ふれあい

二〇一九年 八 月号

ふれあい探訪
北の大地に生きる

清流の里〝秦野〟へGO！

ふるさと食紀行
じゅんさい鍋

ご当地美味だより
至福のひとときひんやりアイス

一般社団法人 全国農協観光協会

ふれあい探訪

農がつなぐ人の輪

北の大地に生きる

北海道　増毛町・留萌市

ニシンの豊漁にわいた浜。
今も残る明治・大正・昭和の建物。
多くの映画の舞台となった町。
山と海からもたらされる豊かな恵みを、
連綿と守り伝えてきた人々の物語。

文／小瀬村泰人、写真／本野克佳、ハーシー鴨乃

石狩挽歌

『群来（くき）』。この地の人々は、春告魚のニシンが来遊してくるさまを称して、そう言いました。「ニシンが群来る」と。

冷水域を好むニシンは、産卵期の春になると北海道の西岸に押し寄せ、海が白く濁るほどだったそうです。それが、群来。メスが海藻に産みつけた卵に、オスが放精することによる現象です。

「増毛（ましけ）は明治時代からニシン漁で栄えた町なんです。漁協ができたのが昭和24年。まさに最後の盛りの頃ですね」

増毛漁業協同組合参事の忠鉢武（ちゅうばち）さんが教えてくれました。明治30（１８９７）年にはすでに１００万トン近い漁獲量を誇った北海道のニシン漁。身欠きニシンや干し数の子などに加工され、北前船に乗って日本中に運ばれました。

京都名物のニシンそばや、北陸各地でハレの日に供される昆布巻きなどは、このニシンが郷土食となって根づいたものです。

海猫（ごめ）が鳴くから
ニシンが来ると
赤い筒袖（つっぽ）の
ヤン衆がさわぐ

作詞家・なかにし礼さん不朽の名作『石狩挽歌』の冒頭。「ごめ」はカモメ、「つっぽ」は袂（たもと）のない着物、「ヤン衆」はニシン漁に携わる人々のことです。耳慣れない漁師言葉をあえてふんだんに織り込んだこの歌は、１９７５年に発表され、北原ミレイさんが歌って大ヒットしました。

かつて筆者は、なかにしさんと何度かお仕事をした際、この名曲が生まれた背景について伺ったことがあります。

「浜（圭介）さん（作曲家）に頼まれたんだけど、全然（詞が）書けなくて行き詰まってたんだよ。そのとき不意に浮かんだのが、自転車で砂利道を走って銭函（ぜにばこ）（小樽）まで通っていたときの海なんだよね。曲にソーラン節の要素を生かそうと決めたら、あとは早くてさ、30分くらいでできたんじゃないかな」

戦後、旧満州（現在の中国東北部）から引き揚げてきたなかにしさんは、かつて両親が住んでいた小樽で暮らします。当時同居していた博徒の兄が一獲千金を狙い、ニシンの漁場の権利を三日間買い取って巨利をもくろむも、あえなく失敗。一家は膨大な借金に苦しみます。

「実はその漁場って、増毛なんですよ」と漁協の忠鉢さん。

「当時この辺りは、網元だけでも１２０軒以上あって、羽振りのいい仕込み親方などが漁場権を使って、そういったきわどい商売をしていたようです」

JASRAC　出　1907026-901

写真下／1875年に本間泰蔵が呉服商を開業した本間家。ニシン漁の網元や海運業、酒造業と幅広く事業を展開した。「天塩国随一の豪商」といわれた隆盛そのままのたたずまいが一般公開されている（入館料：一般400円）

網元たちは競うように豪奢な番屋や屋敷を建て、やがてそれらは「ニシン御殿」と呼ばれるようになりました。小樽市の西北、祝津岬にある旧青山別邸は、贅の限りを尽くしたしつらえで、往時の栄華を目の当たりにできますが、そこになかにしさん直筆による歌碑があります。

オタモイ岬のニシン御殿も
今じゃさびれて
オンボロロ　オンボロボロロ

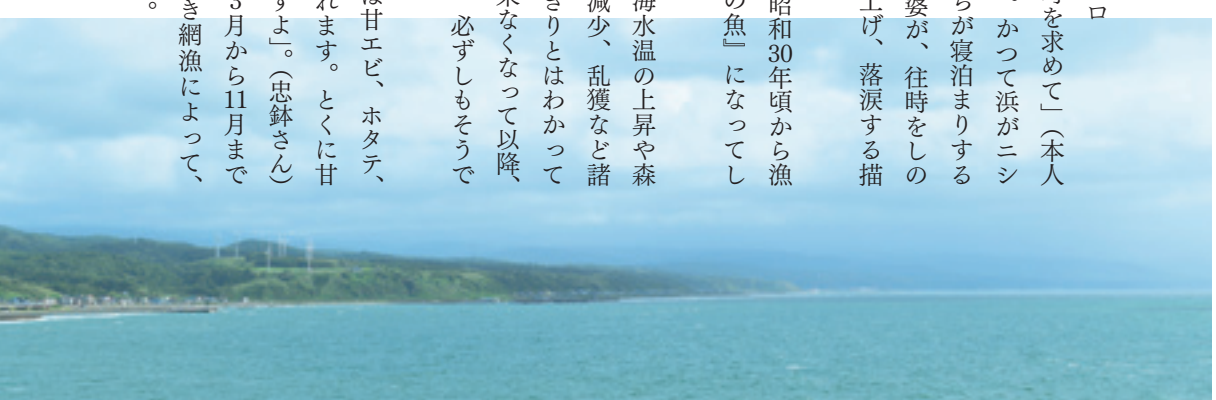
なかにしさんが「失われた時を求めて」（本人談）書いたという『石狩挽歌』。かつて浜がニシンであふれていた頃、漁師たちが寝泊まりする「番屋」で飯炊きをしていた老婆が、往時をしのんで「ニシン曇りの空」を見上げ、落涙する描写で歌は閉じます。

