



島根県 津和野町

未来の息吹

割に泳ぐ錦鯉。 しだれ柳に松、 桜。白壁、 板塀、格子窓。 掘

もに大々的に紹介され、大勢の観光客が押し寄 行った「ディスカバー・ジャパン」という観光キャ く知らしめたのは1970年代、当時の国鉄が はいえません。そんな津和野の地名を全国に広 位置するその地勢は、決して交通の便がよいと 国山地の山あい深く、島根県と山口県の県境に の面影を色濃く残した、美しい城下町です。中 せるようになります。 ンペーンでした。隣接する萩市(山口県)とと 「山陰の小京都」とも呼ばれる津和野は、古都

いに人があふれていましたよ」 「それこそ休日は、車が通れないほど道いっぱ

> 若い女性の旅行客が多かったのが印象深いとか。 語ります。当時小学生だった小林さんの目にも、 「三松堂」 3 代目の小林智太郎さん(48)はそう の活況に沸いていました。 もない女性雑誌を手に旅をする、いわゆる「ア 『アンアン』や『ノンノ』など当時創刊されて間 ンノン族」が一世を風靡した時代。津和野はそ 幼少時代の津和野の様子を、地元の和菓子店

クで10年近くを過ごしたのち、故郷に戻ります。 でいる余裕なんてありませんでしたから(笑) ね。何しろ大人はみな忙しくて、子どもと遊ん けど、ふるさとの記憶ってあまりないんですよ 高校卒業後、渡米した小林さんは、ニューヨー 「だから、観光地としての津和野は知っている

> この地特有の赤胴色の 舟底にもたとえられ 静かに満ちていました。 町の中央を、南北にゆったりと蛇行して 石州瓦が軒を寄せ合います。 七〇〇年の時を刻む城下町には 下れば日本海、上れば中国山地の奥へー 流れる津和野川は、やがて本流へと至り、 伝えようとする人々の息吹が 古都の伝統を今に、そして次代に

文/常瀬邑泰(農業ジャーナリスト)、写真/本野克佳



青野山は女性的な姿から 「妹山 (いもやま)」 の別名も

ぐるり四方を山に囲まれた盆地は





暮らすように滞在しながら、古都の町歩きをゆっ の2棟が稼働。昔ながらの津和野の伝統家屋に 貸しの宿泊体験施設「町家ステイ」がオープン 昭和に建てられた町家をリノベーション。一棟 ら大勢訪れています。 しました。現在は「町家ステイ戎丁・上新丁」 たりと楽しみたい -そんな旅行客が国内外か

たそう。 観光客の数は大きく チャーショックを受け その時、 よ、町が。その反面、 わってなかったんです 「だって、ほとんど変 大きなカル

した。津和野はこれと ているのも目につきま 家の数がやけに増え



減っていました」

間に傷み、崩れ、やがてそれは町の風景そのも のを壊していくことにつながりかねません。 ものを楽しむ場所、というのが小林さんの見立 わけじゃなく、城下町の家並みや町の風景その いって売りになる大きな観光拠点や施設がある て。でも、人が住まなくなった家はあっという 故郷の町並みを守るにはどうしたら一

町まちなか再生推進協議会」を立ち上げ、明治・ 2012年は観光協会が中心となって「津和野 継いだ家業の経営に苦心する一方で、小林さ んは町の観光協会の理事も務め、奔走します。

「町家ステイ戎丁」は、 家を活用した宿泊体験施設。 建物の情趣を残しつつ、

「これまでのビジネスモデルはもう

期にわたり、かつ帰途の荷物をでき 中にあって、その土地の土産物店な 業の和菓子店では、津和野の伝統的 るわけではないとか。滞在期間が長 どは決してその恩恵にあずかりきれ な銘菓『源氏巻』を中心に様々なラ るだけ軽くしたい外国人観光客は インバウンド需要が取りざたされる インナップを取り揃えていますが、 小林さんはそう考えています。家

込んだ紙袋を両手いっぱい抱えて帰るようなこ 従来の団体旅行客のように手土産を大量に詰め

をつけた商品開発をして とはなかなかしません。 残れません_ を増やしたり、付加価値 食用のスイーツメニュー ペースを充実させたり、飲 いかないと、とても生き 「店内のイートインス



にこそ愛してほしいから」。 の転換も図っています。その理由は、「地元の人ん使いで利用できるような価格設定、新商品への転換も図っています。その理由は、「地元の人がふだした従来のラインナップから、地元の人がふだ

突き動かしています。 学き動かしています。 学き動かしています。 学き動かしています。 学き動かしています。 学き動かしています。 学き動かしています。

半農半蔵人」の

日本酒新機軸

「そのときに初陣を飾ったのが、創業者の古橋きた鳥羽・伏見の戦い。1868年、旧幕府と明治新政府との間で起

八太郎です

の由来について教えてくれました。その飲み口橋貴正さん(53)が、看板商品の日本酒『初陣』地元の老舗酒蔵・古橋酒造の5代目である古



古橋酒造の店内では『初陣 をはじめとした試飲も可能

その秘密は、水にあるそうです。はまろやかで優しく、「女酒」とも呼ばれるほど。

かい軟水なんです」使っているんですが、これが超のつく程やわら「仕込み水は青野山のふもとを流れる清水を

町の東側にそびえる青野山は、太古の火山活動によって一帯に盆地を形成した、いわば津和野誕生の山ともいえます。冬はどこまでも雪深野、仕込み水を取りに行くのも難渋する、と古橋さんは言います。それでもその水にこだわり動によって一帯に盆地を形成した、いわば津和助によって一帯に盆地を形成した、いわば津和助によって一帯に盆地を形成した、いわば津和

