

ふれあ

二〇一九年 一 月号

ふれあい探訪

その名は
はたごんぼ

民話息づく

農泊の地

ふるさと食紀行

博多練酒

ご当地美味だより

豆でまじめで

健やかに



ふれあい探訪

農が
つなぐ
人の輪

和歌山県 橋本市

その名は

はたごんぼ

でかい、そして太い。特徴はそれに尽きます。

「いやいや、まだありますよ！ やわらかい、甘い、香りがいい、うまい！ ええとそれから……」

おどけた表情で指折り数えてみせる堀内和久さん(42)に、

「全然出てくへんやん！」

掘削用のユンボの上から岩橋久和さん(69)が突っ込みを入れました。畑に響いた笑い声は、眼下に見晴らす橋本市街にまで届きそうです。

はたごんぼ。その名の由来は、集落名である「西畑のゴボウ」という意。長さ1m、太さは大きいもので直径10cmにもなります。

江戸時代からこの地で作り続けられてきた伝統野菜。驚くべきは、これが希少種でも何でもない、ごくごく一般的な品種だということ。に

もかわらず、この地域で育てると、ご覧のようなビッグサイズになるのです。

「この土と格闘しながら育つから、でかくてぶつといるのができるんやな」

農事組合法人くにぎ広場・農産物直売交流施設組合の組合長を務める岡本進さん(74)が話すとおろ、ここ国城山麓の土壌は強い粘土質の赤土。



古くから地域の郷土食材として親しまれ、高野山にも献上されていた極太のゴボウ。一度は失われたのは、熱き思いを注ぐ復活させたのは、地元の有志たちでした。

文／常瀬邑泰（農業ジャーナリスト） 写真／本野克佳

ゴボウなどの根菜は、地中深く根を伸ばすため、一般的には目が細かくやわらかい砂地の火山灰土が適しています。粘りが強かったり、石や岩を含む固い土壌だと、土の中のゴボウが生育途中で曲がったり二股に分かれたりしてしまうからです。

そういう点では、ここ西畑の環境は決して好条件とはいえません。けれども、土壌自体は栄養分を豊富に蓄えた肥沃な大地であり、高野山





一般的なゴボウは細くて長い
が、この地特有の粘土質の赤
土により、はたごんぼは太く
て長く、そして強い香りと芯
までやわらかくなるのが特徴



を流れ出る清流な水、緑豊かで澄んだ空気——。こうした自然条件の中で力強く育つからこそ、単なるゴボウが、ここでは「はたごんぼ」へと“変身”するのだそうです。

古くは高野山への献上品として、また麓を流れる紀の川にいかだを浮かべ、遠く大阪まで運ばれて珍重されていたという「はたごんぼ」。しかし作り手にとっては、これを作り続けるのは辛苦以外の何物でもありませんでした。

高齢化で激減

いつしか幻の作物に

「ここら辺りじゃ昔から『はたには婿にやるな』と言われとったそうです」

岡本さんが言います。その真意は、「はたごんぼ」の作業があまりにも重労働で大変だから。3月下旬に種をまき、草取りや間引き、夏場の水やりなどを経て、11～12月に収穫されますが、その作業は年中粘りの強い土との格闘にほかなりません。

根がまっすぐ育つよう、種をまく前には1mほど土を深く耕します。収穫時も作物を傷つけないよう気をつけながら、1m以上も土を掘り起こしていきます。今でこそ掘削用のトレンチャーやユニボがあるものの、機械がなかった時代には全て手作業であったことを思うと、その苦労はいかばかりのものか……。掘り起こす

土の量が少なくすむよう、傾斜地を選んで作付けするなどの工夫もされてきましたが、それでも栽培農家の数は年々減少……。いつしか「はたごんぼ」は“幻の野菜”とまでいわれるようになっていきました。

地域おこしの目玉に

広がるIターンの選択肢

そうした中、2008年に「はたごんぼ」を復活させるため、地元農家の有志が集まります。農事組合法人くにぎ広場・農産物直売交流施設組合が事業主体となり、市長や自治体、議会、さらには民間企業などが一体となったプロジェクトを展開。当時のことを堀内さんはこう話します。

「はたごんぼの味を知っとる人は、ほかのゴボウは食べられへん。それくらいまいもんやから、また食べたいねえという声がほんまに多かったんですよ」

地元の人たちの熱い思いがあったからこそその復活劇。結果として、それが地域おこしへとつながりました。組合の加工部では地元女性が料理レシピや加工品を開発。ゴボウの中心をくりぬいてすし飯を詰めた「はたごんぼ寿司」や「はたごんぼコロッケ」、それにゴボウ茶やあらなど、この貴重な食材を余すことなく活用したヒット商品を次々に生み出します。



開催しました！

橋本市特産！ はたごんぼ収穫体験

12月の中旬に開催した本会主催の「はたごんぼ収穫体験」。地中深く伸びるゴボウを収穫しました。くにぎ広場でゴボウを使ったお弁当を食べたり、橋本市特産の織物にちなんで藍染めも体験。参加したみなさんには、ゴボウの加工品や自分で染めたハンカチをお持ち帰りいただきました！