漁協の忠鉢さんによると、「昭和30年頃から漁獲量が激減し、ニシンは『幻の魚』になってしまいました」。

その原因は、温暖化による海水温の上昇や森林伐採によるプランクトンの減少、乱獲など諸説ありますが、いずれもはっきりとはわかっていません。けれども、ニシンが来なくなって以降、増毛の港が寂れたかといえば、必ずしもそうではなく、

「元々ここは豊かな海で、今は甘エビ、ホタテ、タコ、カレイなどが水揚げされます。とくに甘エビは、日本一の漁獲量なんですよ」。（忠鉢さん）

当地名産の甘エビは、毎年3月から11月までエビかご漁、1～2月は底引き網漁によって、年間を通して水揚げがあります。



夜11時過ぎ。港では闇の中、船員たちが漁船に乗り込む姿が見られます。深夜に出港した船は、3時間ほどかけて漁場へ。そこからポイントを移動しながら、12時間以上にわたって漁が行われます。帰港するのは翌夕。いったん帰宅して風呂に入り、食事をとって再び夜半過ぎには船に戻ります。翌朝のセリ用に荷揚げを済ませ、すぐに出漁。これが連続で3日間、のべ9か月続きます。

忠鉢さんが、こんなことを教えてくれました。

「今、浜の母さんたちは、ミズナラの苗木などを山に植える活動を続けているんですよ」

北海道漁協女性部の人たちが、1980年代から取り組んでいる「お魚殖やす植樹運動」です。江戸時代から伝わる「魚つき林」の考え方にヒントを得て、森林組合などと協力しながら続けている活動。100年前の浜を再生しようという、「気の遠くなるような地道な努力」と忠鉢さんは自嘲気味に笑いますが、その成果は着実に現れているようです。

「(増毛の北約60キロにある)羽幌(はぼろ)では65年ぶり、(同16キロの)留萌では10年前に、群来たんだよ」

ある漁師が言いました。羽幌ではそのとき幅300メートル、奥行き100メートルにわたって海面が白く濁ったそう。

「群来た」のです。

わたしゃ涙で
ニシン曇りの空を見る
かつてなかにしさんが書いた老婆の後日譚を書くとするなら、もしも彼女が再びニシンが帰ってきた浜を目の当たりにしたなら——きっとそれは、喜びの涙に違いありません。

駅STATION

『雄冬(おふゆ)』。長らく「陸の孤島」と呼ばれた地。増毛町の南、石狩市に隣接する日本海岸の集落です。1981年公開の映画『駅STATION』は、高倉健さん演じる刑事が、増毛町で居酒屋を営む倍賞千恵子さんとつかの間の恋に落ち、哀しい別離を迎える物語。健さん演じる主人公の出身地が、雄冬でした。老母が暮らすこの町に帰省しようとした健さんは、しけで船が出ず、「風待ち」で増毛駅前に投宿します。そのときふらりと立ち寄った居酒屋にいたのが、ヒロインの倍賞さん。

「私もね、高校生のときにエキストラとしてロケに参加したんですよ!」

漁協の忠鉢さんが、うれしそうに話します。寒いなか延々と「吹雪待ち」で待たされていたら、通りがかった健さんが、「寒くないかい?」と尋ねてくれて、「鼻水垂らしながら『寒くねえっす!』と大声で答えたのを覚えています」(忠鉢さん)。

それにしても、雄冬は増毛と陸続き。なぜ健

増毛港近くのすし店にて。
大きな甘エビを贅沢に使用

雄冬岬展望台から望む雄冬集落。国道231号線の全線開通を前に、増毛―雄冬の航路は廃止された

さんは、船に乗って帰省する必要があったのでしょう。

じつは雄冬集落は、増毛町の南端、石狩市の浜益区（当時の浜益村）と接しており、当時、日本海沿いに走る国道231号線は、浜益村までしか通っていませんでした。一方、北に位置する増毛町からの陸路も、途中の大別苅という集落まで。つまり雄冬は、南からも北からも入る道をもたない、文字通り「陸の孤島」だったのです。

その理由は、地形。暑寒別岳・群別岳・浜益岳といった急峻な山々が連なるこの辺り一帯は、山の端が高さ100メートルの断崖となって一気に海へと落ち込みます。「立錐の地もない」とは、「錐を立てる隙間もない」ことを指しますが、まさに雄冬はそんな場所。世界最高水準を誇る日本の土建技術をもってしても、雄冬の断崖絶壁を越えて道路を敷設するのは不可能で、札幌―増毛―留萌を結ぶ国道231号線の全線開通は、長らくこの地の人々の宿願でした。

外部との連絡手段は唯一、海から。それも南の石狩方面からはなく、北の増毛航路のみ。それが当時、雄冬海運株式会社が1日1往復だけ運航していた「雄冬丸」です。1980年代、まさにこの船に乗って雄冬まで行ったことがある写真家の森山大道さんに、筆者は話を聞いたことがあります。

「朝9時半に増毛を出て、午後の1時半には戻る船だったよ。増毛港のはずれの船着場から出るんだけど、新聞や食料、日用品や雑貨類、それに郵便物なんかが積み込まれていて、客室は操舵室のすぐ下、広さは4畳半くらいかな。使い古されたカーペットが敷いてあってさ、石炭ストーブが置いてあるんだ。あとはなぜか、金だらいがあった（笑）」

森山さんが乗船したのは真冬の2月。波は穏やかに見えたそうですが、出港するとすぐに船は前後左右に大揺れ。そのとき初めて、客室に置いてある「金だらい」の理由がわかったそうです。

