

ふれあい

二〇一九年
十二月号



ふれあい探訪

果樹園に吹く風

獅子舞でつながる

地域の願い

ふるさと食紀行

たまごふわふわ

ご当地美味日より

寒さに備える

冬の保存食

ふれあい探訪

農が
つなぐ
人の輪

長野県 松川町

果樹園に吹く風

南信州の山ふところに抱かれ、国内はもとより、海外からの来訪者も後を絶たないこの町には、古くから新しい風が吹いていました。



くだものの里

中央アルプスと南アルプスの山々に抱かれた地形。冬はマイナス10度を下回り、夏には35度をも超える気候。100年にわたり連綿と受け継がれてきた匠の技。これらが相まって、ここ松川町は「くだものの里」として内外に広く知られます。

「かつては養蚕も盛んでしたが、1930年代以降、世界恐慌の影響で多くが果樹栽培に移行しました」

松川町役場の矢沢隆さんが、産地の歩みを説明してくれました。

「50年代には共同化や機械化が進み、70年代に入ると高速道路が開通しました。これによってリソゴ狩りなどの観光果樹園が活発になっていったんです」

中高生の修学旅行受け入れなど、早くからグリーンツーリズムも盛んで、近年は移住希望者向けの田舎暮らし体験ツアーや、ワーキングホリデーなど、多様なニーズに応えています。

「農業後継者も群を抜いて多いです。世代としては4代目に該当する40歳以下の担い手が30人以上います」と矢沢さん。2027年にはリニア中央新幹線の開通も予定され、さらなる発展が期待される地域です。

しかし、ここに至る道のりは決して平坦ではありませんでした。



in MATSUKAWA

健やかな生活が

地域の発展に

果樹のみならず米や野菜など、さまざまな作物が栽培されている松川町。標高の高い地域は果樹、中間地域は野菜、そして天竜川の沿岸には水稲と、地形に応じた多角的な農業が営まれてきました。近隣の地区においては冬場のハウスを利用した施設園芸は高収入の農業モデルとして県随一の収入実績を上げ「稼げる農業」の地としてその名を広く知らしめました。しかしその裏で、「農家の健康問題はとても深刻だったんですよ」。40年以上にわたって生活改良普及員を務めてきた、米山由子^{よしこ}さん（80）が言いました。「農家の人たちはみな家族総出で、寝る間も惜しんで働いていました。昼に収穫したものを一晩じゅう選別して、朝、市場に持っていくんです。帰りにバナナを大量に買い込んで、それを食事代わりに食べて、農作業小屋で仮眠をとって、また仕事。そんな毎日でした」

当時、小学校の作文で、農家の子どもがこんなことを書いたそうです。

「毎朝目が覚めるとお父さんもお母さんもいません。いつもビニールハウスでキュウリをとっています。だから私はキュウリになりたいです。そうすれば毎日お父さんお母さんと会えるから……」

米山さんが生活改善運動の一環として農家の健康診断を行ってみると、女性の70%、男性の50%が貧血という衝撃的な結果が。当時はこう

した健康診断や聞き取り調査を行うこと自体、容易じゃなかったと振り返ります。

「地域の組合長さんから『夜も寝ずに働かされるなんてうわさが立ったら、息子の嫁にくる人がいなくなってしまう』と猛反対されました。でも、女性たちからは『なんとかしてほしい』という切実な声が上がっていたんです」

米山さんたちは町やJAなど関係機関と連携し、食生活の改善、家庭の生活設計の確立、農作業環境の改善などに取り組みました。

「月に1回講習会を開いたんですが、午後1時開催と告知するでしょう。でも、始めるのは2時からなんです。なぜかというと、農家のお母さんたちはくたくたにくたびれているから、まずは1時間、横になって休んでもらって、それから始めるの。それくらい農家女性は働きずくめでした」

当初、住民たちに「一番大切なものは何か？」というアンケートを取ってみると、トップは「お金を稼ぐこと」。しかし活動を始めて3年後、その答えは「心の豊かさ」「家族のだんらん」に替わっていたそうです。こうした地道な取り組みが、全国に先駆けた家族経営協定の調印や女性のグループ活動などに発展。同町の生活改善運動の歩みは、傑出した成功事例として広く知られるようになりました。

キューバからの来訪者

「オラ！（こんにちは）」「グラスアス！（ありが

とう）」「ケ・リコ！（おいしい）」

秋空の果樹園に、陽気な声のスペイン語が飛び交います。この日、同町のフルーツガーデン北沢には、キューバから14名の農業関係者が訪れ、リング狩りに歓声を上げていました。

「キューバのリングは、小さくて中がポサポサで、全然おいしくないのよ」と肩をすくめるのは、参加者のナタリーさん。寒冷地で育つリングは、常夏の国キューバでは栽培できないため、もっぱら輸入に頼る高級品だそうです。

「日本のリングときたら、大きく、美しくて、すごくおいしい！　こんなのが毎日食べられるなんて、日本の人たちがうらやましいわ！」

一行はキューバの穀物研究や穀物公社で働く、いわば農業のエキスパート。自国の農業普及システムを強化するために、国際協力機構（JICA）東京センターが実施する研修に参加し、約1か月間日本に滞在しているのです。この日は松川町で1泊2日の研修が行われ、戦後日本の農村で重要な役割を果たした生活改善運動を学ぶために、前出の米山さんからも指導と助言を受けました。米山さんが代表を務める農産加工施設「味の里まつかわ」では、おやきや総菜作りも体験。研修中はひっきりなしに多くの質問や意見が飛び交いました。

