設立しました。実家で両親が営むイチゴと柿にはあえて着手せず、地域でも数少ない露地野菜の専業です。

「要するに、親と同じことをやりたくなかったんですよ」と、万里子さんが笑って指摘するように、わが道を行くことを選んだ克幸さん。興味の赴くまま、様々な野菜に手を出します。しかし、当然ながらまったたくの手探り状態。人を雇う余裕もなく、夫婦2人で朝から晩まで働きづくめ。サラリーマン時代の貯金はほぼ使い果たしてしまい……それが、冒頭の回想です。

「それでも、新しい野菜に挑戦して、それがうまくできた時の感動は何にも代えがたかったですね」（克幸さん）

独学で研鑽を積んできた夫の姿を、間近で見てきた万里子さんは言います。

「絶えず本を開いて調べていて、そこはほんと尊敬します。私は嫁いだからずっと義父母の農作業を手伝っていたから、知識よりも先人の知恵とか勘とか、そういうものに近いところにいるんですけど」

だからこそ、夫と意見が食い違うこともしばしばだったと言います。「それは本に書いていることと違う」と最初は否定する克幸さんも、実際にやってみて妻や両親のやり方が正しいとわかると、柔軟に取り入れる発想の持ち主でした。

「天気のことや土のことは、本だけではなかなかわからないものだから、色々な人の意見を聞くようになりましたね」（克幸さん）



元々は歯科衛生士だったという万里子さん。「これからは基旭も合わせて三人四脚でやっていきたいですね」

現在58歳。サラリーマンを辞め、気づけば20年が過ぎていました。10ヘクタールの農地で栽培する野菜の種類は、年間約50種。そのほとんどをファーマーズマーケットやスーパーなどで地元を中心に県内延べ30店舗近くの取引先に出荷しています。従業員は、パートを含め25人。うち10人近くは、将来新規就農をめざす20〜40代の担い手たちです。

「30代の時は、寝る間も惜しんでがむしゃらに働きました。4代になってようやく規模拡大と経営の安定が実現できて、50代でやっと、次の世代にどう農業を引き継ぐかを考えられるようになった」と語る克幸さん。この先の展望を尋ねると、「夫婦で観光農園や農家レストランをやりたいですね。それに、野菜の加工品も手がけたいな」。

60代、70代に向けて尽きない夢を語れるのもまた、定年のない農業という仕事の醍醐味です。実は今回、この農園を案内してくれたのは、帰省中の三男・後藤基旭さんでした。東京・品川の日本農業経営大学校に通っています。年中農作業に追われていた両親の姿に、長男や次男は実家を出て県外で就職しましたが、基旭さんはあえて農業の道を選ぼうとしています。

「小学生の時に、うちの畑で野菜の収穫体験があったんですよ。その時に『基旭んちの野菜、すごいまかったよ』って友達から言われて、それが忘れられなくて」

後藤家の野菜は市内小中学校の学校給食に提供されており、家で作る野菜が身近なところで



評価される機会に恵まれたことが、農業を志す大きな原動力になったようです。地元の農業高校から県の農業大学校に進学。そののち、「男の子は外の世界を見なくてはいけない」という両親の方針のもと、農業経営のエキスパートを育成するために設立された日本農業経営大学校へと、いわば武者修行に出ている格好です。でも、就農に向けて考えている経営作目は、両親が取り組む野菜ではなく、祖父母が営んできたイチゴ作りだそう。

「僕は元々おばあちゃん子だったので、自然とイチゴのほうへ関心が向きました。イチゴをベースに、観光的な要素や食育を組み合わせた複合的な経営がしたいですね」

かつて克幸さんは両親と一線を画す作目を選択しましたが、基旭さんもまた、農業という世界で別の道を進もうとしており、それが、かつて克幸さんが選ばなかったイチゴであるというのも、何かしら運命を感じずにはいられません。



イチゴの苗を栽培するハウス。甘くて大玉な「紅ほっぺ」を栽培する



マクワウリと 農業高校生

「せっかくなので、母校を見て行ってください」

そう言って基旭さんが、北方町にある県立岐阜農林高等学校を案内してくれました。7学科編成の、県内最大規模を誇る農業高校で、動物科学科の生徒たちが校内で飼育している乳牛の生乳で作る「岐農乳アイス」は、全国的にも有名です。岐阜市特産の枝豆や関市特産のキウイ、白川町特産の緑茶や紅茶など、地域の特産品を使った味も数多く開発してきました。