こうした動きに呼応するように、行政では定住促進係を新設。大阪や奈良へのアクセスのよさと、自然に囲まれた豊かなライフスタイルを前面に押し出したPRを展開し、Uターン、Iターンを積極的に呼び込みました。

大阪府堺市出身の梅本知志さん（38）もそんな一人。地域おこし協力隊に参加したのがきっかけで、2017年に家族とともに移住してきました。元々はパソコンのネットワークワーク解析を

専門とするエンジニアで、Iターン前にはマレーシアに居住してシンガポールで働いていたこともあったそうです。

「パソコンとネットワーク環境さえあれば、リモートでいくらでも仕事ができる時代ですからね、住む場所の選択肢として、ライフスタイルを重視したんです」

そう語る梅本さんが、数ある選択肢の中から選んだ場所が、高野山の山ふところに抱かれた風光明媚なこの土地でした。夫婦ともに旅行好きのため空港へのアクセスがよいこと、大阪の中心部にも電車で40分ほどで行けること、それでいて自然と人情にあふれた土地柄が、子どもを育てる環境としても非常に魅力的だと話します。これまでの仕事とは一転、組合に勤めて直売所の運営や加工品作り、そして毎日の農作業など、文字どおり畑仕事の仕事ばかりですが、

「すごく楽しいですよ。毎日気持ちいい汗を流しています」

そう言うつてはがらかに笑います。

近在の九度山は、かつて戦国武将の真田幸村父子が蟄居した地としても知られています。関ヶ原の合戦に敗れ、幽閉の身となった幸村を、この地の人々は温かく迎え、14年にわたって支え続け、やがて決戦の地となる大坂城へと送り出しました。そうした気性は、400年以上の時を経た今もなお、人々の間に脈々と受け継がれているようです。その風土こそが、「はたごんぼ」復活の原動力でもあったに違いありません。



農事組合法人
くにぎ広場・
農産物直売交流施設組合



市の中央に紀の川が流れ、自然豊かな土地ながら大阪都心部へ約40分という好アクセスに、移住者が増えている。たねなし柿の生産量は国内トップで、紀の川兩岸の丘陵地に柿畑が広がる。柿の葉で鯖や鮭の切り身を包んだ柿の葉寿司は、祭りや催事に欠かせないこの地の郷土食。

はたごんぼ寿司や太巻き、フライドごぼうが人気（写真右）
細かく砕いたはたごんぼを、1時間以上焙煎して作るゴボウ茶は、豊かな香りと風味で若い女性客からも支持を得ている（写真下）



まるっと

地域の魅力を堪能

岩手県 遠野市



民話 息づく

農泊の地

農山漁村に滞在し、その地域の伝統的な暮らしや、そこに住む人々との交流を楽しむ「農泊」。岩手県遠野市では、民話を軸にした農泊の取り組みがすすめられてきました。祖母から孫へと語りつがれる伝承、民話のふるさとを感じさせる風土、地元の人との交流……。遠野ならではの魅力を求めて、多くの観光客が訪れています。

写真／KAN

岩手県の南東部に位置する遠野市。江戸時代頃から、沿岸と内陸をつなぐ交通の要衝として栄えたとされる土地です。人の往来が盛んだったことから、さまざまな文化が影響しあい、遠野には800を超える民話が残されているとされます。

「南部曲り家」と呼ばれる遠野の伝統的建造物。L字の構造になっているのはもともと離れていたとされる^{うまや}厩を^{おもや}母屋と一体化させたため



遠野にはかつて、一家に一頭は馬がいたそう。田おこしから荷運びまでをこなす生活のパートナーとして、家族のように愛されていた

地域の宝

民俗学者・柳田國男^{くにお}は、この地に伝わる民話を集め『遠野物語』（1910年）を著しました。そこには、神や妖怪にまつわる物語をはじめ、農耕や荷物の運搬などで暮らしをともした馬や、主要産業であった養蚕^{ようさん}など、当時の暮らしぶりや生活の知恵、教訓などが描かれています。

しかし、遠野が民話の里として広く知られるようになったのはこの50年ほどのこと。1970年に、冬の国体が開催されるにあたり、「遠野らしさ」とは何かが再考されることがきっかけです。『遠野物語』が著されるきっかけになった、遠野の比類なき資産である「民話の口承^{こうじょう}」。この文化を保全し、価値を高めることで、全国の民俗学者や民話研究者から評価され、地域の観光資源としての地位を確立していくことになります。