きるといわれます。しかし同社の日本酒は、青と辛口、ずっしりと呑みごたえのあるお酒がで日本酒造りは本来硬水が向くとされ、きりり



「『初陣』は飲む人の気持ちを穏やかにさせてくれる日本酒」と語る古橋さん。伝統を守りながらも、新たな挑戦を続ける

野山の軟水を使うことで発酵がゆるやかになる生命線といえます。

配ります」

「酵母は低温発酵ですから、仕込み温度は常に「酵母は低温発酵ですから、仕込み温度によって大きく変化しますから、仕15~16度に保たなければいけません。その日の15~16度に保たなければいけません。その日の16時間は低温発酵ですから、仕込み温度は常に

情があるようです。
酒造会社でも悩みの種である人手不足という事酒造りも行う古橋さん。その陰には、今どこの経営者でありながら、自ら杜氏・蔵人として

「以前は冬の間よそから蔵人に来てもらってい

津和野は栗どころ

は蒸し暑く、冬の寒さは厳しい。 盆地ならではの気候が特徴の 津和野町。平地が少ない地形は、水 はけがよい傾斜地として栗の栽培に適 日射量も豊富です。津和野の栗 剪定技術の高さや品質基準の厳し さから、甘くておいしいと高く評価され、 ク時には年間 100t もの生産量が ありました。しかし高齢化や後継者不 足、獣害などによって13 t規模にまで 減少。そこで地元では「つわの栗の里」 の再生に向けてプロジェクトを発足。 町、JA、栗生産部会、商工会、観光 協会を中心に、農・商・観光が連携し た「つわの栗」のブランド化をめざし、 生産拡大に向けたサポートや栗まつり の開催や料理コンテストの実施、菓子 や焼酎、飲食メニューなど新商品の開 発に取り組んでいます。全国農協観光 協会も津和野の栗農家を支援するため 10月に『「つわの栗」 援農隊』 を 実施予定。詳細は HP をご覧ください。



ーを克服した大江さん 地域の人たちとともに食



産のお酒を造りたい」と意気込みます。 でおり、「水も米も、素材も人も、オール津和野

きる環境を整えないと、酒造りを維持できない 蔵元杜氏といって酒造会社が蔵人を年間雇用で たんですが、職人の世界も後継者不足なもので、

状況です」

で新規就農した若者が、農閑期となる冬場、

そんな中、新たな動きも。

関東からIターン

食と文化の発信基地に かつての病院を

る半面、 らし以上に忙しかった」と本人が振り返るほど、 建築デザインの仕事に就きますが、「都会の暮 勤務。その後、コミュニティビジネスのあり方 育ち建築設計を学んだのち、 きづめの毎日……。ある大きなプロジェクトを オーバーワークに見舞われます。やりがいがあ を模索し、島根県にやってきました。江津市で ん(33)はそう振り返ります。千葉県に生まれ 「ほとんど寝たきりの状態でした」 2か月に及ぶ闘病生活について、大江健太さ 食事や体調に気を配る余裕はなく、 ハウスメーカーに 働

足に悩む酒造会社との間で生まれた「半農半蔵 冬場の仕事が極端に減る農業と、冬期の蔵人不 島根県が促進する「半農半X」事業の一環として、 社で蔵人として酒造りに携わっているのです。

人」のマッチングです。

を造りました。文字通り『初陣』ですよ(笑)」

そう話す古橋さんは、とても嬉しそう。

外国

「今年は彼が初めて作った酒米の山田錦でお酒

乗り切った大江さんの体は、直後に悲鳴を上げ 日血だらけ。 音が聞こえるような状態でした」。 重度のアトピー性皮膚炎で、 体を動かすと皮膚が剥がれ落ちる 「上半身は毎

調味料に至るまで素材に気を配るようにしまし 断食をし、玄米菜食に切り替え、日々の食事は んは自身の体と正面から向き合い始める決心を 重篤な症状に陥ったのは初めてのこと。 などを使用することもありましたが、ここまで します。投薬をやめ、 元々アトピー体質だったため、ステロイド剤 漢方や自然療法に転換。 大江さ

かりました」 回復して、皮膚が再生していくのがはっきりわ なものが全部出ていった感じですね。 治療中に10㎏痩せたんですが、体の中の有毒 みるみる

その頃、 津和野ではとあるプロジェクトが

日本酒ベースのリキュールや、

女性向け低アル

人向けに地元産の梅やゆず、生姜などを使った

コール性発泡酒など新商品の開発にも取り組ん



「旧暦では二十四節気

うというプロジェクト 場を通じて伝えていこ 節に分けていたんです や知恵、技術を、食の よね。そういった感性 本人は1年を72もの季 七十二候といって、日

らプロジェクトメンバーと交流のあった大江さ いくことを決意します。 んは、回復後自ら主体的にこの企画に関わって 「それまではデザイナーや企画者として色々な

場所です。その意を受け継ぎ、今度は食と農を 通じて人と地域を養生したい一 病院。医療で地域を支え、人々を治癒してきた 本気で関われたらいいのにと思っていました」 目線になってしまって……もっと自分事として、 ことに関わることが多かったんですが、それだ と職業上どうしてもひと事というか、客観的な 舞台はかつて津和野の人々が通ったであろう ―。そんな思い