「古い価値観の地域社会を転換させるのは並大抵の苦労ではなかったと思う。いったいどれくらいの時間と労力がかかったか」

「高齢者は何もできないというイメージがあったが、日本では高齢女性が中心となって加工工





毅さん(右)と弟の寛さん。毅さんが理詰めで物事を進めるのに対し、寛さんは感性と直感、センスで動くタイプ



「日本じゅうの青年があなたのようなようだったら、とてもすばらしいことですね」
フルーツガーデン北沢で、陽気なキューバの来訪者たちを案内したのは、長男の北沢毅さん(28)。そのさわやかな立ち居振る舞いに、参加者からは驚嘆と称賛の声が続出しました。曾祖父の



果樹園の兄弟

この経験は、農業が他の産業にも展開できるという新しい価値観を参加者が自国で広めるヒントになったのではないだろうか。

参加者のカルロスさんは、そう話すそばからリンゴにかぶりつきました。キューバでは貴重なリンゴがここでは食べほうだいということで、テンションも一気に上昇。

「この経験は、農業が他の産業にも展開できるという新しい価値観を参加者が自国で広めるヒントになったのではないだろうか。」
大繁盛まちがいなしだよ！」

業を立ち上げ、成功させているのがすごい」「のうかいさん」(農業改良普及員)と「せいはいさん」(生活改良普及員)が協力して活動を展開している例はキューバにはない」
こうした研修の一環として企画されたのが、同町でリンゴ、ナシを栽培する果樹園でのリンゴ狩り体験です。

毅さんの父、公彦さん。「南信州まつかわりんごワイン・シードル振興会」の会長を務める



代から続く老舗果樹園の、4代目にあたる後継者です。キューバ人のさまざまな問いかけに対し即座に的を射た答えを出す姿は、堂々たる経営者の風格すら感じさせます。が、意外にも「就農したのは去年なんです」。地元高校の普通科を卒業後、北海道大学農学部に進学。卒業後は証券会社に就職し、昨年退職、そして就農——と、聞きたいことが山ほどある経歴です。なんでも中学、高校は剣道に打ち込み、「勉強はほとんど……」と苦笑しますが、現役で北海道大学へ進学。その理由がなんともふるついています。

「単に、農学部ならここだろう、みたいなノリで(笑)」

大学では土壤保全学を専攻するも「今度は応援団にのめり込んで……」。根っから体育会系の人物です。その気質は就職活動でも前面に出て、働きやすさや福利厚生などをアピールする企業が多いなか、「うちはめっちゃめっちゃ厳しい。でもやりがい絶対にある。成長したいな

アップルバーベキューの様子。
ライトアップされた農園は、昼
とは違った一面を見せる



つつも退職、実家に帰ってきました。長男だから跡を継ぐのは当然と、子どもの頃から決めていたそうです。

「それとやっぱり、両親が楽しそうに仕事をしている姿を見てきたから、というのは大きいと思います」

実際に就農してみると、それまで当たり前に見ていた家業の果樹園が、まったく違う景色に見えたといいます。

「こんなに手がかかっていたのか！ と思いました。木の管理も、園の管理も、とにかくめちゃくちゃ手間暇かかっている」

それは、観光農園を訪れるお客さんには、気づくはずもないこと。だからこそ毅さんは、「これだけのものを、生産だけの場所にとどめておくのはもったいないと思いました」。

同園では父の代から、ジャムやジュース、焼き肉のたれ、ドライチップスといった加工品の開発や、シードルの製造販売などに早くから取り組みんできました。しかし毅さんは、果樹園の空間そのものに大きな価値を見いだしています。たとえば農園をライトアップしてみたら、月明かりの下でバーベキューをしてみたら、自家製のシードルで乾杯できたら、自家製のジャムを使ったスペアリブやリンゴの豚肉巻きなど、果樹園ならではのメニューを提供できたら……そんな着想から、「アップルバーベキュー」と名づけた企画を立案。初回は20人に満たなかった参加者が2回目以降口コミで一気に広がり、50人の定員を大幅に超える希望者が集まりました。

「元々はフアンイベントをやっていたんですけど」そう話す毅さんは、PRやブランディングが巧みな企業が、丁寧なフアンイベントなどをこまめに行って、顧客とのコミュニケーションの重要性をきちんと理解していることを、会社員時代に学び取ってきました。だからこそ、ネット隆盛の世にあっても、足で稼ぎ、じかに会い、そこで築いた人間関係を重視する手法に、いささかのブレもありません。

同園ではシードルの自家醸造プロジェクトも着々と進んでいて、醸造部門を担当するのは、2歳下の弟・寛さん（26）です。

最後に農業の、そして松川町の可能性を聞こうとして、やっぱりやめました。この町の可能性を信じていなかったら、20代の未来あふれる兄弟が、これほどに迷いなくこの場所にいるはずはありませんから。

写真左／松川産のリンゴを100%使用したシードル。自然な甘味や酸味を感じる風味が人気 中／ジュースやドライフルーツなど、素材の味を生かした加工品 右／園ではバーベキューも楽しめる