「ぼくが在学していた2013年に、岐農乳アイスの新しい味として、マクワウリを使ったプロジェクトが始まったんですよ」（基旭さん）

「美濃国真桑村」（現在の本巣市）が発祥のマクワウリは、かの織田信長も好んで食し、朝廷に献上したことから、地名にちなんだ名がついて全国に広まったとされています。古いところでは『古事記』にも「熟瓜（ほぞち）」の名で記載があり、『万葉集』で山上憶良が「宇利食めば子ども思ほゆ 栗食めば まして偲はゆ」と詠んだ句は有名です。江戸時代に、「初真桑 四つにや断たん 輪に切らん」と詠んだのは、松尾芭蕉でした。

控えめな甘さで香り高く、夏の涼をとる甘味として庶民の間で広く親しまれてきた作物ですが、1950年代に甘味の強いプリンスメロン

が登場すると、急速にその姿を消していきます。

県内でそれまで数十軒あった生産農家も、ゼロに。本巣市では1990年になって有志が集まり、

「まくわうり栽培研究会」を発足、原種の保存や栽培方法の確立、品種改良などを行っていました。

同校では6年前に「まくわうりひろめ隊」というグループを作り、校内の畑と温室で栽培を行いつつ、マクワウリを使った商品開発に取り組んできました。

マクワウリの糖度は高いもので10度くらい。



鮮烈な香りと淡い緑色が爽やかなマクワウリ。古くから栽培されており、文献などにも数多く登場する





この日は動物科学科3年生の加工実習でマクワウリ味とミルク味、約500個のアイスクリームを製造した

その魅力は、甘さよりも芳しい香りにあります。その芳香を生かしたアイスクリームに挑戦したのですが、「当初は苦難の連続でした」と、顧問の広瀬大和さんは振り返ります。

「苦味が出てしまうんです。原因を色々調べてみたら、マクワウリに含まれるたんぱく質の分解酵素が、生乳と反応してしまうようなんです」

さらに、マクワウリの香りと旨味は果肉の中心部、ワタの部分に多く含まれますが、加工のために種と一緒にワタを取り除くと、一番おいしい部分が使えないことに。これら二つの問題を解決したのが、「凍結」というアイデアでした。

「マクワウリの酵素は高温や低温だと働かなくなるんです。高温処理してしまうと、肝心の香りや味が損なわれてしまうので——」

収穫後、熟成させたマクワウリをマイナス18度以下で保存。それをマイナス3〜5度に解凍して皮をむき、ワタごとカットしたあと、ミキサーにかけてペースト状にしたものをアイスの原料に15〜25%混ぜます。

これによってマクワウリの香り高い風味を最大限生かせると同時に、種以外余すところなく使いきることで、廃棄物も大幅に減らしました。

「せっかく取り組んだことなので形にしよう」と、2015年に特許庁の「パテントコンテスト」に応



マクワウリの種類について熱心に学習。研究に余念がない

募したところ、見事入賞を果たします。その特典として特許申請に必要な出願料や日本弁理士会の支援を受けられることになり、当時の在校生たちが弁理士の助言を受け、自ら出願書類を作成、2016年に特許を取得しました。さらに今年に入って、この特許が特許庁長官賞を受賞するという快挙も。

「大勢の人の前で堂々とプレゼンしてる先輩が、めっちゃ格好よかったです」

まくわりひろめ隊に所属する2年の浅野成海さんは、そんな先輩たちの姿に憧れて参加したと言います。「真桑瓜アイスがおいしくて、大好きなので入りました！」と話すのは、同じく2年生の前田さやかさん。現在のメンバーは25人ですが、それぞれの学年で異なる個性を發揮し、活動も多彩です。演劇部の主力メンバーが在籍した年には、地元のローカル線・樽見鉄道とコラボした「まくわり列車」を走らせ、車



「まくわりひろめ隊」。斬新な発想とアイデアでPR展開中!



「真桑瓜アイス」のほか、岐阜農林では10種類のアイスを年間約3万個製造。校内の直売所で1個150円(税込)で販売

内でマクワウリの試食を行うとともに、歴史や文化について寸劇を交じえ紹介。

今年「まくわうりとぼくのなつ」と題する絵本を制作しました。少年の「ぼく」が本巢にある祖父の畑で「まくわうり坊や」に出会い、味や香り、歴史を知って好きになっていくストーリー。100部印刷し、市内の小学校や幼稚園、図書館に寄贈しました。