80 年 明治

を使って、医食同源をテーマ に献立を組んでいく

子さん (59) でした。 支えてくれたのが、地元の料理名人・谷口志津 ストラン『糧』です。そして、それを全面的に から2016年にオープンしたのが、カフェレ

食がつなぐ人

農がつなぐ地域

江津市の前職時代か

けど、都会の女性は好きよねえ(笑)」 えているのがパクチー。田舎の人はよう食べん いでしょ。こっちはコールラビで、あそこに生 「これはスイスチャード。茎がカラフルできれ

部門を一手に担っているのが彼女です。 谷口さんの自家菜園定食」。その食材調達と調理 のランチメニューは、その名も「野菜ソムリエ んが説明します。カフェレストラン『糧』平日 自宅近くの畑で野菜を収穫しながら、 谷口さ

5 その日とれる野菜の種類を見て献立を決めた 調理場で一気呵成に調理。この日のメニュー

うれん草の納豆あえとブロッコリーの白あえ、 煮込み (ごぼう、人参、セロリ、玉ねぎ、2色 さびのしょうゆ漬け、聖護院大根と椎茸のみそ 茸の煮しめ、分葱と刺身こんにゃくのぬた、ほ そら豆入り)、新玉ねぎのムース、干し大根と椎 汁、そしてフキご飯です。 大根の牛乳漬け、そうめん瓜のピクルス、葉わ メインディッシュが旬魚イトヨリのトマト

思ったけど、歯応えがあって味が濃くて、かえっ ておいしいね」 「ほうれん草はもう薹が立ってかたいかなと

があります。 ものの味が濃いため、十分な食べ応えと満足感 命力に満ちあふれ、味つけは薄くても野菜その にしないのが谷口さん流。 こんなふうに、畑にあるものをいっさい無駄 だからその野菜は生

う谷口さん。瓦職人の家に嫁いで以来、 料理も畑仕事も、義母から全て教わったとい 育児に追われる毎日でしたが、 元々がも 仕事と





目にも鮮やかな谷口さんの自家菜園定食。野菜はみずみずしく、滋味あふれる味わい

地元の女性たちを中心に毎回大勢の人が訪れ

にぎやかに料理を作っています。

すけど、そうしたら近所のおじいちゃんが話し が思い出したように言いました。 のつなぎ役になれればいいかなって思います」 まうことってあるんですよね、本当はそんなこ と敷居が高いというか、近寄りがたく見えてし かけてくれるようになりました」 と全然ないのに。だから私みたいなのが、双方 「ぼくも最近、 そういえば――と、隣で聞いていた大江さん 「地元の人にとって、外から来た人は、ちょっ 家の前で野菜作りを始めたんで

典雅な舞の白昼夢 古式ゆかしき鷺舞神事



鉦の音にのって、雌雄2羽の白鷲がゆるゆると舞います。 白い羽をゆったり広げる幻想的なそのさまは、真夏の白昼夢のよ う。周りを固める烏帽子、大口袴、陣笠、裃の男衆の姿に、 時間が昔へと逆戻りしていくような錯覚……。

月にオープンした『糧』に、シェフとして参画

念願だった野菜ソムリエの資格も取得。

同年11

ンにもなったようです。そして2016年には、 菜作りを教わることが、貴重なコミュニケーショ が、義父母が大の畑好きだったため、料理と野 そう。谷口さんの実家は山口県の非農家でした ともあり、「実の子のようにかわいがってくれた の料理名人となりました。

職人気質の寡黙な義父母は娘がいなかったこ

ンテストで賞を総なめにする、

地元でも名うて

てなし好きの料理好き。いつしか様々な料理コ

するようになります。毎月第3木曜には、「野菜

ソムリエ谷口さんのベジフル料理教室」も開催。

国の重要無形民俗文化財でもある「弥栄神社の鷺舞」は、毎年7月に 弥栄神社の例祭で行われる古典芸能神事です。そもそもは京都八坂神 社の祇園会を手本に、山口を経由して伝わったもの。しかし、かつて教 えを受けた先である京都では早くから本来の鷺舞が失われており、昭和 30年代になって逆に津和野の鷺舞を習得して復活を果たしました。

全国農協観光協会は昨年 10 月に「第1回民俗芸能NOW! i nしまね」 を島根県松江市にて開催。「弥栄神社の鷺舞」など津和野町の3つの民 俗芸能を披露しました。