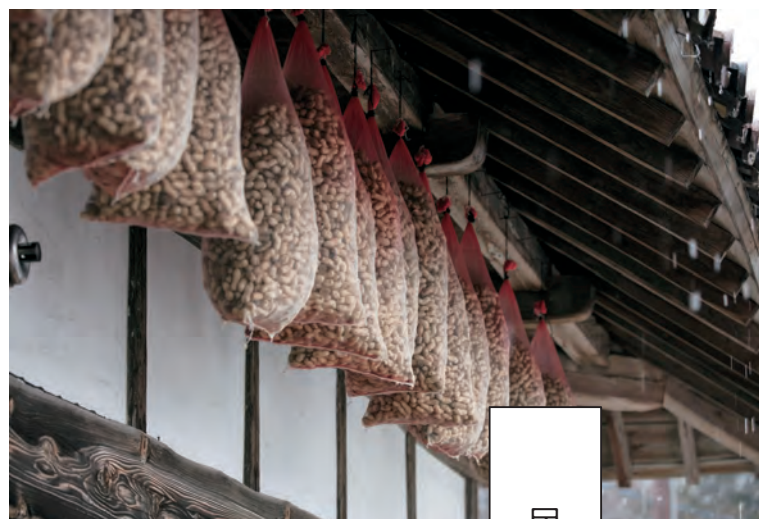
「むかしあつたずもな」

優しく語りかけるのは「遠野昔話語り部の会」の井手八重子さん（67）。遠野で生まれ育ち、遠野の暮らしの移ろいをその目で見てきました。「家でお蚕^{かい}さんして、どこの家にも馬がいてね。親戚も近くにいっぱい住んだ」と話します。小さい子どもを寝かしつけるときに語られていたという民話も、そんな生活風景の一部でした。

「両親は畑仕事とお蚕^{かい}さんで忙しかったから、おばあちゃんが寝所^{ねど}で語ってくれたもんだ」と、続けます。



上／養蚕の神様である「オシラ様」のご神体。馬と、その妻になろうとした女性の2体1対で祀られる



右／秋に収穫した落花生を軒先に干す。落花生作りも、たまたま出会ったお客さんに種を分けてもらうところから始まったという



左／『遠野物語』のなかでも登場回数の多いカッパ。小さい子どもが川に近づかないよう、恐れの対象としてカッパが頻繁に登場した

民話のなかの風景

遠野市役所の観光交流課で働く内田知さん(41)は、大学卒業後、「緑のふるさと協力隊」として遠野を訪れ、生活するうちに、次第に遠野に心引かれていくようになりました。そして、故郷である徳島県を離れ、ここ遠野で就職することを決意。今は市役所職員として、毎年200万人ほどの観光客を受け入れる遠野の観光交流課で働きます。「遠野を訪れる人の多くは、民話の世界のような暮らしぶりや風景に惹かれていたようです」と話します。民話が語られるようになった当時と変わらない景観を保つ「荒川高原牧場」は、馬文化が根付く景観地として国から重要な文化的景観に選定。訪れる人にどこか懐かしい日本のふるさとを思い起こさせます。「遠野の人にとっては何気ない風景だけど、私みたいに別のところで育った人の心にはささるのかも」と続け、うっすら雪がかかった遠野の景色に目を細めます。

民話・景観・農泊

「遠野は宿場町だったから、外から入ってくる人を受け入れるのは得意なんだ」

そう笑って話すのは、遠野で農家民宿を営む菊池貴久子さん(69)。

その昔は養蚕を営んでいたという日本家屋で、

しかし、家族構成が変化し、次第にその風習も薄れていったそうです。持続可能な形で地域文化を残そうと、観光資源として民話を語るようになったのが今から約50年前。地域のみんなで集まって「語り部教室」を開き、人前で堂々と語れるよう、自分たちの民話を磨いていったそう。今では国内外問わず観光客が民話を聞きに訪れる、この地の名物になりました。

そして現在は、観光客だけでなく地元の人にも愛される地域の宝になりました。遠野にまつわる昔話を題材にし、演劇やバレエなどを交えて物語を創作した市民劇「遠野物語ファンタジー」や小学生の子どもたちが物語を一人6話語れるようになることをめざす「子ども語り部」の認定など、新しい形で地域文化を継承します。



上／写真左から内田さん、田村さん、草刈さん、菊池さん。草刈さんは遠野でホップ作りをするために、菊池さん宅に下宿中

下／東日本大震災が起きた2011年、被災者に風呂や食事を提供。「非常時の避難所としての役割もある」と話す菊池さん



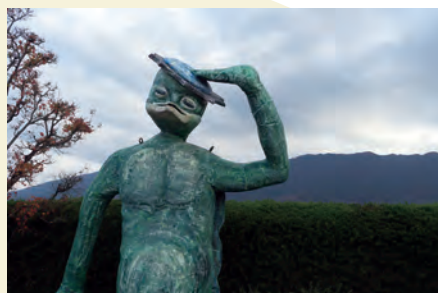
数多くの宿泊客を受け入れます。内陸地にありながら海も近い遠野は、食材の宝庫。三陸の海で取れたカキや、こねた小麦粉を手でちぎって季節の野菜と煮込む郷土料理「ひつつみ」、遠野の名物グルメであるジンギスカンなどのごちそうが、観光客の心をつかんで離しません。

遠野を訪れる観光客をコーディネートするNPO法人遠野山・里・暮らしネットワークの田村隆雅さん(38)は、『遠野物語』という特色あるコンテンツがありながら、それだけじゃないのが遠野の魅力」と話します。

民話に興味を持ってこの地を訪れる人はもちろん、ドライビングスクールに通うために宿泊先を探す人、企業の研修として訪れる人など、遠野を訪れるきっかけはさまざまと。しかし、多くの人がリピーターとして遠野に帰ってくるそうです。「人柄がいいからだべ」と菊池さんが笑います。