キューバと日本をつなぐ 農業普及のための研修を開催



国際協力機構（JICA）東京センターが実施するキューバ国基礎穀物のための農業普及システム強化研修で、キューバの国立穀物研究所に所属する農業普及員や穀物公社の普及関係者 14 名が来日。約 1 か月にわたり日本各地を回って、日本の農業と普及の仕組み、農村活性化の様々な取組を学びました。研修の最後には、アクションプランを作成。日本で学んだことを今後キューバでどう生かしていくかを、それぞれの研修参加者が発表し研修を締めくくりました。

「今回の研修で多くのことを学びました」と研修リーダーのライコさん。「僕は、農業機械を担当していますが、日本の最新の農業機械の使い方を知り、キューバではまだまだ機械が普及していないこと、機械があってもそれを使いこなせる人がいないこと、また安全に使う方法が浸透していない

ことなどの問題があることがわかりました。これからキューバに戻り、日本との技術協力で得た農業機械を最大限活用できるように、普及と使い方のマニュアル作りをしたいと思います」と、熱く語ってくれました。

また、稲作の普及員として 30 年以上農業に携わっているというタニヤさんは、「松川町の米山由子さんの話を聞き、“普及員は農家より一歩前を歩くこと”という言葉が印象に残っています。私たちも各地域の問題や課題を見出し、どうすべきかを考えて実施してきましたが、自分も専門家としてもっと努力し、仕事をしていかなければと改めて思いました。生産者の生活の質の向上をめざし、もう一度、地域診断から始めたいと思います。そしてキューバの普及システムを改善し、普及員を増やす活動をしていきます」。



長野県松川町では、松川町の農業の歴史や、生活改善運動の足跡を学ぶ



米山さんが代表を務める「味の里まつかわ」では、加工品作りも実践



視察した日本の農業を振り返り、アクションプランを作成。発表するライコさん



獅子舞でつながる 地域の願い



乗鞍岳をはじめ、2000メートルを超える山々に囲まれた奈川地区は、2005年4月に奈川村から松本市に合併しました。隣接する岐阜県とをつなぐ野麦街道は、かつて飛騨地方から長野県諏訪の製糸工場で働く女性工員たちが難所の野麦峠を越え、行き来した歴史があります。交通の要衝でもあった奈川。現在は14の集落が点在します。

谷あいには広がるソバ畑の花が満開となります。寄合渡集落では「奈川獅子」が行われます。寄合渡の氏神、天宮大明神の祭りで奉納される獅子舞で、開催は毎年9月の第一土曜日。集落の至るところにのぼりが立ち、祭り気分を盛り上げていました。

祭礼が始まるのは夕方6時過ぎから。社務所で神主が祝詞をあげ、玉串を奉納したら、いよいよ奈川獅子の出番。鉦や太鼓、笛の囃子に誘われながら舞手が登場します。

いつかは
舞手になる！

「奈川獅子には物語があるんですよ」。奈川獅子舞保存会壮年会長の奥原宏幸さん（54）の話 요약するとこうなります。

昔々、山奥に住んでいた大獅子が村の田畑を荒らし、村人を困らせていました。そこで立ち上がったのが村の勇者。天狗の知恵を借りて、大獅子を打ち取ったものの、死んだと思っていた大獅子が息を吹き返し



4

3

松本市の西南端、岐阜県との県境に位置する奈川地区は、
四季折々の豊かな自然が楽しめる山里です。
そんな奈川地区の寄合渡集落では、大正時代から「奈川獅子」が継承されています。
実りの秋を迎え、氏神に奉納される獅子舞。静かな山里が祭りに浮き立つ日。
この獅子舞を守るべく、子どもたちも活躍しています。

6

5



1 獅子頭は大人用と少し小ぶりの子ども用とがある／2 ふだんは履かないわら草履と格闘する子どもたち／3 子どもたちの衣装の着付けは青年部が手助けする／4 保存会壮年会長の奥原宏幸さん。祭りでは篠笛を担当／5 奉納する玉串も地区のみなさんで手づくり／6 厳粛な雰囲気の中、神主が祝詞をあげる



てしまします。再び村人との死闘が始まり、
最後は天狗の薙刀なぎなたでとどめを刺す……。

そんな物語に合わせ、奈川獅子には「ぎおんばやし」「きよもり」「よしざき」「獅子ころし・きりかえし」「なぎなた」と5種類の舞があります。暴れる獅子を迎え撃つ勇者、獅子取りとの舞は猛々しくも優美で、獅子を打ち取った場面では観衆から拍手が上がりました。

「奈川獅子には五穀豊穡や家内安全への願いも込められています。優雅にも見える舞ですが、動きが激しいので、舞い終わるころにはヘトヘトになりますね」

舞手を担うのは青年部15人のメンバー。獅子の笛を担当している宏幸さんも青年部時代は舞手として活躍していました。熟練者から若手へと連綿と受け継がれてきた奈川獅子。現在の青年部会長の務めるのは奥原大介さん(37)。「いつかは舞手になる!」、それが寄合渡の男子の夢だったそう。