「乗客は10人も乗っていなかったけど、青い顔して横たわっているのは俺だけでさ、地元のおばちゃんなんか石炭ストーブの上で氷下魚を焼いてたよ」

雄冬までの航路わずか14キロ。時間にして1時間15分の船旅が、3時間にも感じられたとは、森山さんの回想譚です。

こうした地理的条件からインフラ整備も遅れ、電話回線の敷設は1978年。

増毛駅は、「駅 STATION」や「新網走番外地さいはての流れ者」など、数々の映画の舞台にもなった。2016年に廃駅となって以降は、開通当時の駅舎に復元整備され、観光や交流拠点として活用されている

サクランボは佐藤錦・水門・南陽などを栽培。秋にはリンゴやプルーンなどの収穫体験も楽しめる

国道231号線が開通したのは、1981年11月のことでした。しかし、開通間もない同年12月にトンネルの崩落事故が発生。国道は不通となり、復旧作業に3年を要します。全線が開通したのは1992年のこと。かつて船で1時間以上かけて渡った雄冬は今、増毛から車で20分ほどで着きます。

5代目

『開拓』。北海道の人々にとって、この言葉は人生の背中に常に張りついているものかもしれません。増毛町で「秋香園（しゅうこうえん）」を営む果樹農家の渋谷忠良さんは、約120年前にこの地に入植した一家の4代目。

「元々は山形県に住んでいた農家の四男で、旭川で米作りをしようとはるばる渡ってきたと聞いています」

行き先が増毛町に急きょ変更されたのは、当時この町がニシンで栄えていたから。しかし、移住してわかったのは、この地が米作りにまったく適さない土壌だったということでした。といって今さら内地には帰れません。折しも当時、北海道の農業開拓の目玉として、アメリカから75種のリンゴが導入されました。ニシン漁の網元が小樽港でその評判を聞きつけ、「これは金のなる木だ」とリンゴ苗を購入、増毛町の自宅庭に植えます。それに関心を示した町の有力者が植栽。渋谷家でも栽培が始まりました。これが、北限の果樹産地・増毛リンゴの始まりです。

この地域で果樹が栽培される期間（4～10月）の平均気温は14～15度。本州の産地と比べても2度前後の差しかありません。冬場の気温もマイナス6度前後。リンゴ栽培の限界気温とされるマイナス10度に至らないことに加え、ニシンの活況による農外収入が得やすかったことも、安定的な農業経営に寄与したのではないかと渋谷さんは話します。

現在、秋香園の栽培品目は、リンゴ・ナシ・ブドウ・サクランボに加えて、イチゴ・プルーン・ブルーベリー・ミニトマトなど。生果のほか、ジャム・ジュースにも加工されており、ふるさと納税の返礼品としても大人気だそうです。

自然であることを何よりも大切にしている、と語る渋谷さん。

「たとえばブドウでも、種なしと種ありではコクや旨味、甘さがやっぱり違う。イチゴだって本来の旬は春なのに、冬に石油を焚いて無理やり作る。それはそれで、商業作物として必要なことだけど、私がやりたい農業ではない」

明治に入植した初代から、大正・昭和と、連綿に受け継いできた果樹栽培は、4代目の渋谷さん以降品目を大幅に増やし、平成に入ってからは観光農園も始まりました。園内の果樹は、高齢者や車いすの人でも安全に収穫体験できるよう、枝をことさらに低く剪定しています。

「増毛の海でとれた水産物と、山あいの果樹園のフルーツを使った料理や体験企画などもやりたい」と話す渋谷さん。農園の舵は今、5代目がしっかりと取っています。

a

b

c

Information

北海道の漁師町くらし

2019年9月28日（土）～10月1日（火）

全国農協観光協会は「農がつなぐ人の輪」でご紹介した増毛町と、留萌市をめぐるツアーを行います。６ページでご紹介した秋香園のほか、見どころがもりだくさんです。ぜひご参加ください！

ツアーの見どころをご紹介します

るもい浜焼き（a）

留萌では夏になると、家族や仲間たちが集まって屋外でバーベキューを楽しむのが一般的。肉と一緒に魚介類も焼くスタイルが「るもい浜焼き」の定番です。少人数なら市場やスーパーで食材を調達、大人数なら予約して食材をデリバリーしてもらうこともできます。今回のツアーでは「海のふるさと館」のテラスで「るもい浜焼き」を楽しめます。

ピクルスづくり体験

「旬の野菜を旬の時期においしく漬けるのが私のモットーなんです」と語る野菜ソムリエ・田中美智子さんが作る留萌市・丸夕田中青果のフレッシュピクルス。北海道産のタマネギや「インカのめざめ」（ジャガイモ）など、とことん道内産にこだわった野菜を使用。ツアーでは田中さんにピクルスの作り方を教わります。

黄金岬（b）

留萌随一の夕日スポットとしてその名が知られる黄金岬。かつて大漁のニシンを積み込んだ船が往来し、その栄華にさながら黄金をちりばめた浜のようと形容されたことからこの名がついたとか。水平線に沈む夕日と岬の奇岩が織りなす景観は圧巻の美しさです。

にしん番屋（c）

留萌市と増毛町の境にある礼受（れうけ）町地区。ニシン漁でにぎわった暮らしを今に伝える関家の番屋があります。今もここに暮らす関一彦さんは関家の４代目。今回のツアーでは、かつてニシン漁でにぎわった浜の様子を、関さんから伺うことができます。

※詳細・お申し込みは全国農協観光協会のホームページをご覧ください。

全国農協観光協会 北海道の漁師町くらし

秦野産ビーツ

沖縄産

北原店長と参加者

里山体験日帰りツアー

清流の里“秦野”へGO!