田村さんは「遠野物語を知らずに遠野に来る人もいる」と話し、滞在して初めて、ここが民話の町だと知る人もいます。民話に興味がある人であれば、普段着の暮らしを味わう農泊に親和性があり、農泊に興味がある人であれば、この地の民話に惹かれていく。そしてふと外を見れば、圧倒的な大自然が四季に合わせて表情を変える……。訪れたお客さんを退屈させません。

「民話」、「景観」、「農泊」——地域に魅力的なコンテンツが多いからこそ、遠野に興味を持つ人が増えて、たくさんの方がこの地をめざす。それぞれの魅力的な地域の宝が、相乗効果となって観光客を呼び寄せています。



田主丸町のシンボルの
カッパと耳納連山。筑後
川の氾濫を恐れ、水の神
様として信仰されるように

室

町中期（1400年代中頃）の
歴史書『陰涼軒日録』をはじめ
とし、1700年代まで古文書にその
名を残す練酒。戦国時代には出陣の景
気づけに飲まれ、日本各地で造られて
いたという。中でも、豊臣秀吉や江戸
時代の学者貝原益軒などが高く評価し
ていたのが、博多町衆の祝いの席で飲
まれていた博多練酒である。

この珍酒を求め、元禄時代創業、今
年で320年経つという若竹屋酒造場
を訪れた。若竹屋のある田主丸町は、
長さ、流域面積共に九州一を誇る筑後
川の中流に位置し、その背後には、東
西約30kmにわたって一直線を描く耳納

博多練酒

返り咲いた白い甘露酒

ねりざけ

福岡県田主丸町 若竹屋酒造場



博多練酒はアルコール度数が3~5度と低く、食前酒としても人気

天下統一を成しとげた豊臣秀吉
は、博多商人とのつながりが強く、
博多の町の発展に大変貢献したと
いう。その秀吉が絶品だと称賛し
たと伝えられているのが博多練酒
だ。室町時代に生まれたとされる
練酒を復刻させた老舗の酒蔵を訪
れた。

文・写真／山本ゆりこ（菓子・料理研究家）



江戸時代中期から続く老
舗の酒造場。320年前か
ら残る蔵はまだまだ現役だ

連山が鎮座している。若竹屋は、この
耳納連山から湧き出る上質な天然水の
恩恵を受け、300年以上、この地で
真摯に酒造りを続けてきたのだ。さわ
やかな笑顔で出迎え、酒蔵を案内して
くださったのが、初代若竹屋伝兵衛氏
から数えて14代目となる社長の林田浩

暢さん（53）。酒蔵は甘酒のような香りがかすかに漂い、厳かであった。

博多練酒を復刻させたのは、醸造工学博士である浩暢さんの父、13代目の林田正典さんだ。昭和40年代、若竹屋の創業時の酒造りを再現するために、いろいろな文献を調べていた正典さん。その中によく出てきたのが「練酒」という言葉だった。「練酒」は、正典さんの好奇心をかきたてる。元禄時代の酒の再現に成功したあと、練酒の調査を開始。400年も前の仕込み方法のた

め、文献や記述があまり残っていないかったという状況下でも、中国や朝鮮半島にまでわたり、調査を続けた。そして、ある一定の資料をもとに研究を重ね、推測し、10年の歳月をかけて若竹屋の「博多練酒」が誕生する。

「博

多練酒造りは、現代の清酒造りの工程にある配造りに似ています」と語る浩暢さん。まず、もち米を水に浸したり、上げたりという工程を繰り返す。米をつけたり出したりすることで水の中に乳酸菌が発生する

という。次に、吸水させたもち米を蒸し、浸水に使った水、麴、少量の酵母と一緒に仕込んでもち米にする。それを石臼で挽いてこし、なめらかにする。石臼で挽く工程を「練る」というので、練酒と呼ばれるようになったというのが有力な説だそう。

ところとちよことお猪口に流れていく乳白色のお酒。舌触りは甘酒よりもなめらかで、優しくのどを通る。洋梨のような芳醇な甘味とヨーグルトのようなさわやかな酸味が重なり合う美酒である。

常温でも、冷やしてもおいしいが、そのまま凍らせてシャーベットにするといい声も聞くそう。浩暢さんは純米酒で割る飲み方がお気に入りだとか。

室町時代に、乳酸菌を作り出しコントロールできるようになったことで生まれたのが練酒。この誕生が、現代の清酒造りのスタート地点であったこと、練酒が現代の清酒造りにつながっているという歴史をしみじみと感じながら、私は気持ちよく杯を重ねた。