「毎年お盆のころから獅子舞の練習を始めます。みんな仕事があるから、夜な夜な集まって。先輩たちから引き継いでいる獅子舞だけど、祭りの盛り上がり方が時代ごとに変わるかな。例えば以前は天狗の役が人気で、最後に獅子を仕留める薙刀を村人になかなか渡さない。即興の演技で、もうはちゃめちゃ。それこそ山を駆け回って逃げる天狗を追いかけたり。祭りを長引かせて楽しませる工夫だったんでしょうね」



1 獅子に立ちはだかるように並ぶ3人が獅子取りの村人。激しくも華麗な棒踊りを披露／
2 天狗は笑いを誘う役どころ。獅子や村人にちょっかいを出しながら飛び回る／3 獅子の動きは頭と尾を担う2人の息が合ってこそ／4 花笠をかぶる囃子の奏者／5・6 奈川の人だけでなく観光客も訪れ、会場は大にぎわい



奈川獅子が 地域をつなぐ

祭礼では青年部だけでなく、地元の小中学生による獅子舞も披露されます。子どもの獅子が始まったのは50年程前から。寄合渡で継承されてきた奈川獅子ですが、集落の人口減や高齢化が進み、担い手の確保が困難になったため、10年程前に奈川地区全体から後継者となる子どもたちを募集しました。獅子舞を舞うのは男子だけでしたが、5年程前からは女子も参加できるようになり、総勢約30人。女子のほうが多いくらいです。子どもたちに舞を教えるのは青年部のみなさん。「教えるというより見て覚えろ、みたいな感じかな」と大介さん。夏休みに入るのと同時に練習が始まります。中学3年生の勝山流星くん(15)も、そのひとり。「小さいころから奈川獅子は憧れでした。練習はキツイけど、すごく楽しい。今年は獅子の頭を舞うので張りきってます!」

獅子頭は花形なのでしよう。流星くんが舞う獅子は勇猛果敢で、とても立派でした。そして、女子も負けていません。中学2年生の奥原紀さん(13)は獅子役を見事に演じていました。

「父も兄も舞手だったので、女子も参加できるようになって、すごくうれしい。来年は最年長なので、もっとがんばらないと」

奈川地区には高校がないため、進学と



7 子どもの棒踊り。片脚で跳ねながら動き回る
／ 8・9 獅子には頭をかぶって踊る「かぶり」と
扇子の動きで獅子を表現する「手踊り」の2種
がある。中央で扇子を持っているのが勝山流
星くん／ 10 踊りが終わり、笑みがこぼれる奥
原紀さん（中央）／ 11 青年部のみなさん。獅
子頭を手にしているのが奥原大介さん



奈川獅子 東京公演のお知らせ

全国農協観光協会が主催する「第31回民俗芸能と農村生活を考える会」にて、奈川獅子・東京公演を行います。迫力ある舞を観ることが出来る絶好の機会です。ぜひお越しください。詳細は、全国農協観光協会ウェブサイト (<https://www.znk.or.jp/event>)をご覧ください。

開催概要

とき：2020年2月15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

同時に奈川を離れなくてはなりません。100年近くにわたって継続されてきた奈川獅子を伝えていく難しさがここにありますが、「高校に進学しても、獅子舞は続けたい」と流星くん。地域の人たちの思いも同じです。「奈川獅子を観るたびに、亡くなった父や兄たちを思い出します」という女性は80歳を超えた今も祭りの日にはかならず奈川に帰ってくるそうです。

来年、最年長となる紀さんには夢があります。それは獅子頭を舞うことです。「来年はおまえがやれよ、ってはっばかけられています。女子が獅子頭をやるのは初めてなんです。今から緊張するなあ」

女性初の獅子頭。どんな舞を披露してくれるのか楽しみです。時代に呼応しながら変わっていくのもまた伝統。ひと夜の奈川獅子に憧れる子どもたちが地域の歴史を受け継いでいきます。

現代によみがえる

江戸の美味

たまごふわふわ

（ 静岡県袋井市 遠州味処 とりや茶屋 ）

袋井市の法多山尊永寺。725
年に創建された。由緒ある厄
よけ観音として知られ、正月
には多くの初詣客でにぎわう



「たまごふわふわ」の歴史を紐解くと、江戸時代にさかのぼる。

今から400年近く前の1626年（寛永三年）、徳川家が行幸を仰いで京都の二条城にて祝宴を開き、9月10日の朝食に出たのが最初だったというのが専門家の見解だ。その後、たまごふわふわは將軍家の祝いの席にのぼり、『料理物語』（1643年・寛永二十年）をはじめとする江戸時代の料理書にも登場する。料理名、加える調味料、作り方は料理書によって微妙に異なるのが大変興味深い。

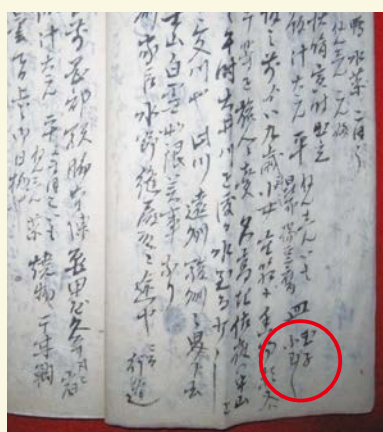
江戸時代の名物料理「たまごふわ



手作業で泡だてた卵と、とろとろの卵が二層に。これがおいしい

江戸から京都を結ぶ東海道。その宿場町である東海道五十三次は、古くから多くの旅人が往来した。江戸からも京都からも27番目、「東海道のど真ん中」にあったのが袋井宿だ。宿場町として栄えた頃の卵料理が復活したと聞き、静岡県袋井市を訪れた。