丹沢水系の良質な水に恵まれ、首都圏近郊でありながら有数の農業地帯である神奈川県秦野市。その清流の里をあまねく体験しようと、6月某日、東京都練馬区の「緑と農の体験塾」のメンバーがバスツアーでやってきました。

「秦野は昔、タバコの産地でね、その裏作として栽培されたのがソバ、そしてタバコの後作として広まったのが落花生なんですよ。しかも山間だから鳥獣害に遭わないよう、エゴマなんかも栽培してるんです」

そう説明してくれたのは、このツアーの企画協力者でもあるJAはだの営農部の安居院賢治さん。半日のツアーですが、秦野の魅力を存分に味わって欲しいと、丁寧に案内してくれました。

秦野産・国産のみの「直売所」

一行がまず到着したのは野菜や加工品が数多く並ぶ直売所「はだのじばさんず」です。「こんなに葉物の野菜が並ぶ直売所も珍しい。生産者の心意気を感じるねぇ」と、練馬区の園主・加藤義松さんが店長の北原慶徳さんに声をかけると、「いや〜生産者のみなさんのご努力と全国各地の産地間提携先JAのおかげです」と、恐縮しきり。たしかに店内には岩手県産リンゴや沖縄県産パイナップルなど、珍しい国産品が豊富に並んでいます。

「このビーツ珍しい色。昔、ポーランドに留学していたとき食べたわ〜」と感激していたのはツアー参加者の一人・栗秋髙子さん。「生産者のご努力で他店にない珍しい野菜も作っていただいています」との北原店長の言葉を裏付ける場面でした。

買い物を終え、次に向かったのは、丹沢山麓標高300メートルに位置する緑茶工房「わさびや茶園」。園主の山口勇さん、栄子さんご夫妻に茶摘みとほうじ茶づくりを教わります。お茶は湿気が多く温暖な場所が最適とされ、丹沢の山麓に広がる山口さんの茶畑は最高の条件を満たしています。

ウェルカムドリンクとして、冷たい緑茶と栄子さん手作りの緑茶ケーキをいただいた後、いよいよ茶摘みへ。

「一芯二葉のこれくらいの若い芽を摘んでくださいね」と見本を見せていた

ほうじ茶づくり

山口勇さんと栄子さん

一芯二葉

ウェルカムドリンク

たくさん摘んだよ!

「わさびや茶園」さんのわさびも効いてる〜

これをやりたかったんだ〜

だき、30分間の茶摘みチャレンジです。「簡単だね！」と、初めてにしてはテンポよく摘んでいく林希咲（きさき）ちゃん（9）に、「これをずっと続けるのが難しいの」と声かけするお母さんのまさみさん。

茶摘みの後は、ほうじ茶づくりです。昔、大豆や麦を炒るときに使った鉄板の上に茶葉をのせ、大きなフライ返しを使って約一時間かき混ぜ続けます。

「焼きそばを焼くように、両側から大きく混ぜてね。焦がさないようにずっと混ぜ続けますよ」とやさしく教えてくれる山口さん。山口さんのお茶は神奈川県茶園共進会で優等農林水産大臣賞を何度も受賞している「はだのブランド認証品」。そのお人柄がお茶の品質に表れているようでした。

ホタルの乱舞に感動！

続いて向かったのは、そば打ち体験ができるそば処「東雲（しののめ）」。ソバは種をまいて2か月で収穫できるとあって、昔から秦野市の大切な農産物です。

そば粉から作り上げますが、初心者でも指導員がついてくれるので安心。

「そば打ちは初めてですか？」と家族で参加している鳥山家のお母さん・香織さんに尋ねると、「そうなんです。パパが一番やりたかったみたいで（笑）」

こねるところから、包丁を入れるまで集中して取り組んでいる父・耕史（こうじ）さんの姿が印象的でした。

自作のおそばを夕食としておいしくいただいた後は、ツアーもいよいよ終盤、お楽しみのホタル観賞です。水のきれいな場所でしか生息しないことで有名なホタル。しかも、時間や気象条件によっては見学が難しいため、今回観賞できるか、みなドキドキです。

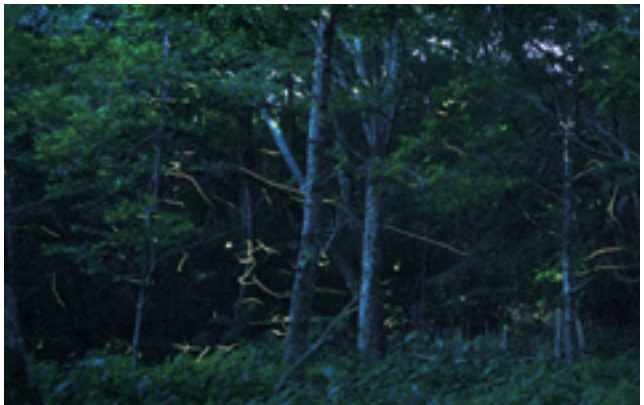
ガイドさんによると、今日のベストタイムは夜7時半〜8時ごろ。この30分が勝負です。7時半に到着し、観賞スポットに足を踏み入れると……。なんと、たくさんのホタルが美しく幻想的に舞っているではありませんか！　西日本のホタルは3秒ほど光るのに対し、秦野のホタルは6〜7秒と長く光るとのこと。夏の初めの夜、ツアーを締めくくるにふさわしい夢の時間を過ごし、帰途に着きました。

緑と農の体験塾

「緑と農の体験塾」は園主・加藤義松さんが平成8年に全国に先駆け、練馬区南大泉に開園したカルチャーセンター方式の農業体験塾。現在は年間150名を超える塾生を受け入れている。