蒸したもち米に種麴をまぶす。米に水分を保つために暗室で作業する



左／できあがった麴は栗のような甘い香りがする
下／もち米、水、麴、酵母で仕込んだもち米



桃の節句にどうぞ！

若竹屋酒造場

筑後地方最古の酒蔵。伝統的な手法を守りながら、より洗練された味を追求する。酒のおいしさを広めようと毎年2回蔵を開放し、3,000人あまりの人たちにぎわう。

☎：09437-2-2175



豆

ご当地
美味
だより

でまじめで
健やかに

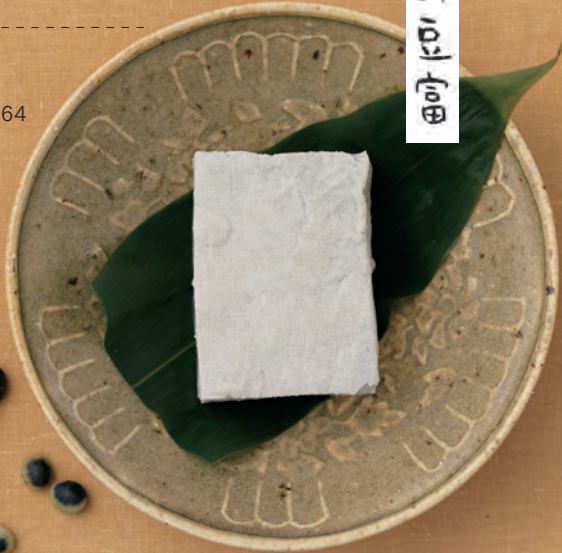
八ヶ岳が育む
ふくよかな甘み

長野県 ◎ くらかけ豆

緑色の皮に黒い模様が入ったくらかけ豆。その模様が、馬に乗るときにかかる「鞍」に似ていることからその名がついたとされます。八ヶ岳のふもとの冷涼な気候のもとで育ったくらかけ豆は、大豆よりも糖分を多く含み、豆の香りが強いのが特徴。その豆を原料にしたこの豆腐も甘みが強く、豆の香りがふわりとたちます。夏の時期には塩をさっとふりかけて、冬期には温かいお出汁にさっとくぐらせて豆腐のしゃぶしゃぶにして食べるのがケツド。



小山豆腐店
1丁 400円
☎ 0267-92-2264



千葉県 ◎ 蜜入り落花生

落花生の新たな形

豆は栄養価が高く、保存もしやすいことから、古くから日本の食卓に欠かせないものでした。そして、「まめ」という言葉には、「まじめで丈夫」という意味があり、縁起ものとしても親しまれてきました。一年でもっとも寒い時期をまめに過ごせるような、味わい深い品々をご紹介します。

写真／栗林成城 スタイリング／大星道代

日本最大の落花生の産地である千葉県。国内でも珍しい落花生研究室があり、品種もさまざま。こちらの蜜入り落花生は、香りと甘みのバランスが良い「中手豊」を茹で、蜜で煮込み、グラニュー糖をまぶして作られます。殻を割ると、トロリとした蜜にコーティングされた落花生がのぞきます。まろやかな甘みとしなやかな食感、鼻腔を抜けるナッツのアロマを堪能できます。むいた殻は砂糖がわりにコーヒーや紅茶に入れて楽しめます。



みつはし／210g、760円／☎ 0475-33-5266

そら豆はうどんとともに

香川県 ◎ しょうやい

麦や米の栽培が盛んな香川県で、間作として栽培されてきたそら豆。いつしか特産品になり、香川県の食卓を彩るようになった。さやから外し煎ったそら豆を、三温糖、しょう油、鷹の爪で漬け込み作られるしょうゆ豆は、県内のスーパーやコンビニでも販売されるほか、給食にも出される香川県民のふるさとの味。口のなかでほろ

ろほぐれるような食感が特徴で、甘めの味つけにやみつきになります。うどんのおともに最適ですが、さいの目にカットしてサラダに入れるのもおすすめです。



黒川加工食品
130g、540 円
☎ 0120-190-367

引き出された大豆のうまみ

山形県 ◎ 塩納豆

信仰の対象として、飛鳥時代から修験者が集う庄内地方・出羽三山。精進料理用に使われる大豆が重宝され、古くから大豆生産が盛んです。こちらの塩納豆は、酒田納豆を塩漬けにし、さらに甘

酒を加え、二次発酵させてうまみを引き出します。二度目の発酵のときに昆布を加えることで、甘酒の甘みと昆布のうまみをプラス。温かいご飯にかけて食べるのが地元流ですが、豆腐に乗せたり、茹でたパスタにからめても美味しくいただけます。



加藤敬太郎商店
200g、216 円
☎ 0234-31-1255



風味爽やか、 幻の貝豆

北海道 ◎ 貝豆の餡

貝殻に似た模様からその名がつけられたとされる貝豆。遠軽町在来のインゲンマメで、あっさりした味わいが特徴。多くが自家消費され、市場に出回りにくい幻の豆です。柔らかいのに煮崩れしにくいと、地元では煮豆や炊き込みご飯にして食べられています。この加工品は、茹でた貝豆をてん菜糖と塩で煮込んで作られます。餅やトーストと合うのはもちろん、温かいココナツミルクに溶かしてシヨウガを入ると、さっぱりと優しい甘さが体を温めます。