農 元気にする

海 地 元の 外の人にとっては貴重な体験に 人にとっては当たり前 暮 なる 5 が

代表

理

事に日本の農泊をより魅力あるも

にするには何が必要かをうかがいました。

錬磨

の代表取締役

社長を務める、

上山

康

博 戦 ティ 20

8年2月、

泊

及び

フ フ

ア

日

国農協観光協会とともに「日本ファ

ムステイ協会」が設立されました。 などを営む事業者を支援する

イ協会」の発起人の

員である株式会社百

をサポートするコンシェ 農泊を始めたいと考えているオーナー のほかにも農泊を多数扱っています ら百戦錬磨でも、 泊といえば田舎のもの」でした。 本の農村ではグリーンツーリズムが盛ん されるようになりましたが、 上山社長:ここ数年で都市型民泊が注目 どのような取り組みをされていますか。 を展開されています。 JAPAN」の運営を始めとする民泊関連事業 も提供しています。 に行われてきたように、 戦錬磨は民泊予約サイト 「STAY JAPAN」で民泊 農泊※に もともとは「民 ルジュサービス 以前から日 ついては、 ですか STAY

在化していませんが、 いのあるテーマです。 私たちにとって、 農泊は非常にやり 明らかに大きな潜 今はまだ需要が顕

> 在需要があり、 資源もあるのが農泊と考えています。 それに応えられるだけ 0)

実です。 外の人たちの目線を意識することです。 重要なポイントがあります。それは、 暮らしそのものであると考えています。 資源はその地域で生活している人たちの 思い浮かべるかもしれませんが、究極の ります。 や文化があり、 どの地域もそれぞれに歴史があり、 上 人は田舎をあまり評価していないのが現 山 これだけの資源があるのに、 ただし、 .社長:田舎にあるものすべてです。 資源とは、 だから都市に人口が集中する 「観光資源」というと名所旧跡を 農泊の需要を顕在化するには、 独自のコミュニティがあ 例えばどんなものですか。 当の日本 生活 海

> ·般社団法人 日本ファームステイ協会 代表理事 株式会社百戦錬磨 代表取締役社長 上山康博 さん

楽天トラベル株式会社執行役員 を経て、2012年に百戦錬磨を 民泊・農泊に関する事業 バイザリー・ボードや農林水産省 「農泊推進のあり方検討会」など、 政府委員も数多く務める。

農作業を手伝い、 本の田舎は「とても魅力的な地域 方で、 になるのです。 ことが、外国の人にとっては貴重な体験 ティの維持さえ危うくなっている 、に準備段階から参加して、 - 理して食べる。 ^ます。地元の人にとっては当たり前 ところが海外の人たちから見ると、 地方は人口減少が進み、 例えば、 あるいは、 自分で収穫した野菜を 農家の人たちの 地元のお祭 地域の人た コミ \exists

ŋ



ŋ



◀秋田県田沢湖近くの農 家民宿「かまど」。「STAY JAPAN」に掲載中の写真は、 海外インフルエンサーが撮 影。いろりのある古い農家 の雰囲気や地元食材を使っ た料理のおいしさなどの魅力 が最大限に伝わってくる

れる人が世界にはたくさんいます。な体験を心から楽しみ、高く評価してくちと一緒に行事を作り上げていく。そん

れば、 理解する他の国の人たちも日本の田舎に 国内の農泊需要も喚起できます。 のだ」と思って追従するので、 海外の人の間で日本の農泊がブームにな やってくるというよい連鎖が生まれます。 で発信すれば、 トで「日本の田舎っていいね!」と英語 ちは世界の旅行者の半数以上を占めてい 上山社長:なかでもヨーロッパ系の人た 価値に気づくことができるのですね。 彼ら・彼女らがSNSや口コミサイ 目線を変えれば、自分の地元が持つ 日本人も「これは価値ある体験な 英語圏の人たちや英語を 結果的に

は日本の田舎にとってチャンスなのです。6000万人に増やす目標です。海外からこれだけ多くの旅行者がやってくる今らこれだけ多くの旅行者がやってくる今のは一番がある。

あるオンラインサイトに自分たちの情報まずはブッキング(予約・契約)機能がすべてインターネットで行う時代なので、上山社長:現在は情報収集も宿泊予約も上山社長:現在は情報収集も宿泊予約も上山社長:現在は情報収集も宿泊予約も

思います。
思います。
思います。
思います。

経験者が支援する必要を感じています。そこで百戦錬磨では、農泊を始めるための一連の手続きや作業を有償で代行するようにして頂きますが、スタート段階のいては、私たちのような農泊事業のについては、私たちのような農泊事業の

直近の稼働率は6割以上と高く、しかも宿泊者の8割近くが海外の人で、欧米も宿泊者の8割近くが海外の人で、欧米と東アジアからの旅行者が半々です。オーナー様が居住する自宅に宿泊する「ホームステイ型」の農泊なので、旅行者との交流が生まれてリピーターになる人も多交流が生まれてリピーターになる人も多な流が生まれてリピーターになる人も多な流が生まれています。

― 海外の人たちは、本当に日本の田舎

を起点とした地元経済が拡大しています。 と山社長:私たちが支援する農泊には、 空き家を活用して農泊を始めたところ、 やはり国内外から多くの旅行者が訪れて、 本ーナー様に毎月一定の収入が入るよう になりました。その成功を見て他のオーナー様も次々と後に続き、現在は6軒の 別荘が稼働中で、さらに15軒が農泊を始める予定です。また地元食材を使ったレストランが近々オープンするなど、農泊 ストランが近々オープンするなど、農泊

もたらすとは驚きです。―― 農泊が地域経済にこれほどの効果を

間では、 農泊支援を推進していくつもりです。 ても百戦錬磨としても、 るのです。 ためにも、 地域のコミュニティや第一次産業を守る 住したい」と考える人も増えるでしょう。 本人・外国人を問わず、「日本の田舎に移 方の暮らしを体験する人が増えれば、 しかったから、自分の国にも送ってほし 上山社長:農泊を体験した海外旅行者の は輸出産業につなげることも可能です。 い」という需要が生まれているので、 「滞在中に食べた地元食材がおい 日本ファームステイ協会とし 農泊は重要なカギを握ってい 今後はより一層 地 \exists







◆空き家になっていた宮城県蔵王の温泉付き別荘地を農泊施設として貸し出したところ、たちまち人気の宿に。農福連携で地元の障がい者の方たちに清掃やベッドメイキングをお願いするなど、地域に雇用も生み出している









笑顔がうれしい!