秋にも秦野でツアーを行う予定です！

ホタルきれい〜



本会が主催する「第1回 農検栽培コンテスト」でグランプリを受賞した東京都世田谷区立砧中学校の農業部。屋上で野菜や果物を育てているという、都会ならではの活動ぶりを見せてもらいました。

周囲を閑静な住宅街に囲まれた東京世田谷区の一画にある区立砧中学校。今年度で開校72周年を迎える歴史ある学校で、全校生徒は約600名と都内でも有数の規模を誇ります。

その校舎の屋上で活動しているのが、農業部の生徒たちです。この日も放課後になると15名ほどが集まり、さっそく畑仕事を開始しました。

屋上という限られたスペースながら、栽培している農作物は驚くほど多彩。取材時だけでもミニトマトやナス、トウモロコシ、シシトウ、バジルやメロンなど10品目以上が作付けされ、年間では30品目近くを栽培しています。

農業指導に当たっているのは、農業アドバイザーで砧中学校のOBでもある外部指導員の由井和也さん。作業中の生徒たちの間を回りながら、「じゃあ、メロンに網をかけてみようか」「そのシシトウはもう収穫できるよ」などと声をかけ、必要に応じてお手本を見せます。

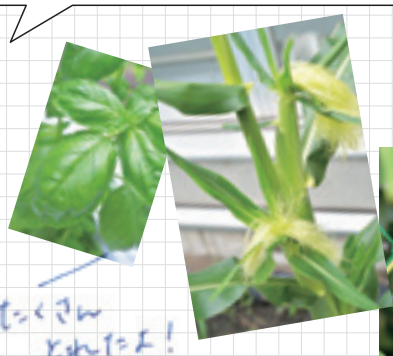
生徒たちはそれをまねつつ、「え～、これ結構むずかしいよ」「先生、シシトウってどれくらい辛い？」などと活発な会話が飛び交い、部活動はワイワイとにぎやかに進みます。収穫したばかりのミニトマトをパクリと口に入れ、「うまーい！」と感激する男子生徒も。和気あいあいとした雰囲気のなか、生徒たちが農作業を心から楽しんでいる様子が伝わってきました。

今でこそ立派な屋上農園ですが、つい3年前まで、この場所は芝生が伸び放題の荒れ地だったそうです。それを見た前校長が「ここに畑を作り、部活動の場にできないか」と考え、由井さんに協力を依頼。母校のために力になりたいと考えた由井さんも快諾し、2017年に「栽培部」が設立されました。

最初は芝生の撤去と土入れから始め、部員たちの努力で現在の畑が完成。今年5月には、より本格的な農業への取り組みをめざして「農業部」に名称を変更し、部員たちはよりいっそうの熱意で部活動に取り組んでいます。

わたしたちの未来

農業って、おもしろい！



「大変そう」が「楽しい」に農業のイメージが変わった

「私としては、教育のためというより、生徒たちが外で遊ぶのと同じ感覚で楽しんでくれるのが一番だと考えています。今の子どもたちは、学校が終わるとすぐに塾や習い事があったりして、なかなか自然や土に触れる機会がありませんから、学校の中にこうした場があるのは大きな価値があると感じています」

こう話してくれた由井さん。とくに東京のような都会で暮らす子どもたちにとって、農作物を自分の手で育てるという体験はとても貴重です。

「この部活を始めるまで、農業は遠い存在だったし、『土で手が汚れて大変そう』というイメージがあったんです。でも、自分で畑に畝を作ったり、苗を植えたりするうちに、農業ってこんなにおもしろいんだと思うようになりました」と話すのは、3年生の大森遥月さん。「今は畑に来るたび、野菜が成長している姿を見るのが楽しみ」と笑顔を見せます。

同じく3年生で部長を務める兼子寿々さんは、「この場所が芝生だった頃を知っているので、畑を整備して初めて野菜を収穫したときは達成感がありました。収穫した野菜は部員たちで山分けして持ち帰るのですが、自分たちが育てたという愛着もあって、いっそうおいしく感じます」と話してくれました。収穫したニンニクが給食のガーリックトーストに使われるなど、自分たちが育てた野菜を全校生徒に食べてもらう機会もあり、部員たちの励みになっています。

自分の手で育てるから生産者への感謝も生まれる

自分で食べるものを、自分で育てる。この体験が生徒たちにもたらすものは想像以上に大きいようです。農業を発信する立場である由井さんは、こう話します。

「スーパーで気軽に買える野菜は、実は生産者がこれだけの手間ひまをかけて作っている。それを知るだけでも感じることがきっとあるはずですし、これから子どもたちが生きていく上で大きな経験になると思っています」

机の上の勉強だけでは学べないことを日々吸収する生徒たち。今後の成長がますます期待されます。

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「農検栽培コンテスト」。中学生・高校生・特別支援学校生徒が対象です。ぜひ応募してください。

屋上の農園から広がる

じゅんさい鍋

暑い夏にいただく贅沢な逸品

秋田県山本郡三種町
田舎ぐらし大学みたね

「食べるエメラルド」と称され、涼を演出する高級食材として珍重されているじゅんさい。古事記や万葉集にも「ぬなは」の名で登場する長い歴史を持つ食物である。そのじゅんさいをふんだんに使った鍋料理があると聞き、秋田県三種町を訪れた。

文・写真／山本ゆりこ（菓子・料理研究家）

森岳の西側に位置する角助沼。周囲5kmの大きな沼で、その昔、一面、自生のじゅんさいの葉で覆われていた

清らかな淡水の沼地に自生するじゅんさい。春に地下茎から発芽し、夏に葉を水に浮かべる多年生水草だ。5～8月が収穫のシーズンで、この時期、生のじゅんさいが出回る。

沼や貯水池が数多くある三種町では、昔から上質のじゅんさいが自生していた。昭和40年代後半、水田転作の作物としてじゅんさいに目をつけたのは、田舎ぐらし大学みたねの事務局を務める笹村優樹さん（69）の親戚・故笹村一郎氏。「じゅんさいに一番大事なのは、水。水がきれいでないとだめなんですよ」と笹村さんは声高に話す。