べにや長谷川商店 / 200g、530 円 / ☎ 0158-46-3670

開催しました！

民俗芸能 NOW in しまね

民俗芸能を育む地元愛



さぎまい
鷺舞

あおはらやっこ
青原奴



にちはらやっこ
日原奴

2018年10月27日、民俗芸能を軸に地域のあり方を考えることを目的としたイベント、「第一回民俗芸能NOW! in しまね」が開催されました。津和野町で伝統を紡いできた3つの民俗芸能と、津和野高校の生徒5名が、津和野を飛び出し松江城下に集い、地域への思いを披露しました。

秋の風吹く10月下旬。松江城と島根県民会館にて「民俗芸能NOW! in しまね」が開催されました。イベントのテーマは「地域文化で日本を元気にしよう」。地域に根付く民俗芸能とその地域との関わり方・役割を考えることを目的とし、「津和野町の地域紹介」と「有識者の基調講演」に続いて「芸能披露」、「高校生と有識者のパネルディスカッション」の4パートにより構成されました。

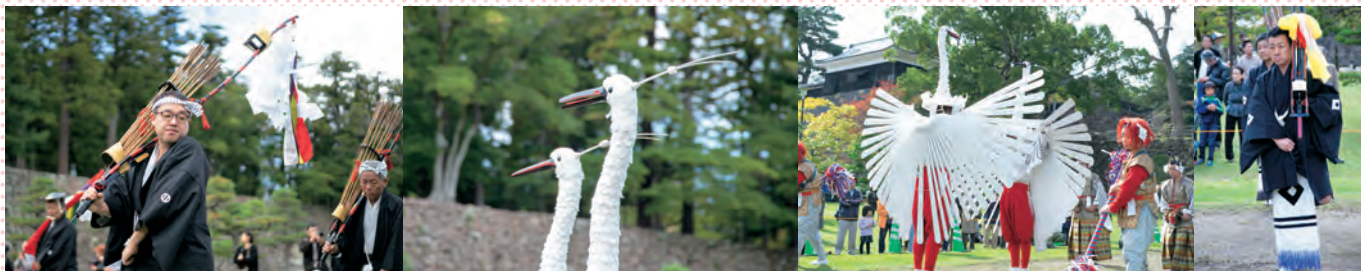
今回焦点を当てる地域は、島根県の西の端、山口県との県境近くに位置する津和野町。多くの民俗芸能が息づく、豊かな土地です。「弥栄神社の鷺舞」「日原奴道中」「青原奴道中」3つの保存会が津和野町を飛び出し松江城下に勢揃い。松江城をバックにそれぞれの団体が芸能を披露すると、たちまち人だかりができました。全国農協観光協会の清水清男専務は「都市と農村の交流を事業の基幹にする本会としては、津和野の民俗芸能を松江で開催し、まずは地元の人たちに芸能を知ってもらい、楽しんでもらうことが地域創生の第一歩」と話します。

有識者として招かれ、基調講演を行うのは東京大学名誉教授の佐藤一子先生。社会教育学を専門とする先生が、地域社会における学びや民俗芸能のあり方・役割についての講演を行います。「地域の芸能というものは、その



「高校生のみなさんが今思っていることが、今後どのように変化していくのか楽しみ」と話す佐藤先生

島根県 松江市



津和野町役場で働きながら津和野の歴史を研究していた山岡先生。退職後、書籍を出版するなど精力的に活動中



地域に住んでいる人に愛されるべきであると思います。愛される芸能であれば

若者もどんどん参加するはずですよ」と話します。また、若者が加わり、世代交代することで、それまでの文化が昇華し、新たな文化が育まれるケースもあるといっています。岩手県遠野市の民話の口承（本紙6・9P参照）や、長野県飯田市の人形劇などは、その地に伝わる芸能を現代風に創造し、新陳代謝を繰り返すことで、老若男女問わずに地域で愛されていると話します。

津和野町を担う若者代表としてイベントに参加したのは、津和野高校の生徒5名。当日松江城下で披露された津和野町の民俗芸能が、どのようにして地域に浸透したかを考え、思いを発表します。先述の佐藤先生に加え、津和野町郷土史家である山岡浩二先生も加わり、パネルディスカッションを行いました。日原地区で生まれ育った津和野高校2年の山本日向さんは、「日原で育ったのに、日原奴道中のことをあまりよく知らなかった」と話します。今回の発表にあたり取材をしてみると、民俗芸能の場がコミュニケーションの場になり、快活に活動していることに気がついたといっています。同校1年の池田さんは「津和野にとっては、芸能は空気のようなものです。伝統を残したい、というスピリットはありますが、普通にみんなが集まって

練習するのが楽しい。だから普通に集まる。そういう意味では当たり前にある空気みたいなもののなのかな」と話します。

「今の若者は、『コミュニケーション』という言葉に大きな魅力を感じるようです」と佐藤先生は話します。「歴史ある民俗芸能」といわれるとハードルが高いように思いますが、地域に住んでいれば誰でも芸能に関わることができるケースが多いそう。職業も違う、立場も違う、でも、同じところに住んでいる。緩やかなつながりの中で、コミュニケーションがとれる新たな世界が増えることで、生活が豊かになることを先人はわかっていた。「だからこそ、これまで芸能が続いてき

たのでしょ」と佐藤先生は続けます。山岡先生は、『地元愛』という言葉があります。生活しているだけで高まる地元愛もあります。が、地域のことを調べていくと深まる愛もある。これを機に、地元について、地域について、より深く考えてみてください」と会場を訪れた500人のお客様さんに語りかけるように話していました。



開校 110 年を迎える県立津和野高校は、県外からの生徒を受け入れたり、地域系サークル「グローバル・ラボ」を支援するなど「津和野と生きる」ための教育を実践している



ふるさと倶楽部通信

2019. February



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
みなさんの活動の様子
をレポート!