びきびと道具を持ち、長靴に履き替えて

先生の説明が終わると、生徒たちはき

視察が訪れます。 の学校には、日本だけでなく海外からも 芸技術科、工業技術科、生活技術科、福祉・ 山市にある同校には4つの職業学科(園 まる朝の風景です。 園芸技術科・農業コースの専門実習が始 ち。千葉県立特別支援学校流山高等学園 い者の職業教育を行う先進校であるこ 流通サービス科)があります。知的障が 「今日も一日、よろしくお願いします!」 千葉県の北西部に位置し、緑豊かな流 農業コースの生徒は各学年12名。専門 元気な声で一礼し、入室する生徒た

心に耳を傾けます。 のポイントを説明する間、生徒たちは熱 などをみんなで共有するため、打ち合わ 実習の朝は、作業の内容やコンテナの数 ウレンソウ、カブの収穫作業を行うの せを行います。今日は、ネギの定植とホ ホワイトボードを使って先生が作業

声をかけ合いながら作業をすすめます。 ます。それがうれしいです」 て帰ると、お母さんがとても喜んでくれ 3年生のコース長、吉田仁さんは言いま りますが、生徒たちは笑顔を絶やさず をかがめるので体に大きな負担がかか 作業と苗を植える作業を分業。長時間腰 作業は2人1組になって穴をあける 「自分が育てたトウモロコシを買っ

「おはようございます!」 どんな授業をしているのか、農業実習の時間におじゃましました。 を受賞した千葉県立特別支援学校流山高等学園の農業コース。 全国農協観光協会が主催する「農検栽培コンテスト」で特別賞

ンパスなど、合わせて6つ。それぞれの カーを押すのも、上級生になるほど早く がルール。コンテナや収穫物を運ぶリヤ 畑は離れているので、移動するときは 畑に向かいます。畑は本校舎や第2キャ 「だらだら歩かず、迅速に行動する」の

どうして「浅植え」をするのか生徒に問 なるのだとか。 畑に着くと、先生はネギの苗を持ち

任の坂上淳先生は語ります。 を養う大事な時間です」と農業コース主 えさせる』ことが、気づく力や考える力 ともありますが、この『時間をかけて考 いかけます。「なかなか正解が出ないこ



野菜を買ってくれる人の

ばかりの1年生、星野宗純さんはホウレ 生の阪友太朗さん。専門実習が始まった 菜が安く手に入るとあって、 生徒みずから販売に行きます。 ほどの作物を栽培しています。 またがんばろうと思います」とは、 いそう。「野菜の販売をするのが好きで た作物はその日のうちに洗って袋づめ 大評判。 リヤカーに積んで地域の住宅街に お客様の笑顔を見るとうれしいし、 楽しみに待っている住民も多

主的に考えるよう指導しているので、 ません。しいて言うなら『笑顔で接して 生徒が収穫の仕方を教えることも。坂上 稚園のサツマイモ掘り体験を受け入れ るきっかけにもなっています。また、 食の食材として卸したり、地域とつなが 〇祭」で販売したり、地域の中学校の給 めに必要な力が身につくと思っています_ えることが自信につながり、将来働くた ください』と伝えるくらい。日頃から自 先生は言います。「私から細かい指示はし 栽培した作物は学園の文化祭「KOY

野菜の販売 地域住民とつながる

農業コースは年間をとおして30品目 地域でも 新鮮な野 収穫し 2 年 卒業後、

ざまな力を身につけることでしょう。 伝わるのでしょうね. 作物の特性など、農業に関することを熱 心に勉強しているので、それが生徒にも たちがとても熱心なんです。土づくり 今後も生徒たちは農業を通じて、

いろいろな勉強ができるから」

「農作業は楽しいです。収穫もできるし ンソウを洗いながら話してくれました。

今年もやります! 農検栽培コンテスト

作物を栽培して記録し、 農業のこれからを考える 検栽培コンテスト」。 生・高校生・特別支 援学校生が対象です。 ひ応募してください。

忍耐強さ・働く力

農業をとおして身につく

強さが身につくからか、就職してからの は気にせず作業を続けます。そんな忍耐 中から雨が降ってきましたが、生徒たち やらなければならない仕事。この日も途 農業は暑くても寒くても、雨が降っても る」のが農業コースの目標の一つです。 校中に「農業を通じて働く力を身につけ 物流や事務など多岐にわたりますが、 連施設のベッドメイキングや清掃作業 生徒たちが就く職種は福祉関