じゅんさいのぷるぷる感と山菜のシャキシャキ感。食感の違いが楽しい

山手の地域では沢水を利用し、その他の地域では地下水や白神山地にあるダム湖の水を利用しているという。きれいな水を確保できる三種町だからこそ、出荷量が全国の9割を占め、日本一になれたのだろう。

笹村さんに案内され、じゅんさい摘みへと向かった。小さな楕円の葉で覆われたじゅんさい沼は、モネの「睡蓮」を思わせるたたずまいだ。採り子が一人用の船に乗り、手で葉をかき分け、水面下にあるじゅんさいを見つけては、摘んでいく。1日30キロも採れれば大収穫である。採りたての生のじゅんさ

じゅんさい沼には、きれいな水が常に入るようになっている

水中にできる透明なゼラチン質で覆われた幼葉や茎の部分が食用となる

じゅんさいはこうなっています

じゅんさい鍋を作ってくださるのは、じゅんさい料理のコンテストで2度の優勝経験がある板倉正子さん（72）。比内地鶏とささがきゴボウで取っただしをベースに、今が旬のネマガリタケと、地元では「ミズ」の名前で知られているウワバミソウを加える。ミズは、火を入れてもシャキシャキ感が残る秋田の山菜だ。全体の味つけはシンプルに醤油のみ。ご飯を粗くつぶしてピンポン玉サイズに丸めた「だまこ」を投入し、少し煮込んで、最後にじゅんさいをどさっと入れる。じゅんさいを入れたら加熱時間は1、2分程度でよい。

　比内地鶏の旨味を含んだ醤油だしと、つるんつるんのじゅんさいが喉を通過していく感覚はやみつきになる。ミズやネマガリタケの食感もいい。翌日、残った鍋に溶き卵を落とし、あつあつのご飯にかけていただくじゅんさい親子丼がまた格別なのだとか。

　たっぷりのだしと共にじゅんさいを何度も口に運ぶ。「じゅんさいって水の味がしますよね。水を食べ物にしたら、きっとじゅんさいですよ」と言うと、「清らかな水の味がするでしょう」と笹村さんが笑った。

地元で食される「ミズ」。下処理は5cmほどに折りながら、皮を外すのがポイント

私が作ります！

田舎ぐらし大学みたね

じゅんさい摘み、じゅんさい鍋作りなど、三種町の自然を体験できる様々な体験プログラムを行っている。

☎ 090-7794-7720

E-mail sasamura.yuuki@taupe.plala.or.jp

ご当地美味だより

至福のひととき ひんやりアイス

暑い夏、つい手が伸びてしまうものといえば、アイス。甘くて冷たい味わいを堪能する時間は、この時季の楽しみでもあります。今回は、厳選素材を使用したジェラートやシャーベットなど、日本各地のアイスをご紹介します。

写真／栗林成城　スタイリング／大星道代

塩とミルクが生みだすコク

福井県◎三国の海の塩

福井県北部に位置し、風情ある町並みが残る三國湊（みくにみなと）。海風薫るこの地域で愛されているのがジェラート「三国の海の塩」です。牧場から届く搾りたてのジャージー牛乳に、自家牧場で三国の海水を煮詰めて精製した塩を加え、絶妙なあんばいに仕上げています。季節によって変化する乳質に対し、塩加減を合わせることができるのは牧場で生まれ育った店主だからこそ。爽やかさの中にあるコクは、創意工夫を重ねたどり着いた自然の恵みそのものです。

gelato & sweets CARNA（カルナ）
100㎖、350円／☎0776-81-3225

三宝柑の形そのまま

和歌山県◎山久農園の三宝柑（さんぼうかん）シャーベット

和歌山城のお殿様に愛されるあまり、長きにわたって門外不出の果物だった三宝柑。生産量が限られているため、県外で目にする機会はなかなかありません。そんな中、少しでも多くの人に知ってもらおうと、材料や作る工程に気を配り、農家自ら提案したのがこの逸品。三宝柑を丸ごとくりぬいて器にし、中には果実2つ分の果汁を惜しげもなく使用したシャーベットが贅沢に詰まっています。爽やかな口どけでありながら、クリーミーな味わいです。

山久農園／Lサイズ、450円／☎0737-62-2431

自然由来のやさしい甘み

香川県 ◎ 米粒の甘酒ジェラート

昔ながらの麹室で麹を仕込む香川県さぬき市・松原商店の特注白米甘酒を、たっぷり使用したジェラート。夏の季語である甘酒は、栄養価の高さから「飲む点滴」と呼ばれ、古くから夏バテを防ぎ、栄養を補給するのに用いられてきました。コクのある甘みは米由来のもので、すっきりとしたなめらかな口どけ。ノンアルコールかつ卵や牛乳を使っていないため、卵や乳製品のアレルギーのある人もおいしくいただけます。

禾（のぎ）
90㎖×6、3,240円
☎087-802-3431

芭蕉もうなる名湯の味

石川県 ◎ 菊の湯アイスキャンディー

「山中や　菊は手折らじ　湯の匂ひ」――松尾芭蕉が詠んだことで知られる名湯、石川県山中温泉。その源泉をたっぷりと使用し、菊の花を散らしたかわいらしいアイスキャンディーです。淡い乳白色の中に花びらが舞うやさしい見た目そのままに、口に含むとほのかな甘みが広がります。別名「美肌の湯」と親しまれている山中温泉の源泉で作るこのアイスは、現地でも湯上がりの定番になるなど、人気を集めています。