4年前から継続して取り組んでいるのは、県の特産である養殖アユに、マクワウリの果汁を配合した餌を与え、香りや味を高める試み。岐阜県は長良川の鵜飼いによるアユ漁が有名ですが、天然のアユは身からウリやスイカのような良い香りがするともいわれます。鹿児島県ではプリにユズ、愛媛県ではマハタにミカンを混ぜた餌を与える、いわゆる「フルーツ魚」の例は各地にあります。天然ものに比べると香りが少ない養殖のアユに、マクワウリの香りが付加できたなら、天然のアユに近づけて他産地と差別化できる強力なブランド力になるのではと考えた、生徒たちの飽くなき挑戦です。

「今年で4年目になるんですが、アユの身がしつとりしたことと内臓の苦み成分が薄れるという、当初は想定していなかった結果が得られました。肝心の香りの方は、まだこれからという段階なんです……」(広瀬さん)

生徒たちの検証では、柑橘類などの香り成分は脂溶性のため、魚の脂に溶け出て香りが付加しやすいけれど、マクワウリのそれは水溶性なので、体内に吸収される前に溶け出てしまうの

ではないかと。「マクワウリの香りがするアユを作って、新たな特産にしたい！」——そんな生徒たちの野望ともいえる目標は、今なお前進中です。

歴史的な視点から、古典や文学からの考察、そして化学はもちろん、絵本や芝居といったエンターテインメントに至るまで、マクワウリという作物に秘められた可能性は計り知れず、それに光を当てようと思いついた高校生たちの可能性もまた、無限大。

こんなふうに地域に埋もれている宝は、全国各地にまだ数限りなくあるのかもしれない。



様々な困難を克服し、「真桑瓜アイス」を改良し続ける動物科学科の生徒たち

水口かんぴょう

みなくち

の産地を訪ねて



江戸時代の浮世絵師、歌川広重（1797～1858年）の代表作「東海道五拾三次之内水口」には、初夏のかんぴょう作りに勤しむ農村女性たちの姿が描かれています。この写実的名作によって甲賀の地・水口は、一躍「かんぴょう発祥の地」として有名になりました。今回は、この歴史ある生産地を訪ねます。

水

口岡山城の城下町として栄え、江戸時代に東海道の宿駅に指定された現・滋賀県甲賀市水口町。広重が浮世絵に描いたように、水口の初夏の風物詩といえば、各家の軒先に行儀よくつるされ、しなやかに揺れるかんぴょうです。400年もの昔、安土桃山時代に始まったといわれる水口の「かんぴょう作り」はその100年後、当時の藩主が栃木に領地替えになったことにより、栃木で広まったと伝えられています。

夕顔に かんぴょうむいて 遊びけり

松尾芭蕉

かんぴょうむく 孤村の風の 日暮れかな

尾崎紅葉

広重の絵どころもさることながら、多くの歌人・俳人たちの歌どころも揺り動かした水口の風景は、今もこの地に息づいています。

「雨が多すぎてもあかんし、乾燥しすぎてもダメ。この実は10キロ以上あるんちゃうかな？ 水分が多いもんで収穫したら24時間以内に加工せんと」と教えてくれたのは、JAこうか水口かんぴょう部会・部会



歌川広重『東海道五拾三次之内水口』（国立国会図書館）
農家の女性たちが細く切ったかんぴょうを干す様子。

残った中心部。これが中子



直径40cm、重さ10～15kgで収穫



長の谷口治郎さん。3月に種まきし、約3か月後に花を咲かせた後、直径10センチほどの実を膨らませる夕顔。この実が加工に適した直径40センチに育つまで、たったの20日間というから驚き。その果肉を帯状にむき、乾燥させて作るのがかんぴょうです。

収穫期は6月20日～8月10日までの約2か月弱。まだ、薄暗い早朝から畑に出かけ、10キロ以上に育った夕顔を加工場へ運ぶ谷口さん。育ちすぎるとかたくなるため、収穫期はまさに時間との勝負です。実を回転させながらシュルシュルと、薄緑色の皮をむいて捨てた後、白い実を2ミリ厚さ、3センチ幅の帯状にむいていきます。1つの実から50メートルほどの長さが取れ、約1日半かけて手作業で天日干しをします。

一般的に流通しているかんぴょうは量産体制のため、ハウス内に干して風を送って乾燥させ、保存性を高めるため二酸化硫黄燻蒸で漂白する製法。開封するとツンと酸っぱい臭いがします。しかし、水口のかんぴょうは天日干しで無漂白。自然な飴色で、水につければふんわりと日なたの匂いがします。



JAの直売所「花野果市」



JAこうか水口営農経済センター
田嶋センター長



畑でパチリ!!