文・写真／山本ゆりこ（菓子・料理研究家）



升屋平右衛門が記した『仙台下向日記』

写真提供／袋井市観光協会

「ふわ」が、袋井宿でも出されていたという資料が公のものとなったのが2006年のこと。袋井市立図書館に所蔵されていた『仙台下向日記』が紹介され、その中には「袋井宿の大田脇本陣での朝食の膳にのっていた」とあった。この書物は、大阪の豪商升屋平右衛門が1813年（文化十年）に



材料は卵、だし、三つ葉のみ。
素材と調理の技が光る一品である



とりや茶屋では1つ1つ手作り。卵白を泡だてたら卵黄を入れる。「卵黄は混ぜすぎず、泡をつぶさないように混ぜるのがポイント」



丁寧にとっただしをたっぷり含んだ、とりや茶屋の「たまごふわふわ」



遠州味処 とりや茶屋

たまごふわふわ(税込み 440 円)のほか、遠州灘で水揚げされた魚介類を存分に味わえる。刺身や揚げ物などとセットのたまごふわふわ御膳(税込み 2,750 円)もある。
☎ 0538-42-2427
定休日:月曜(祝日の場合は翌日休)



記した旅日記で、「翌二十六日 朝飯、(汁) 大根、(平) ねんしん・いも・昆布・揚げ豆腐、(皿) 玉子ふわふわ」と献立の詳細が載っている。袋井宿でたまごふわふわが食されていたことを知った袋井市観光協会は、江戸時代の料理書をもとに再現し、専門家のお墨付きを得て、「袋井の新名物」として広めた。現在は、ご当地グルメでまちおこしの祭典「B-1グランプリ」の常連として知られ、袋井市の飲食店・ホテルなど13店舗で江戸時代の味を再現したものからスイーツなどに落とし込んだ創作まで様々な「たまごふわふわ」を食

することができる。なかでも、江戸時代の味を忠実に再現していることで評判の高い「遠州味処 とりや茶屋」を訪れた。えてくれたのは、おらかな笑顔が印象的な松下義之さん(60)。「江戸時代は電動ミキサーなんてなかったからね。うちでは一皿一皿、注文を受けてから手作業で泡だてるよ」とたくましい腕が光る。材料は、地元産の大きな卵1個、かつおと昆布でとっただし、三つ葉。調味料は薄口醤油、塩、砂糖を微量。味を調えただしを火にかけてかと思えば、シャッパシャッパと卵白を

泡だてるリズムミカルな音が厨房に響く。泡だった卵白に卵黄を加え、だしの中に投入し、蓋をして火にのせたまま10秒。運ばれてきたあつあつの土鍋の蓋を開けると、湯気とともに、卵とだし、三つ葉の香りが一面に広がった。口に運ぶと、ふわっと溶ける卵の泡を感じたかと思えば、だしが絡まったところの卵が口いっぱいになり二層の味が楽しめる。「シンプルなのにおいしいですね」と何度もおぼやいてしまう。最後のひと口まで、江戸時代の袋井宿にタイムスリップしたかのような至福の時間を堪能した。

寒さに備える

ご当地
美味
だより

冬の保存食

知る人ぞ知る
奈川の名品

長野県

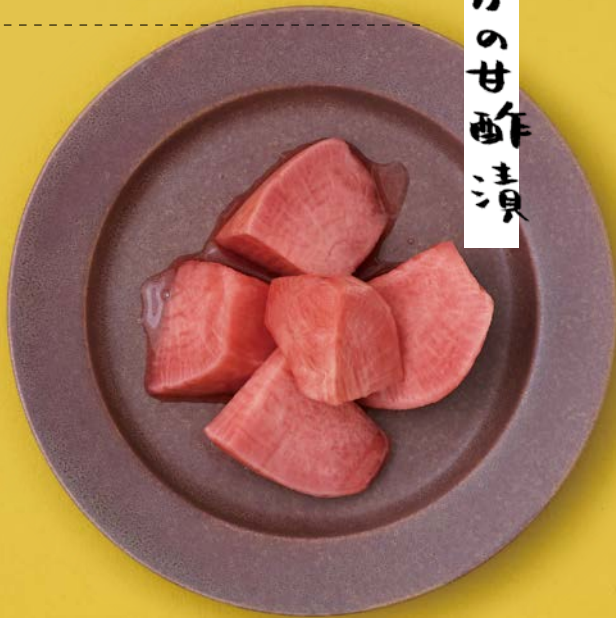
◎

保平かぶの甘酢漬

標高1000メートルを超える高地に位置する松本市奈川で、大切に作り続けられてきた「保平かぶ」は信州伝統野菜に認定された赤かぶ。華やかな紅色が際立つ酢漬は各家庭で作られ、冬の農閑期にお茶請けとしてふるまわれます。保平かぶ特有のみずみずしくしつかりとした食感は食べごたえ抜群。そのまま食べても十分おいしいですが、千切りにして酢飯にのせると保平かぶのちらし寿司に。奈川でしか手に入らない貴重な甘酢漬です。