離職率も低いのだそうです。 副校長の荒川先生は言います。

甘辛おやつ

おこわだんご

新潟県新潟市西蒲区 角屋悦堂

文・写真/山本ゆりこ(菓子・料理研究家)

潟市西蒲区を訪れた。

存している菓子があると聞き、新 しょっぱさと甘さが珍しい形で共 の温泉地に、昔から人々に愛され

「岩室小富士」と呼ば 親しまれる松岳山。 昔は子どもたちの遊び場

だったという



屋悦堂の女将、佐藤千恵子さん(49)

お

こわだんごって、どんなもの ですか?」という問いに、

は「あんこが入ったおだんごのまわり

醤油味のおこわがついているんで



湯気が立っていた。

佐藤さんは蒸し器からもち米を少し

悦堂の先代が、昭和30年に本格的に商

工場では、蒸し器からもうもうと白い ことで、工場へ。朝の陽光が降り注ぐ 民権を得ていると聞く。

まずは、百聞は一見に如かずという

と呼び、普通の赤飯と同じくらいの市

辺りでは、醤油味の赤飯を「醤油おこわ」 すよ」とほほ笑みながら言った。この

おこわとだんご、あんこが織り成す味と食感は根強いファンも多い

改良され、お祭りやハレの日の特別な の節句に食す笹だんご。その代わりと りにまぶしたのがはじまりなんです」 残りご飯に醤油をつけ、だんごのまわ 山から笹の葉を採ってくる暇もないほ たものをていねいにまぶしながら「そ だけ取り出し、醤油とみりんを合わせ れる人が減っていくことを案じた角屋 おやつになった。そして、だんだん作 して生まれたおこわだんごは、次第に と語る。子の健やかな成長を願う端午 ど忙しかった農家のお母さんたちが、 節句の笹だんごを作るために裏

新潟県中部の日本海寄りに位置 く訪れた岩室温泉。北国街道が走 し、江戸時代後期から湯治客が多 今も多くの旅人が訪れる。こ

12



は、醤油とみりんで味を つける



「こがねもち」。粘り が強いのが特徴

品化したのだという。

がら、

ひと口。

弾力のあるおこわの醤

がった残りのもち米を取り出し、手の るのだとか。次に、佐藤さんは蒸し上 にしても蒸すとちょうどいい感じにな 使っている。これは粘りが強く、だんご から届く「こがねもち」という品種を とうるち米を使用。もち米は契約農家 りのピンポン玉くらいのだんごを並べ の上にもち米を薄く広げ、こしあん入 た。だんごの生地には粉にしたもち米 佐藤さんは、ふきんを敷いた蒸し器

たときにやってくる清涼感を堪能しな

笹の葉でくるんで箱詰めされる。

ごをいただいた。笹の葉を広げ っそく、できたてのおこわだん

さっくりと混ぜる。そして、だんごが隠 色に染まったら、小豆の水煮を加えて にして味を絡ませていった。米が醤油 箸で形を整え、しっかり冷ました後に、 ら、蒸し器で45分。蒸し上がったものは、 れるように醤油味のもち米で覆ってか 中で米と醤油だれをやさしく揉むよう

油の塩けと香りが広がったかと思えば、 それらを中和するだんごのコラボレー 米の甘みが感じられるみずみずしいだ ションがなんとも絶妙である。 んが現れる。醤油の塩けとあんの甘み、 んごの中から、甘さ控えめの上品なあ

いう妄想が一気に膨らんだ。 山頂でおこわだんごを頬張りたい、 節の山野草を観賞しながら山登りをし、 次に岩室温泉を訪れたときには、



おこわだんごをくるむ笹 は、地域のおばあちゃ んが笹山から取ってきた もの



角屋悦堂

岩室温泉にある老舗和菓子店。 おこわだんごは5個入り700円 (税込)。おにぎりやごはん代わ りに買っていく人も多いそう。朝 のうちに完売してしまうこともあ

2: 0256-82-2004

写真/栗林成城 スタイリング/大星道代 取材・文/鈴出智里

朴ながらも無添加でフレッシュな味わいの品々をご紹介します。 ていて、いつでもどこでも楽しめるのが魅力です。今回は、 を乾かして加工したドライフルーツは自然のおいしさが詰まっ 季節を感じる味わいのひとつとして欠かせないのが果物。これ

セミドライで

しっとりやわらか

パリパリ食感が やみつきに 熊本県

乾燥果实妆分

させてドライフルーツに。や 県産みかんを皮ごと手作業で と市場で大人気の一品。熊本 肥沃な大地と豊かな水で作ら さしい酸味とほんのりとし 輪切りにし、旬の状態で乾燥 れる農産物を扱う菊池まるご 阿蘇の外輪山を源とする、 のもおすすめ。 ムなどに混ぜる

朝食やおやつに食べるのもよ なる美味しさです。そのまま 食感で、つい手が止まらなく し、砕いて、手作りのホット ケーキやチョコレート、ジャ た柑橘の香り、パリッとした