谷口部会長の家では、毎年100名を超える地元高校生のかんぴょう作り体験を受け入れています。若い世代に知ってもらうことで、広重の描いた風景を絶やしてはいけないという意識込みも感じます。「生産者が減る中、地域の人に少しでも生産してもらおうと、今年から希望者に苗を分け始めました。天日干しで無漂白のかんぴょうを、多くの消費者に食べていただきたいですね」とは、JAこうか水口営農経済センターの田嶋伸行センター長。生産者と協力して伝統を守り続けています。

水 口の後継者育成はかんぴょうだけにとどまりません。「るシオールファーム」は若い生産者が力を合わせて低農薬・無農薬で旬の農産物を生産・販売している農業生産法人。ここで収穫した野菜たっぷりの料理がレストラン「べじらいます」で提供されます。人気メニュー「ベジプレート」はどれもおいしいと評判です。

いくつもの時代を経て受け継がれる水口かんぴょうの生産と加工の技術。この歴史を絶やすまいとする、地域の底力を感じました。



無漂白で安心

3cm幅、2mm厚さに



谷口治郎さんと裕美さんご夫妻



むきたてだからこそ味わえる
中子のとろみ煮





小さな集落だからこそ守れる

伝統野菜・里川カボチャ

自家用で育てていたカボチャを、地域の宝に——。茨城県常陸太田市で、昔ながらのカボチャを復活させ、特産物として広めようとする動きが始まっています。

写真／左 Z 取材・文／鈴木智里

茨城県の北部、福島県との県境に位置する常陸太田市里川町旧里美地区。標高700〜800メートル、県北を流れる里川の源流域に位置し、かつて国の集落実態調査で過疎地域に認定されたこともある地域です。

「なんとかこの地区を存続させよう」と地域資源の掘り起こし調査が行われたのですが、そのときに、この地域で作られてきたカボチャが、他のカボチャと違うのでは？ と注目されたんです」と語るのは、この地区で父の代から「若駒つりぼりセンター」を営む荷見誠さん（75歳）。里美地区で生まれ育ち、里美村役場に勤務していた荷見さんは、この里川カボチャを復活させるため、定年を機に生産を始めたそう。

里川カボチャは色だけでなく、栗のようにホクホクと甘く、繊維が少ないのになめらかな口当たりも特徴です。

「もともと里美地区ではこんにやくの栽培が盛んでした。これを栽培する土手に一緒に生えていたのがこの『里川カボチャ』。地元の人が自家用で育てていましたが、ウリ科のカボチャはすぐ他種と交ざってしまうので、本来の色合いや風味が失われかけていて。まずは特徴的な淡いピンクオレンジ色だけが育つように、種を残すところから始めました」

試行錯誤を繰り返して 唯一無二の特産物に

里川カボチャは、5月上旬にポットに種を蒔いてハウスで苗を育てたのち、6月上旬に畑に苗を植えます。葉が出始めるとその周りに雑草が生えにくくなり、ほぼ放任で育つとか。その後、秋が深まり霜が降り始める10〜11月頃に収穫を迎えます。

荷見さんは、ピンクオレンジ色に育つ

おすすめ料理は砂糖と塩、水で作る甘煮。ホクホク感と自然な甘みが味わえる。炊き込みご飯やプリンも子どもに人気



里川カボチャを栽培する荷見誠さん



カボチャ畑のすぐ脇にきれいな小川が。ここでは放流したヤマメやイワナ、ニジマスなどのつかみ取りが体験できる



里川カボチャは、茎が太く、葉も大きいものおいしいそう。とりたてよりも、10日ほど熟成させると甘みが増す



た里川カボチャの中から味がいいものを選抜し、その種を乾燥させて翌年に苗を栽培。この苗を里川地域内の希望者にも配り、地域全体で生産に取り組みました。

1個のカボチャから180〜200個の種がとれる一方、1つの苗からとれるカボチャは1〜2個だけ。

「最初にこの種を選抜するのが大変でしたね。育って見ないと味がわからないので、今の味にたどり着くのには時間がかかったんですよ。できた苗も希望する人に頒布しましたが、里川カボチャは在来作物なので、他の地域で育てようと思っても気候風土が違うために同じ味にならない。地域の中で少しずつ生産者を増やしながら、年に2回情報交換をして、今も安定して生産できるように努めているところです」

地域のみんなで

里川カボチャの魅力伝える

「小さな集落なので、みんな呼びかけるとすぐに協力してくれます」と荷見さん。毎年、市内で催される味覚祭やハロウィン祭などのイベントにも、里川町会や荷見さんが組織した「里川カボチャ研究会」として参加。妻のカツ子さん(76歳)も、里川カボチャを使った料理に腕を振ります。