ながわ山彩館
200g
400 円 (切り漬)
430 円 (丸太漬)
☎ 0263-79-2815



長い冬を乗り越えるために生み出されてきた味の数々。今回は伝統の保存食をご紹介します。その地域に根づいた食材で作られる、知恵と工夫を凝らした逸品の数々を集めました。

写真／栗林成城 スタイリング／大星道代

今に伝わる
先人の保存食

熊本県

◎

山うにとろろ

源氏との戦に敗れ、平家の落人が行き着いた熊本県五木村。彼らが隠れ住んだ五木村で受け継がれてきた伝統保存食、豆腐の味噌漬を現代風に食べやすくしたのが「山うにとろろ」です。試作を重ね、たどってきた特製のもろみ味噌に半年間しっかりと漬けた口どけは、うにをほうふうさせるなめらかさ。コクのあふれる風味に魅了され、海外からの問い合わせも多いそう。原材料にも気を配り、大豆は九州産フクユタカ大粒一等級のみを使用しています。



有限会社 五木屋本舗 / 100g. 648 円
☎ 0120-096-102

かつお文化に想いを馳せて

静岡県 ◎

潮かつおフレーク 瓶入り

塩漬けにしたかつおを正月飾りとして玄関先や神棚に吊るし、三が日を終えると神聖な食べ物として食す——西伊豆の田子港はかつて各地で見られた潮かつおの文化を色濃く残す、唯一の港町です。1000年以上前から食べ繋いできた「かつおだしのはじまり」である潮かつおを手軽に味わってほしい、と開発されたこのフレーク。サラダやごはんに軽くふりかければ、伝統の製法で燻した潮かつおの豊かな香りが楽しめます。



カナサ鯉節商店 / 1瓶、900円 / ☎ 0558-53-0016



鮮度が引き出す見事な朱色

富山県 ◎

甘えび素干し

海越しに立山連峰を望む富山県氷見市は、「天然のいけす」と呼ばれる豊かな海からもたらされる魚介が自慢。新鮮な海産物の加工も盛んで、昔から多くの干物屋が味を競い合ってきました。そんな氷見で作られている甘えびの素

干しはえび本来の味と色が引き出された絶品で、おめでたい席にもぴったり。使用されている甘えびは海から揚げたものを当日そのまま加工しているため、噛むほどにとれたてのうま味が口いっぱいに広がります。



釣屋魚問屋 / 30g、518円
☎ 0766-54-0809

海の幸・山の幸が織りなす味わい

岩手県 ◎

金婚漬

宮沢賢治生誕の地、岩手県花巻市で受け継がれる見た目も美しい漬物。時を重ねるほどおいしくなることから、長年連れ添った夫婦になぞらえて名づけられたのが金婚漬。人参やごぼう、しその葉などを昆布で巻いたものを青瓜の中に入れ、じっくり味噌と醤油もろみに漬け込みます。江戸の終わってから作られ、今も手作業で作られている金婚漬は、海と山の恵みが織りなす深みのある味わい。程よく漬かった野菜の歯ごたえと昆布の風味が絶妙です。



株式会社 道奥 / 1袋、378円
☎ 0120-18-1278



ふるさと倶楽部通信

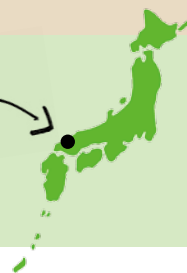
2019, December



ふるさと倶楽部

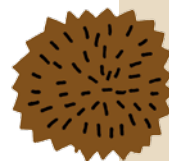
援農や田舎暮らし、食育探訪など、企画に参加したみなさんの活動の様子をレポート!

島根県津和野町



農家の福田さんに教わり選別作業。虫食いや未熟なものをよけていきます

古都・津和野で
秋の味覚を収穫



「山陰の小京都」と呼ばれる島根県津和野町は、歴史ある町並みが残る観光地として知られています。サトイモやワサビ、高津川で獲れる鮎などの特産品もあり、自然豊かな町です。

特に町を挙げて力を入れているのが「つわの栗」の栽培。日差しを受けやすい傾斜地と、夏は蒸し暑く、冬の寒さが厳しい盆地ならではの気候が栗の生育に適しているといえます。

援農隊を受け入れてくれた農家の青木さんと言います。



「津和野町では60年ほど前から栗の栽培が始まりました。最近が高齢化や後継者不足で...。8月末から収穫が始まり、9月中旬頃にピークを迎え、この時期は栗拾いの作業し

「つわの栗」の栽培。日差しを受けやすい傾斜地と、夏は蒸し暑く、冬の寒さが厳しい盆地ならではの気候が栗の生育に適しているといえます。

400本ある栗の木を夫婦2人で管理しているので、収穫に人手があると、とても助かります」

今回は、首都圏や大阪から男女7名が栗拾いをお手伝いするために集まりました。

さっそく、2グループに分かれて青木さんと福田さんの圃場へ。

熟してイガが割れ、木から落ちた栗をどんどん拾う作業です。

大阪から参加した松田さんは「津和野が栗の産地と初めて知りました。こんなに立派だなんて!」と、なじみのある栗よりもひとき

わ大きい粒を見てにっこり。

東京から参加した岩井さんも「イガに入った栗を初めて見たので感動!」と、軽快に栗を拾っています。

2日目も早朝から栗拾いを開始。午前中に前日取り残した栗を拾



「つわの栗」
再生プロジェクト
援農隊

"つわの栗の里"再生に向けた初めての企画です。山の斜面での作業は大変ですが、楽しみながら、取り組んでいただきました。

(全国農協観光協会/鈴木)