菊池まるごと市場/20g、530円 **2** 0968-25-7777

ろん、紅茶やカクテルに入れ

とか。しっとりと甘い味わい

感と甘みをキープできるのだ

成分を壊さず、やわらかい食

この方法により、梨の細胞や 分だけを抜く「減圧乾燥」。 ントは高熱をかけないで、水 げていること。作り方のポイ

は、そのまま食べるのはもち

岐阜県 和梨ドライフに 岐阜県の中南 Ļ

幸水

部、梨や柿などの

加茂市にあるヤマ キ農園が作る、酸味が少ない

梨・幸水を使った一品。特徴 栽培が盛んな美濃 感のセミドライタイプに仕上 は、しっとりとやわらかい食

ヤマキ農園/30g、648円/☎0574-42-9812

14

群馬県 恋する果な ドライやよいひめ

開けた瞬間広がる いちごの香り

られます。袋を開けた瞬間の 製法だから、栄養素を壊すと に加えたり、サラダのトッピ の。グラノーラやヨーグルト 甘い香りや、粒感も生そのも となく、生に近い状態で食べ いう40度の風を当てて乾かす 幅にカット。ヒートドライと みの親である「やよいひめ」 がる昭和村のほさか農園が生 る実を真っ赤に熟す前に5 皿 を使用。商品として出荷でき 赤城山の麓、田園風景が広

ングにしたりす アクセントに! 色どりの

ほさか農園/15g、648円/☎0278-24-6862

りんごの甘み かむほどに感じる

青森県 農客が Ŧ したりこう

とりと仕上がり、かむほどに にカットすることで中がしっ 甘みを感じるのが特徴。りん にできないものを活用した干 こで育てられ、傷ついて商品 山」の麓にある風丸農場。こ しりんごです。厚めのくし形 津軽富士と呼ばれる「岩木

保存にも

砂糖を使っていないため、り 食塩水を使用していますが、 ます。素朴なクラフトのパッ での変色を防ぐために、薄い ケージは酸化を んごそのものの甘さが楽しめ

風丸農場/70g、626円 **2** 0173-82-5421



和歌山県 〇 のう Ð b`

ŋ す

柿の甘さが

口いっぱいに広がる

るので、甘みが多いのも特徴 の柿そのまま。熟成されてい 2日間じっくり乾燥させるた ルーツに。皮むきからカット の収入になるようドライフ です。小腹がすいたときのお め、風味も味わいも、色も生 まですべて手作業で加工 破棄されてしまう柿を、農家 本一。少し傷がついただけで こりとしたパッ わず手に取りたくなる、 やつとして女性に大人気。 和歌山県は柿の生産量が日 ほっつ



ひとつです。

観音山フルーツガーデン/30g、648 円/☎ 0736-74-3331





ふるさと倶楽部

通信 2019. June ふるさと倶楽部

11,123.12 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

をリポート!

富山県高岡市



花

のじゅうたんに

つつまれて



チューリップを持ち、笑顔でハイ、チーズ!

摘み隊も第6回を迎えました。

「今年でこのチューリップ花

た8名が参加しました。 ために、今回は首都圏から集まっ しです。この作業をお手伝いする けないため、農家の皆さんは大忙 る花を短期間で摘み取らないとい 必要。広大な圃場で、何万本とあ 養を行き届かせるための花摘みが には、病害虫の予防と、球根に栄 の球根を商品として出荷するため 4月中旬頃に花を咲かせます。こ 球根は、雪の降る寒い冬を越え、

に、チューリップ栽培があります。 るこの地で盛んな農業のひとつ る高岡市。豊かな自然と、歴史あ 海と立山連峰を望む砺波平野にあ 秋に植えられたチューリップの

JA高岡の皆さん

区にある了軒のみ。それでもこの

年々減少し、高岡市内では戸出地 チューリップ栽培を行う農家は

したお手伝いがとても助かるんで 時期は人手が足りないので、こう



種の赤いチューリッ 圃場に入ると

ドインプレッション」という品 繊細な姿で咲くんですよ」と話し この日、花摘みをするのは「レッ

チューリップは、オランダよりも 雪の下で粘り強く育った高岡の 高井さんは、「日照時間が短く、 れい!」との声が。JA高岡の チューリップ畑へ。一面色とりど 組合の吉江組合長 加者からは思わず、「わ~! き りの花が咲き乱れる様子を見た参 まず初日は、農家の高畑さんの

高岡市チューリップ球根

チューリップ 花摘み隊

北アルプスを望む富山県で、 チューリップの花摘みをする 2泊3日の企画です。かが む作業なので根気が必要で すが、やりがいも十分!美 しい花に囲まれて、お手伝 いを行いました。

(全国農業観光協会/舘野さん)



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ています。 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。

> 手際よく作業を ー時間もしない

> > と声をかけ、

握手をして別れを惜

しみながらそれぞれの帰路に就き

過ごし、すっかり仲良くなった参 とができました。3日間を一緒に しみ、目標の畑をすべて終えるこ

加者と農家の皆さん。

高畑さんは

"ぜひ来年も参加してくださいね_



2日目の夜は地元食材を 使った会席料理とお酒で 交流会も開催

う紙透さんは、 取って」と摘み方のコッ を返すように花をもぎ 吉江組合長から「手首 うまくできませんでし 初めて参加したと コツを覚えると楽 さっそくスター 「最初は

A高岡の長江さん 業できるのが幸せ」 が好きだから、 を摘んでいきます。 クプリンス」などの てもこうして眺めて作 加者の加藤さん。 何度やっ は

企画で一番人気のあるフラワー ない光景に、皆さんは大はしゃぎ シャワーを体験。なかなか見られ んべんなく畑に花を撒くと、 を肥料にするため、 ように、皆さん疲れを見せること たびに若返って見えます」と話す る作業は本当に大変ですが、何回 も参加している方々がお会いする 午後の作業後には摘み取った花 JAと組合の皆さんが集まり この日の夜は、 生き生きと作業をします。 別の畑へ。 参加者、 この ŧ

交流会。富山湾で取れた魚や地元

翌日は清都さんの圃 オレンジ色の

ププ

温泉で

皆さんの表情は晴 美しい花に囲まれ

「1本1本中腰で摘み取

そして最終日。

花摘み作業に勤

摘み取った花は肥料とし て田んぼに撒きます

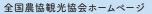
わ~い!