「イベントでは、甘煮やプリン、コロツ

ケやサンドイッチなどを提供。最近では加工品として焼酎も造りました。どれも里川カボチャの自然な甘みを感じられると喜ばれています」

さらに県内では大手スーパーや道の駅で里川カボチャが販売されるように。

「この集落40軒のうち、20名で生産していますが、年間にとれるのは約5トン程度。なかなか大量に生産できませんが、味には自信があります。もっと多くの人に食べてもらうために、まだまだできることはたくさんあると思います。定年後の方が忙しくて、充実していませんよ」と、荷見さんは笑顔で語ります。

里川カボチャは

地域の未来

最近では、地域の小学校の3年生が荷見さんの畑で里川カボチャを栽培中。過疎地域に認定されたときよりも、子どもたちの数は確実に増えてきていると言います。

「地元の子どもたちが自ら里川カボチャを育て、里川町の良さを感じてもらうことが地域活性に繋がると思っています」さらに、地域外の方々にも楽しんでもらえるように、収穫時期には体験イベントも実施予定。

「ぜひここでしか味わえない里川カボチャを食べに来てくださいね」

全国農協観光協会では、里川カボチャを味わう企画を開催予定。詳しくはHPをご覧ください。

2019年10月27日(日)

「里川カボチャの収穫体験と料理作り」参加者募集中!



里美小学校3年生が校外学習で栽培。種から苗を育て、収穫するまでを行い、最後は自分の作ったカボチャを味わう

毎年12月に開催される「秩父夜祭」は秩父神社の例大祭。秩父を舞台にしたアニメの影響で若者も多く訪れる



風味豊かな
おかず味噌

秩父おなめ

埼玉県秩父郡 皆野町 新井武平商店

埼玉県の最西部に位置する秩父は、東京から特急電車で約1時間半。緑豊かな自然の中で、アウトドアも楽しめるため、埼玉県でも人気の観光名所である。山深い秩父で、古くから食されてきたおいしいおかず味噌があると聞き、秩父郡皆野町を訪れた。

文・写真／山本ゆりこ（菓子・料理研究家）

「おなめ」——それが名前の由来ともいわれる秩父の郷土料理「おなめ」。味噌の中でも「なめ味噌」に分類されるため、そう呼ばれるようになったという説もある。

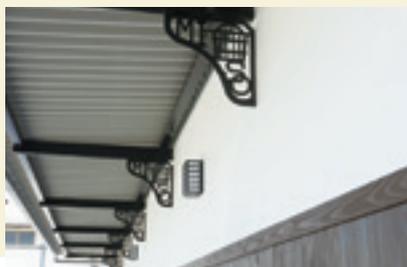
なめ味噌とは、調味料としての味噌ではなく、そのまま食べるおかず味噌のことだ。おなめの仲間には、古代より存在する発酵食品の醬ひしおがあるが、これは小麦を使うのに対し、おなめには大麦を使う。大麦は小麦と違って溶けやすいため、粒が残らず、どろっとした感じになるのが特徴だそうだ。四方



ご飯にのせるほか、スティック状に切った野菜をつけて食べるのが定番だ

を山々で囲まれた秩父は、もともと農家が多い地域ではあるが、土地が痩せていて米が作れなかった。その代わりに大豆や大麦を栽培し、各家庭で麦味噌やおなめをこしらえていたという。

秩父でただ1軒、「おなめ」を「秩父おなめ」という名で、昭和4年の創業当時から造っている新井武平商店を訪れた。案内してくださったのは、4代目の新井高広さん（39）。10年ほど前か



大麦



秩父産の大豆「白光」。
原料は秩父産・国産
のものを使うように努
めている

砕いた煎り大豆

大豆と大麦に麹菌を
つけて麹にしたもの。
麹菌の違いでこのよ
うな色になる



麹に塩水を加えた状
態。30度以上に保た
れた部屋で熟成させる



できあがったおなめ
は、ナスとショウガを
加えて混ぜ合わせて
から出荷される



新井武平商店

屋号の「やまぶ」で知られる味噌
醸造元。「秩父おなめ」230g 入
り 280 円(税込)のほか、麦味
噌や米味噌、豚肉味噌漬けなど
を扱っている。

☎ 0494-62-0032

Web サイト:

<http://www.chichibu-miso.jp>



ら家業に従事し、社長である3代目
の父、藤治さん(72)とともに味噌蔵を
切り盛りしている。

お

なめの作り方の大筋はこうだ。

主な材料は大麦、大豆、麹菌、塩。
大豆は煎ってから皮を除き、粗く砕く。
大麦と大豆を水につけるのだが、上手
に麹菌が回るようにほどよい水分を含
ませる。それから、2時間ほど蒸して、
食べられるくらいになったら、麹菌を
付着させ、約40時間培養し、すべてを
麹にしてみましょうという。できた麹は抹
茶色をしており、日本酒の白い麹とは
明らかに違う。