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。



こんなに
大粒！

い、午後は収穫した栗の選別作業を行いました。

参加者の山崎さんは、「こんなにたくさん栗を一つずつチェックしていくのは根気がいりますね」と、改めて作業の大変さを実感した様子。選り分け方を教わり、黙々と栗を見極めていきます。

青木さんの奥さんは、「いつもは2人で作業するけど、皆さんと一緒にだと早いし、楽しくできてうれしい」と喜んでいました。

この日は日本五大稲荷とされる「太鼓谷稲成神社」もお参り。夜は農家の方や、津和野町役場の方々とおいしい食事や地酒を味わい、交流を深める場をもちました。「津和野の栗は品質が高く、甘く



ほくほくの
焼き栗！



ておいしいと好評です。でも山の斜面で栽培しているため、管理が大変。今後は生産者を増やすためにも、田んぼでの栽培に切り替えるなどして推進していきたい」と

農林課の久保さん。商工観光課の山本さんも「もっと津和野の栗のよさを知ってもらえたらうれしい」と話します。地元の方々の「つわの栗」への熱い思いに参加者の皆さんは心を打たれた様子。

そして、商工観光課の新土さんが、わざわざ栗焼き機を持ち込みふるまってくれた、ほくほくの焼き栗にも、感動！

ご夫婦で参加した安田さんは、「収穫の喜びを味わえるなんて、貴重な体験です。地元のおいしい

ものを食べられるのも幸せですね」と援農隊の楽しさをかみしめていました。

3日間の行程を終えて、大阪から参加した箕浦さんは、「また来年も来たいと思います」と晴れやかな笑顔。同じく大阪から参加の濱田さんも「栗作りってほんとうに大変なんです。でも、大好きな栗の収穫ができて楽しかったです」と感想を語り合いながら、それぞれの帰路へとつきました。



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/>



快汗！ 猫の手援農隊

農業の現場では高齢化・過疎化が進み、担い手不足が深刻な状況です。そこで、豊かな自然の中で、魅力あふれる地域農業をお手伝いしませんか？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方におすすめの企画です。

12月22日(日)

紀の川八朔収穫隊

和歌山県 紀の川市

和歌山県紀の川市は、八朔の大生産地。栽培面積・出荷量・生産額が日本一です。収穫作業は年末年始に一気に行うので、八朔の総取り作業のお手伝いが必要です。初めての方でも参加しやすい企画なので、みなさんの応援を、ぜひお待ちしております。



JA紀の里営農部
下田和敏さん

八朔は一つの実が大きく収穫もしやすいです。たわわに実った八朔の収穫は重量感もあり、収穫しがいがありますよ。年末の大仕事！みなさんのご協力をお待ちしております。

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。

2月8日(土)～9日(日)

甘～い雪中キャベツ収穫体験と
大綱地区火祭り見学

冬の小谷村で田舎暮らし

長野県 小谷村

豪雪地帯の小谷村。冬場の貴重な農作物「雪中キャベツ」が、近年、特産品として注目されています。降り積もる雪の下で育ったキャベツは、驚くほどの甘さとみずみずしさを生み出します。一面銀世界の中、実際にスコップでキャベツを掘り出すなど、素朴な山里の暮らしを体験します。



雪中キャベツ生産者
井上さん

収穫はとても大変ですが、一番おいしい掘りたての雪中キャベツを食べられるのは、ここ小谷村だけです！フルーツのような甘さに感動しますよ。ぜひお越しください！

3月中旬～下旬

甑島の島暮らし

鹿児島県 薩摩川内市

太陽が海から昇り、海に沈み、様々な色に光り輝くことから『五色島(ごしきしま)』と呼ばれていた甑島(ごしきしま)。特産品「キビナゴ」のさばき方を上甑島のお母ちゃんに習って、新鮮な海の幸を味わいます。島に自生するヤブツバキを使った椿油づくりや、古代人の石笛体験など、島の方とどっぷり交流します。



ホテルごしきしま
親和館
女将 中野和子さん

海と山の幸が豊富な甑島で、地元の人々と心温まる交流をしてみませんか？甑島ならではの素敵な体験が、忘れられない思い出となることでしょう。お待ちしております！

『猫の手感謝祭』を 開催しました！

2019年9月22日（日）に、大阪で第3回となる『猫の手感謝祭』を開催しました。

今回は、大阪の食文化の宝庫である「道頓堀」周辺の歴史探訪街歩きを行ったあと、『援農隊交流会』を開催しました。猫の手援農隊についての意見交換会を行い、ご参加いただいた方からは活発な意見を頂戴することができました。今後の猫の手援農隊企画へ生かしていければと思っています。