長崎県壱岐市 壱岐島
いっきのしま



暖流と寒流が交わる壱岐島の海域ではカキの養殖が盛ん

博多港から高速船で約1時間。
5名の参加者が集いました。
壱岐の島・壱岐に、関東や関西から
海のお手伝いをするため、神と
海の島・壱岐に、関東や関西から
賑わいをみせます。

壱岐県壱岐市が年の瀬を告げる
12月20日。冬のごちそう真ガキの
殻洗いを手伝いするため、神と
海の島・壱岐に、関東や関西から
賑わいをみせます。

玄界灘に面し、福岡
県と対馬市の中間地点
に位置する壱岐島。島
内には150もの神社
があり、『魏志倭人伝』
や『日本書紀』にも登
場する歴史深い島で
す。島民の多くが漁業
を営み、島にある漁協からは、年
間を通して威勢のよい漁師たちの
声が響きます。海女漁も盛んで、
解禁期を迎える春から夏にかけて
はウニやアワビ、サザエなどが水
揚げされます。秋から冬にかけて
は真ガキが出荷され、漁港は年中
賑わいをみせます。



暦や潮の満ち干など、月にまつ
わる御神徳がある月讀神社を参拝
したあと、程近くにある住吉神社
で、約600年の歴史を持つ壱岐
神楽を鑑賞。アクロバティックな
動きの「神相撲」や五穀豊穡を願っ
て舞われる「豊年舞」などの演目
を見学。参加者のみなさんは、「人
をかつぎ上げる神楽は初めて!」
「力が湧いてくるわね!」と、壱
岐の芸能を堪能しました。

二日目は、島の東部・八幡半島
の内海湾を臨む作業場で、カキの
殻洗いを手伝いました。「よ

人と海が育む
珠玉のひと粒



壱岐島で
牡蠣の殻洗い隊

秋の終わってから冬にかけて、
出荷のピークを迎える壱岐島
のカキ。島の伝統を感じなが
ら、カキの出荷準備をお手伝
いする2泊3日の企画です。

(全国農協観光協会／納谷)

おいしかよ~!

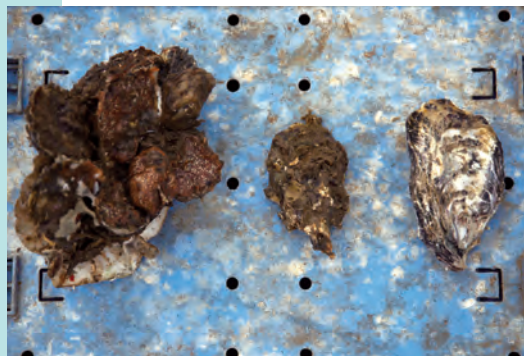


次ページでは、
 ② 日本の農山漁村を応援する
 最新企画をご紹介します。

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。



1987年に重要無形民俗文化財に指定された
 吉崎神楽



ホタテの貝殻についた
 カキをへうで一つずつ
 はがし、ドリルで磨く
 と白い殻がのぞく

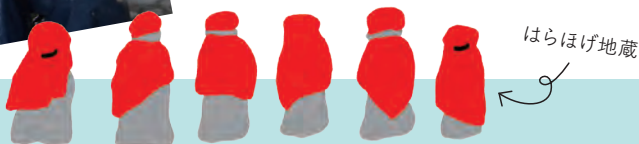


うこそ！」と、吉岐東部漁協の方々と海女のみなさんが出迎え。この時期は海女漁が休みのため、海女さんたちも大集合しました。海女の小田さんは「吉岐のカキは最高よ！幡鉾川から流れてくる山の栄養をたっぷり補給するから、味が濃くてクリーミーに育つ」と、その魅力を語ります。すると、「こっちは急いどるた



い、手伝ってくれん？」と、カキの殻を磨くチームから声かけが。班長の片穂野さんは「よかよー」と返事をし、参加者を作業場へ案内しながら、「水揚げされたばかりのカキは複数個が固まっているから、へうではがして洗浄機にかけ、このドリル状のクリーナーで殻についたフジツボなどを削り取るの。そして洗浄機をもう2回通し、大きさを選別して、殺菌した海水に丸二日つけて、ようやく出荷できるようなるのよ」と一連の流れを説明してくれました。「この一粒にこんなに手間がかかっていたなんて……」と、参加者の好田さんは作業場を見渡します。