「この麹造りが重要で、おなめのおい

しさを左右する工程なんです」と高広
さん。この麹に塩水を加え、2〜3か
月間熟成させればできあがりだ。

おなめは、味噌などと一緒で、夏にな

る前に仕込んで、夏の暑さで発酵を促
し、秋から食すという。年間を通して
造る場合は、30度以上の部屋でねかせ、
疑似的に夏を越させるのだそうだ。で
きあがったおなめは、ナスとショウガを
加えてから出荷される。秩父では、まだ
まだおなめを家庭で造る人も多く、新井
武平商店では麹だけの販売もしている。

新井武平商店の秩父おなめは、なめ
味噌の中でも、すっきりとした甘さで、
醤油のようなキリッとした塩味、旨味、

コクがある。そこに、菌ごたえがほど
よく残ったナスとショウガがアクセシ
トとなり奥行きを持たせている食べ飽
きない逸品だ。

昔から秩父の食卓には必ず置いて
あったというおなめだが、ご飯にその
ままのせたり、おにぎりの具にしたり、
同県産の狭山茶をかけていただくお茶漬
けも人気だという。アレンジとしては、
焼いたお肉につけたり、切り身魚の上
にのせて焼いたり、チーズやバターな
ど、洋の食材との相性もよいそう。

だが、まずは、ふっくらと炊けたつ
やつやの新米にのせて、ゆっくりと味
わいたいものである。

色も形も多彩

お米のお菓子

ご当地
美味
だより

色彩豊か
味豊か

三重県 ◎ 花咲かりん

トマトやカボチャ、紫イモなどの国産野菜を使った鮮やかな発色は、目をみはる美しさ。野菜ピューレが練りこまれた生地を、熟練の職人が伊賀産のなたね油で丁寧に揚げることにより、可憐な花に仕上がります。一日かけてじっくり油を抜くことで、パリパリとした歯ごたえに。材料の米粉と小麦粉はどちらも三重県産のものを使用するなど、地産地消を心がけているため安心していただけます。お祝いや贈り物にも最適です。



（陶）賀門 / 1個、200円 / ☎ 0120-29-9629



ざくざく、ぼりぼり
極上つまみ

新潟県 ◎ 手づくりまめこ

もともと豆腐屋を営んでいた先代が、地元で親しまれていた大豆の天ぷらをアレンジし、できあがったのがまめこ。国産の米粉を主とした生地に、新潟県産大豆を合わせ焼いたものを、さらに国産米油で揚げています。一枚ずつ丁寧に手焼きをしてから米油でからりと揚げることで、噛めば噛むほどうまみが増す逸品に。大豆と生地の食感が相まって、一度食べるとやみつきになること間違いなし。知る人ぞ知る、新潟の銘菓です。



大橋食品製造所 / 120g、432円 / ☎ 025-375-2211



昔から今に至るまで、日本人の食生活に欠かせないお米。今回は実りの秋に合わせて、受け継がれてきた郷土菓子から近年人気のアイデア菓子まで、お米の魅力を存分に味わえるお菓子をご紹介します。

写真 / 栗林成城 スタイルング / 大星道代

宮城県 ◎ 海藻なかつぶれ

宮城県塩釜市では古来からの製塩法を守った「塩籠の藻塩」がつくられています。この藻塩を用いたお菓子として人気を集めるのが、老舗菓子屋 梅花堂の藻なかさぶれ。藻塩と地元で採れる海藻ギバサを加えた米粉のサブレ生地を、もち米でつくったもなかになりに流し、一時間じっくり低温で焼き上げます。もなかとサブレが引き立て合う軽やかで絶妙な食感、地元ファンからののお墨付き。お茶やコーヒーにも合う、万能な焼き菓子です。



梅花堂
1枚、133円
☎ 022-366-1173

もなかとサブレの
うれしい出会い



もっちり広がる バターの風味

秋田県 ◎ もちもち三角バター餅

マタギ文化が受け継がれる秋田県北秋田市。もともとはマタギの携帯食だったバター餅は、その名のとおりたっぷりバターを使用しているため、冷やしても硬くなりません。ほのかでやさしい黄色は地元産の新鮮

な卵黄によるもの。口に含めばもちもちとやわらかく、懐かしい家庭的な味が後を引くおいしさです。添加物をいっさい使用していないため日もちがしませんが、できたてを取り寄せることが可能です。