また、受入先のJAや農事組合法人の方々にもご参加いただき、猫の手援農隊のみなさまと親睦を深めていただく機会となりました。

日ごろ、猫の手援農隊にご参加いただいているみなさまに感謝申し上げるとともに、これからも猫の手援農隊へのご支援・ご理解のほど、どうぞよろしくお願いいたします。

ご参加ありがとうございました！



「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。

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〉2020年2月号掲載分は、12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12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>

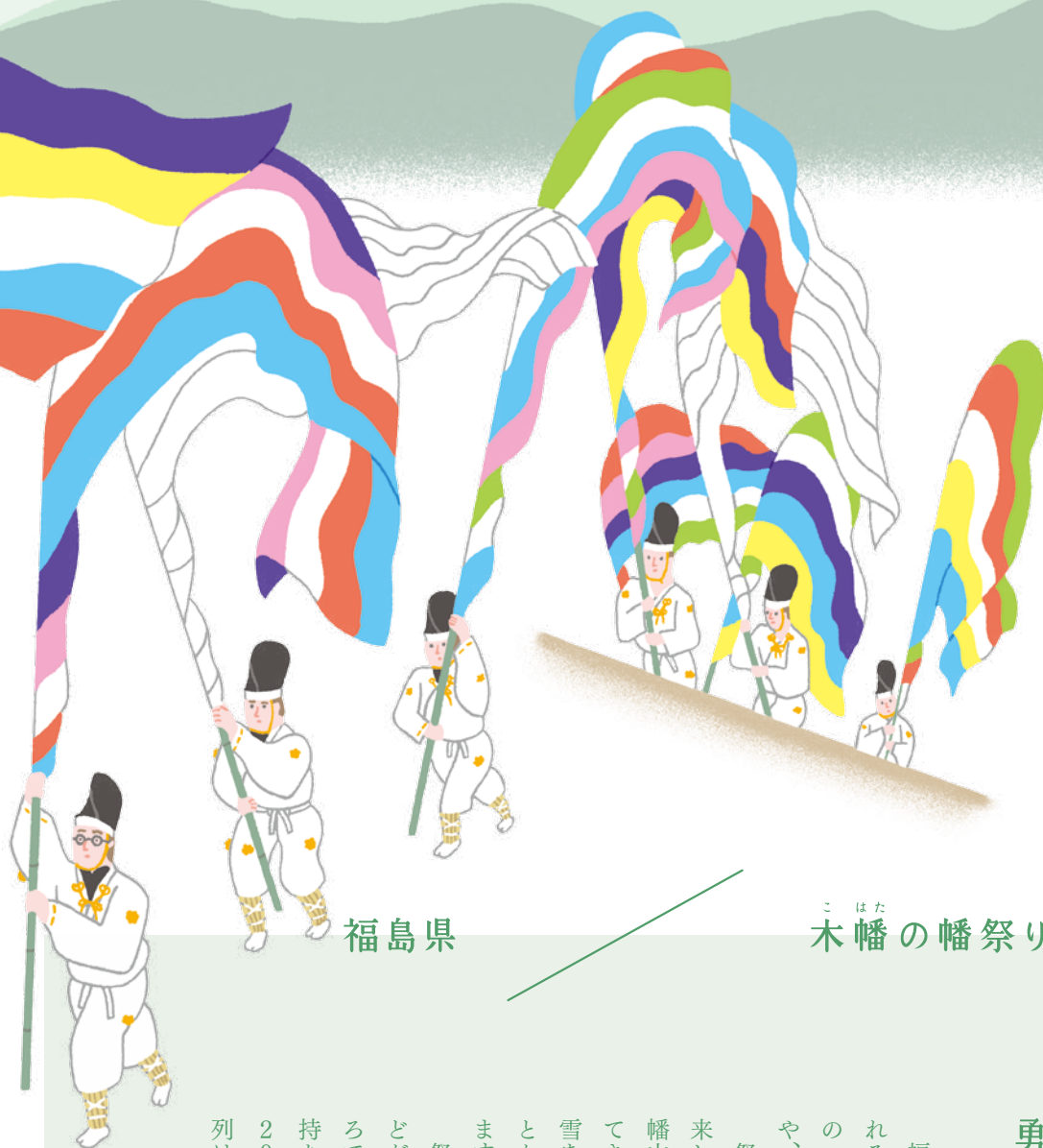
Facebook

▶ <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場合があります。

絵・上田よう



福島県

木幡の幡祭り

鮮やかな幡が彩る

勇壮な平安絵巻

福島県の二本松市で、12月の第一日曜日に行われるのが「木幡の幡祭り」です。日本三大旗祭りの一つとされ、赤や黄、水色などの五色の五反幡や、白い幡が上空にたなびくさまは圧巻です。

祭りは平安時代末期に起こった前九年の役に由来します。陸奥征伐に出向いた源氏の軍勢は、木幡山に立てこもり戦勝を祈願します。そこに追ってきた陸奥の安倍一族は、山一面に降り積もった雪を源氏の白幡と見まちがえ、退却してしまったとか。この伝説が「幡祭り」として伝承されています。

祭りの始まりには木幡音頭や餅つき、餅まきなどが行われ、幡を持って走る「幡競争」が見どころです。高さ約12メートル、重さ約10キロの幡を持ち、豪快に走ります。そして白装束の男衆が約200人、幡を掲げて隠津島神社おきしまに向けて進む行列は、多くの見物客を楽しませます。