カキ本体を傷つけないように専用のドリルで表面の汚れを落とすしていきます。夫婦で参加した末原さんは「まるで歯医者さんになった気分！」と繊細な作業に集中していました。そんな参加者の姿に、吉岐東部漁協の平田参事は「年末は出荷の山場なのでありがたいです。このおいしさをたくさんの人に届けるために、また来年もお願いしたいですね」と話します。お土産にもなったカキを前に、参加者の岩井さんは、「自然の恵みとみなさんの努力の詰まった一粒。感謝していただきます」と感慨深げにカキを眺めるのでした。



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/>



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。

3月24日(日)

食と農は身近にあった！～ばたもちと野草摘みから習う草団子作り・じゃがいもの植付け体験～

埼玉県 さいたま市

都市農業を行う埼玉県で無農薬栽培をしている「ファーム・インさぎ山」のみなさんと一緒におこなう食育体験です。よもぎを摘んで草団子やばたもちを作ったり、じゃがいもの植付けを体験していただきます。当日は、旬の菜の花で作ったお新香などもご用意します。ふるってご参加ください！

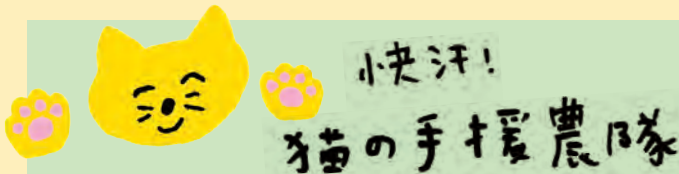


message



ファーム・インさぎ山
萩原さん

よもぎをみなさんに摘んでいただき、草団子やばたもちを作ります。ばたもちは、漢字で「牡丹餅」と書き、春に咲く牡丹が名前の由来になっています。一緒に春を満喫しましょう。



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。

4月17日(水)～19日(金)

チューリップ花摘み隊

富山県 高岡市

チューリップ王国とも呼ばれる富山県。畑には、雪の下で春を待ちわびたチューリップが咲き誇りますが、球根の成長を促すために、花を摘まなくてはなりません。カラフルなお花に囲まれた中での作業は格別。摘んだお花を使ったフラワーシャワーは作業した人だけの特権です！ぜひご参加ください。



message



チューリップ農家
吉江 正雄さん

一気に花を咲かせるチューリップの花摘みは、骨が折れますがだいじな作業。みなさんにお手伝いしていただけると大変助かります。一緒に気持ちのよい汗を流しましょう！

5月7日(火)～9日(木)

柿摘蓄隊

和歌山県 紀の川市

生産量日本一を誇る和歌山の柿。秋に出荷のピークを迎えますが、美味しい柿を作るためには、春先に柿の蕾を摘み取っておく必要があります。作業は手でできて簡単ですが、手作業なので人手が必要です。秋には収穫体験もおこなう予定です。柿の成長と一緒に見守りませんか？



message



JA 紀の里 営農部
下田和 敬二さん

柿は、養分が分散しないよう、春先にあらかじめ蕾を摘んで、秋の収穫を待ちます。大きくて甘い柿を実現するためのだいじな工程です。みなさんご協力ください。

地方創生 EXPO に 出展します！

2019年2月27日(水)から3月1日(金)の3日間、幕張メッセで「地方創生 EXPO」が開催されます。地方創生に不可欠な観光・集客サービス支援ならびに医療・福祉サービスを提供する団体や企業が一堂に出展します。

本会が出展するブースでは、本会の事業紹介を中心に、農泊(※)を推進する団体「日本ファームステイ協会(JPCSA)」についても紹介する予定です。地方創生に関わる全てのみなさまをお待ちしております。ぜひ足をお運びください。

※農泊：農山村地域の伝統的な生活体験や交流を楽しむ滞在型旅行

日時：2019年2月27日(水)～3月1日(金)
10:00～18:00(最終日のみ17:00終了)
会場：幕張メッセ(JR京葉線 海浜幕張駅より徒歩5分)



お便り募集のお知らせ

「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。

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〉2019年4月号掲載分は、2月28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2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。



青森県

八戸えんぶり

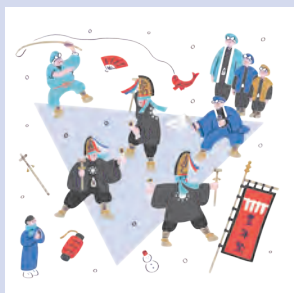
春への思いを乗せた舞

青森県の南東部、八戸市で鎌倉時代から続くと言われる八戸えんぶり。立春をむかえる2月、来たる春に先立ち行われ、眠っている田の神を目覚めさせ、雪解け後の豊作を祈願する田植踊りの一種です。

「えんぶり」と呼ばれるようになったのは、土を平らにならすための農具「柄振^{えんぶり}」がなまったもの。米作りに必要不可欠だった馬の頭を模した烏帽子^{えぼし}をかぶった太夫^{たゆう}が、頭を大きく振りながら田植えの所作を表現します。

舞の合間のユーモラスな祝福芸や、厚化粧をした子どもたちによる「エンコエンコ」など、ゆったりと愛らしい舞も見どころの一つです。

1979年、青森県内の芸能では初めて国の重要無形民俗文化財に指定されました。



(表紙の絵)