みうら庵
6個入り、430円
☎ 0186-75-3716



トマトたっぷり濃厚煎餅

愛媛県 ◎ 米粉のトマト煎餅

愛媛県内子町で採れたイタリアントマトを濃厚なピューレに加工し、米粉とオリーブオイルを加えてできあがる完熟色のトマト煎餅。原材料の約6割にトマトピューレを使っているため、しっかりとトマトの味が楽しめます。口にしたときの食感にまで気を配り、季節や気候によって米粉と馬鈴薯澱粉の割合を調節。子どものおやつにはもちろん、クリームチーズを添えるとワインにもぴったり。煎餅の可能性が広がる逸品です。

我が子菓子 善蔵 宮栄商事(有)
6枚×2袋、486円
☎ 0893-44-2307





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!

千葉県 木更津市



今回初となる木更津でのブルーベリー援農隊。一粒ずつ丁寧に摘み取ります



情熱と甘さが詰まった ブルーベリー 生産者の



今回は、東京湾アクアラインを通って房総半島の入り口、木更津市が援農の舞台です。

「木更津市というと、潮干狩りなど海のイメージが強いのですが、じつはブルーベリーの生産が盛んです」

そう語るのは、木更津市観光協会の水科さん。なるほど、バスで内陸部に向かうと、緑豊かな里山の風景が広がり、青紫色や赤色の実をつけたブルーベリーの木々が見えてきました。

木更津市で栽培されているブルーベリーは、成熟前にウサギの目のように赤く色づくことから名付けられた「ラビットアイ」という系統が中心。今回は首都圏から参加した18名が3つの農園に分かれてお手伝いをしました。

「フルーツ街道 夢農場」では、園主の鈴木秀雄さんに摘み取り方を教わり、収穫をスタート。鈴木

ブルーベリー援農隊

木更津市の里山で、ブルーベリーの収穫をお手伝いする日帰りの新企画です。暑さを忘れるほど熱中して収穫しました。

(全国農協観光協会/平川)

さんは援農隊に協力をお願いした理由をこう話してくれました。

「ブルーベリーは一粒一粒手で摘み取る作業なので、人手がいりません。援農隊にお手伝いしてもらうことで、収穫量も増える為、木更津全体のブルーベリー園にとってよいことだと思っています」

参加者の倉又さんは「車で参加しやすかったので、申し込みました。作業をしてみると、農家さんの苦勞がわかりますね」と丁寧に実を摘みます。

木更津に最初にブルーベリーを導入し、木更津市観光ブルーベリー園協議会の会長を務める「エザワフルーツランド」代表の江澤貞雄さんは、枝から実を摘み取って手渡ししながら言います。

「ほら、食べてみてください。甘いでしょう」



次ページでは、
 ① 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。



ひとやすみ～



夏でも涼しい
 山の上の畑

たくさん
 とれました！

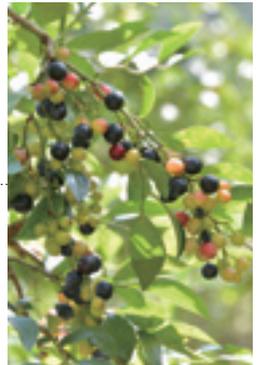


う？ 木更津のブルーベリーは完全無農薬。肥料は油かすを少し使うだけなんですよ」

食べてみると、やわらかい皮がはじけて、甘く爽やかな果汁が口いっぱいに広がります。

農園には、摘みたてのブルーベリーをジャムにできる加工場も併設されていて、家族連れがジャム作りを楽しんでいる様子も見られました。

飯田喜代子さんが営む「ブルーベリー園のらり・くらり」では、参加者の館岡さんが「夢中になりますね。かごいっぱいにしなきゃ、という気になります」と作業を楽しんでいる様子。夫婦で参加した



鈴木さんは「ブルーベリーの木が身近にあるので、育て方を知りたくて。農家さんの剪定や肥料のやり方などが参考になりますね」と研究熱心です。

飯田さんは「今年は3回農作業のお手伝いを受け入れましたが、今日来てくださった皆さんはいちばん作業が早くてびっくり！」と、援農隊の仕事ぶりに感心していました。

作業終了後は、農家さんとの交流会が開催されました。「こんなにおいしいブルーベリーは初めて食べました」などと参加者が口々に感想を述べると、江澤さんも「私たちは自分たちが作るブルーベ



ブルーベリーを
 ぜいたくに使った差し入れ



リーがどこよりもおいしいと自信をもっています。ぜひ来年もお手伝いに来てください」と締めくくりに、参加者は心地よい達成感とブルーベリーのおいしさをかみしめながら、帰路につきました。

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』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