ながら、 咲かせました。 や出身地のことなどで、 ちろん、それぞれのお孫さんの話 の野菜を使った会席料理を味わい チューリップのことはも 話に花を

イラスト/佐々木一澄 (P16~18)

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。

このページの企画墓集は、 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。



◆ 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。

7月13日(土)~14日(日)

にんにく出荷調整隊

新潟県 長岡市

米どころ新潟県長岡市。越路地域の農家さんは、 お米に代わる特産品として「にんにく」作りに励んで います。にんにくは6月に収穫した後、皮むきや茎・ 根の切断を行い、きれいな状態に仕上げて出荷しま す。手元の作業が多いので、初めての方にも参加し やすい企画です!



にんにく農家

みんなで作業をするのは楽 しいので、毎年心待ちにして います。地域の魅力を目で見 て、口で味わって、心で感じ てもらえたら何よりうれしい です!

田吾喜らし 体馬 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。

7月6日(土)~8日(月)

白神山地ブナの森めぐりと 旬のじゅんさい摘み体験

秋田県 山本郡

秋田県三種町は"食べるエメラルド"じゅんさいの 生産量が日本一。じゅんさいは水面下に自生するス イレン科の多年草で、白神山系の美しい水の中で育っ ています。高級食材として珍重されてきた伝統野菜を、 地元の方に教えていただきながら、小舟に乗って摘み とります!





田舎ぐらし大学みたね 笹村さん

地元でしか味わえない新鮮な じゅんさいで作る「じゅんさ い鍋」を囲んで交流しません か? 初夏の秋田ならではの 体験を楽しみましょう。ぜひ お越しください!

9月28日(土)~10日1日(火)

北海道の漁師町くらし

北海道増毛町・留萌市

かつてニシン漁が盛んであった増毛・留萌。今も 面影を残す番屋が残っており、増毛町までは日本海 を眺めつつ乗合バスで向かいます。また、日本最北 の果樹園地としても知られています。今回は、秋の一 大イベント"秋の味まつり"にも参加します。









増毛町 ボランティアガイド

北海道最後の千石場所とい われた増毛町の古い町並み散 策を楽しみます。果樹園では プルーンやりんごなどの収穫 体験を予定しています。ぜひ 遊びに来てください。

「トウミョウ栽培教室」 開催しました!

全国農協観光協会の日本農業検定事務局は、 2019年4月17日(水)、農業への理解促進や 食育の大切さを知ってもらうため、「トウミョウ栽 培教室」を開催しました。

今回は大人向けの講座ということで、「トウミョウ栽培」以外にも、これからの季節に役立つ「栽培の基本」としてプランターでトマト栽培についてや、都市農業について、野菜クイズなども交え



ながら紹介し、楽しみながら、農業に触れてもらいました。トウミョウは約2週間で収穫できる野菜で、プランターがなくても

牛乳パックとペット ボトルがあれば、子 どもでも簡単に栽培 ができる初心者向 けの作物です。



これを機に農業を身近に感じ、興味を持っていただければと思います。日本農業検定事務局では、親子向け・子ども向け・大人向けの栽培教室を今後も開催予定です。開催が決まりましたら、ホームページなどでお知らせいたしますので、ぜひ定期的にアクセスしてみてください。

日本農業検定ホームページ http://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》 2019 年8 月号掲載分は、6 月26 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ッアービル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 6 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

大阪府

住吉大社の御田植神事

荘厳な時代絵巻

夏の訪

れを告げる

表紙の絵)

田植神事です。鎌倉時代の記録によると、すでに開催されるのが、穀物の豊かな実りを祈願する御まれている住吉大社。その住吉大社で毎年6月に「すみよっさん」の愛称で、地域の人々から親し

猿楽や田楽など、さまざまな芸能が行われたとさ

御田植神事は、勇壮な供奴を先頭に御田をねり歩く風流な時代絵巻行列や、鮮やかな飾幕を掛けた斎牛が登場する代掻きなどが観客の目を楽しまた斎牛が登場する代掻きなどが観客の目を楽しまに渡し田植が始まり、中央の舞台では八乙女8人による「八乙女舞」や鎧兜の風流な武者行事、雨による「八乙女舞」や鎧兜の風流な武者行事、雨を祈願する神田代舞と続きます。地元の子どもたちによるにぎやかな棒打合戦やかわいらしい田植ちによるにぎやかな棒打合戦やかわいらしい田植

令和元年6月1日発行 通巻458号

| 般社団法人 全国農協観光協会 | 〒101−0021 | 東京都千代田区外神田1−16−8 | Nツアービル4階 | ☎03−5297−0321