ミルティーユ／70cc、200円
☎0761-78-1488

アイスで楽しむ伝統のお茶

茨城県 ◎ 猿島茶の濃いお茶のアイス

茨城県猿島台地の肥沃な土壌と冬の寒さによってでき上がる猿島茶は、濃厚な味と香りが特徴。日本茶として初めて海外へ輸出された歴史を持ち、その味は世界的にも評価されています。栽培から販売までを一貫して行う松田製茶が作るこの逸品は、アイスのために特別に定めた基準で茶葉を粉末化して使用。お茶好きにはもちろん、ふだんお茶を飲まれない人にも、素材そのものの味が楽しめると好評です。

松田製茶／100㎖、432円／☎0296-48-0174

いってきました！ 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リポート！

三重県 御浜町

海と山の絶景のなかで 梅収穫をお手伝い

短期間で収穫しなければならない梅。援農隊の方も一生懸命お手伝い！

紀伊半島の南東に位置し、熊野古道が通る三重県御浜町。美しい山と海を擁し、ミカンが有名なこの土地は、柑橘だけでなく、梅の栽培も盛んです。

今回援農隊を受け入れるのは、御浜町で南高梅を育てているパンドラファームグループ。社長の和田さんは、「毎年収穫の時期は、社員が総出となって作業に当たるほど人手不足。こうして手伝いに来てくれるのが、本当に助かります」と話します。

寒い冬を越え、春に花を咲かせて交配した南高梅は、3月頃から徐々に実をつけ始め、6月中旬には収穫を開始。実がまだ青いうちはさっぱりとした味わいなので、梅酒や梅ジュースに。さらに色がつき、熟して甘みが出始めたものは梅干しに加工されるのだそう。そのため、それぞれ適した収穫時期を過ぎないように、短期間での収穫が大事です。今年で2回目となる梅収穫隊には、東京や大阪などから、20～70代までの男女11名が参加。3日間、収穫のお手伝いをしました。

集合後、さっそく圃場へ。梅の実がぎっしりなる姿を見ると、参加者もやる気がみなぎります。まずは、圃場を管理している久保さんが収穫の仕方をレクチャー。「初めに、木の下に落ちた実から拾い集め、そのあと、なっている実をもいでください」と、作業は実にシンプル。手でもぎ取るとポロポロと実が穫れます。参加者は2組に分かれて、梅の木を1本ずつ攻略していくことに。昨年も参加したという小野さん

東紀州 梅収穫隊

紀伊半島の豊かな自然の中で、梅の収穫をお手伝いする企画です。普段なかなか見ることのできない梅の実のなりようは必見です！　皆さん一生懸命お手伝いしてくれました。

（全国農協観光協会／納谷）

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。

ひとつひとつ
ていねいに……。

どっさり
収穫！

は、「鈴なりになっている梅を穫るのが快感なんです。1本の木からきれいに実がなくなるのもやりがいがあって」と、手慣れた姿で作業を進めます。小野さんに誘われて初めて参加した木村さんも、「ひとつずつ実を穫ると充実感がありますね。農家さんの大変さもわかります」とにっこり。1時間ほどの作業で、梅の実でいっぱいになったコンテナが、圃場のあちこちに並びました。

夜は宿泊先で交流会を開催。乾杯のあとは、地元食材を使った天ぷらや魚料理などを味わいながら、会話に花を咲かせました。農薬会社の新入社員で、研修の一環として参加した堀さんが言います。「農業っていいなと改めて思いました。特に作業のあとにこうして飲むお酒がおいしい！」すると賛同の拍手が湧き起こり、皆すっかり打ち解けて和みムードに。翌日からの作業に備えて英気を養いました。

2日目は、快晴の中で収穫作業。参加者の箕浦さんは「青空の下で作業するのが楽しい」と汗だくながらも満面の笑顔。「暑い中なのに、皆さん本当に真剣に取り組んでくださるので、作業が早くてびっくり！」と、収穫隊受け入れの責任者を務める上野さん。

最終日は、お昼に御浜町の名物「めはり寿司」を食べ、夕方に作業を終了。「地域の農業を盛り上げるために、ぜひまた参加してください」と社長の和田さん。

参加した岩井さんは「60歳を過ぎて、こんなに自分が役立つなんて、やりがいと楽しさを感じています。参加させてくれて感謝です」と晴れやかな笑顔を見せてくれ、3日間の援農隊は無事に終了しました。

カンパーイ!!

地元食材を使った料理を
味わいながら楽しく交流

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。

10月12日（土）～14日（月・祝）

りんご葉摘み隊

長野県 中野市

長野県北部・中野市（豊田地区）は、りんごの生産が盛んな地域。たわわに実ったりんごですが、葉に隠れて日光が当たっていない部分は黄緑色のまま。まわりの葉を摘み取り、日を当てる〝葉摘み作業〟が必要です。収穫前の最後の作業をお手伝いしませんか？　秋の風を感じながらの作業は気持ちいいです！

/ message /

りんご生産者
神田さん

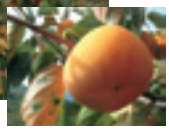
葉摘みは、真っ赤なりんごに育てるための、いちばん大切な作業です。皆さんと、青空の下で話すのも楽しみです。初秋の北信州で、お越しをお待ちしております！

10月16日（水）

五條柿総取り隊

奈良県 五條市

奈良県五條市は柿の一大産地です。この時期はさまざまな品種が次々と収穫を迎え、生産者は収穫に追われて大忙しの日々が続きます。そんな農家さんを助けるために、一人でも多くの皆さんのご協力が必要です。猫の手援農隊へのご参加をお待ちしています。