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。

12月22日(日)

農と食は身近にあった！

餅つき・大根収穫体験と料理作りでお正月準備

埼玉県 さいたま市

ファーム・インさき山では農や食、自然に感謝し、継承していきたいとの思いから、無農薬栽培を行っています。収穫した大根を使ったお正月料理"なます作り"や"八頭の煮物作り"体験、萩原さんからおせちにまつわる話を聞き、昔ながらのお正月準備を楽しみましょう！



ファーム・インさき山
萩原さん

八頭は見沼田んぼ周辺で作られてきた作物。八頭という名前から、「末広がりでおめでたく、あらゆる所で芽が出るように」との願いが込められたおせち料理の定番です。

田舎暮らし体験

全国の農山漁村での農業や漁業、伝統文化、地域行事などにふれる企画です。人々との交流を通じて、その土地に関心を持ってもらい、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。

12月1日(日)～2日(月)

気軽に行ける田舎で満喫！

みかん・柿・柚子収穫と紙細工体験

和歌山県 紀美野町

和歌山県北部に位置する紀美野町は、大阪から2時間で行ける田舎町です。標高870mの生石高原は一面のススキ野原。夜には満天の星空が広がります。また、農家の南さんと柿やみかん・レモン・柚子の収穫体験や地元の名物料理、伝統工芸の紙細工体験もできます。紀美野町で田舎を満喫してみませんか？



山椒部会会長
南 秀和さん

秋の味覚の代表と言えば、みかんと柿！11月～12月にかけては最盛期で味も最高！他にもレモンや柚子など紀美野町は柑橘類の宝庫。皆さまのお越しをお待ちしています。

1月13日(月)～15日(水)

農大生と学ぼう！新春スタディーツアー

伝統和菓子づくり・和紙すき・おたや祭り

長野県 長和町

長和町の伝統文化を体験することができる企画です。伝統工芸品である立岩和紙の紙すき体験やお正月の郷土料理体験をはじめ、地元のお祭りや温泉、お寺を見に行きます。農大生と一緒に、体験しながら学ぶことができ、地元の方とはもちろん、学生との交流も楽しむことができます。



東京農業大学
山村再生プロジェクト

本プロジェクトがめざすのは長和町の地域活性化。「多くの方に町を知ってもらうこと」が第一歩です。田舎の伝統文化を楽しんで、私達と地域活性化に取り組みませんか？

第7回 日本農業検定 申込受付開始!

第7回 日本農業検定の申込受付を開始しました。本検定は、農業に関心があり、農業の基礎的な知識を段階的に学びたい方のための検定で、小中学生から年配の方まで幅広い世代の方を対象としています。

ぜひこの機会に受検してみませんか!

【試験日】

公開会場(東京・大阪)

2020年1月11日(土)

CBT会場(全国約200か所)

2020年1月7日(火)～1月18日(土)

団体受検(5名以上)

2020年1月10日(金)～1月18日(土)

【申込期間】

団体受検・公開会場

2019年10月1日(火)～11月29日(金)

※CBT会場の申し込み受付は2019年12月2日(月)～12月26日(木)です。



【テキストのご案内】

日本農業検定対応テキスト(1級～3級)は下記の方法でご購入いただけます。

①日本農業検定ホームページ(1級～3級)

②全国の書店(2級・3級)

③東京神保町 農文協農業書センター(1級～3級)

※詳細につきましては、HPにてご確認ください。

<https://nou-ken.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。個人情報に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12月号掲載分は、10月25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10月号 表紙/上田よう
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。

絵・上田よう



佐賀県

市川の天衝舞浮立

地域総出で 盛り上げる 華やかな伝統行事



(表紙の絵)

佐賀市富士町の市川地区で、10月中旬の秋祭りに奉納されるのが「市川の天衝舞浮立」です。五穀豊穰や天下泰平を祈願した祭り、約500年前、諏訪神社に奉納したのが始まりといわれています。

天衝舞浮立は、三日月の形をした天衝と呼ばれる被り物を頭につけて舞うのが特徴です。長さ約2メートル、重さ7キロにもなる天衝を頭につけて大きく振り回したり、高く跳ね上がったりと、勇壮な舞を披露します。そのほかにも、小中高生による棒つかい、青年男子によるモリヤシ（太鼓）打ちやにぎやかな鉦打ち、鮮やかな衣装をまとったパンパコなど市川地区の人々が100人ほど出演します。6つの隣組が毎年交代で準備を分担し、しめ縄や太鼓のバチなどもみんなで手作りします。

地域の人々全員で盛り上げるこの祭りは、佐賀県の重要無形民俗文化財に指定されています。