/ message /

受入農家
森本さん

10月、一面に広がる柿畑はきれいに色づき、収穫の最盛期を迎えます。私たちといっしょに柿の収穫をしてみませんか。援農隊の皆さんのお手伝いをお待ちしております。

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。

10月27日（日）

ピンクの皮と甘さが自慢！

〝里川カボチャ〟の収穫体験と料理作り

茨城県 常陸太田市

ハロウィーンの時期に収穫を迎える里川カボチャ。住民の方の努力で守られてきた地域伝統野菜です。標高600～800ｍの高地で育ち、糖度12～15度の優しい甘み・ぽくぽくとした食感が特徴です。煮物やプリンづくり、生産者さんから品種について習います。

/ message /

里川カボチャ研究会
荷見さん

常陸太田市の中心部から約45㎞離れた里川地区。緑色のカボチャと違って、色や完熟栽培が特徴。甘さ・食感を活かした煮物はとてもおいしいです。ぜひ味わってください。

新企画！ 酒米「吟のさと」の田植え体験を実施しました！

～地域の夢が込められた地酒“夢高尾”づくり～

神奈川県の南西部に位置している大井町。高尾地区では、荒廃していた棚田に危機感を抱いた地元の有志農家さん９名が中心となって棚田を再生させ、地域活性化のため、酒米づくりに励んでいます。

３年目の田植えを迎えた今年、地域の力になるべく、田植え体験を企画しました。

当日は、高尾棚田保存会の皆さんから、地域のお話や田植えの方法を聞いて、手植えにチャレンジ！　初めて田植えを体験した方は「おしゃべりする余裕がない……！」と言いながらも、すぐにコツをつかみ、次の苗をお願いするほどに！　おいしいお酒になりますように……と願いながら田植えをしました。

10月には稲刈りを実施予定です。詳細は本会ホームページをご覧ください。皆さんも一からお酒づくりしてみませんか？

「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10月号掲載分は、8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

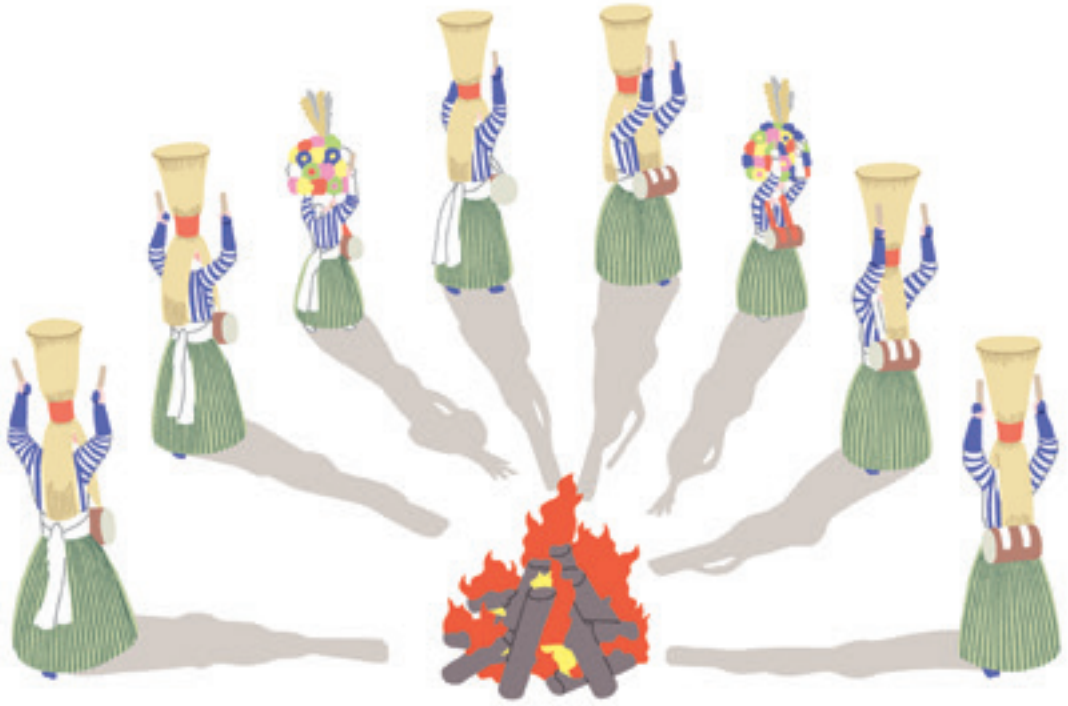
ふれあい８月号　表紙／上田よう
アートディレクション／野本奈保子
デザイン／ノモグラム
印刷／共同印刷株式会社

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。

ふれあい
2019年8月号



絵・上田よう

三重県

円座（えんざ）のかんこ踊り

夏の夜を彩る幻想的な祭り

三重県の伊勢市周辺地域でお盆の頃に行われるのが「かんこ踊り」です。「かんこ」とは小さな太鼓のこと。なかでも円座町のかんこ踊りは、白馬の毛でできた「シャグマ」と呼ばれる被り物が特徴的です。白紺の縞模様の胴着や、スゲでできた腰みの、そして腰に「かんこ」をつけてバチを持って踊ります。

8月15日の夕方から、正覚寺（しょうがくじ）の境内で祭りはスタートします。五穀豊穣、家内安全を祈願し、先祖への感謝と供養を込めた踊りが披露されます。

鉦（かね）や大太鼓、法螺貝（ほらがい）の音とともに、バチを振り上げながらたいまつを囲んで踊る様子は、南洋を思わせる衣装も相まって、幻想的な美しさを漂わせます。かつては親から子へと一子相伝で伝えられていたというかんこ踊り。花笠をかぶる子どもが愛らしく、この祭りに華を添えています。

（ 表紙の絵 ）

令和元年8月1日発行　通巻459号
発行／一般社団法人 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