

かれあい 二〇二〇年 | 月号

凍みこんにやく たいせつなこと 田んぼから学ぶ

その名は彩誉

岸和田市

あやほ まれ

爽やかな味わいから、

フルーツのような濃厚な甘みと

その名は彩誉

地元愛にあふれた誉れ高き人々の プレミアムにんじん誕生の裏には マスコミや消費者から、熱い注目を集める 布少ブランド種 『彩誉』。 「衝撃のにんじん」とも称され い思いがありました。

文/常瀬邑泰(農業ジャーナリスト)、写真/本野克佳、常瀬邑泰、家の光写真部

生はもちろんのこと、加熱するといっそう甘さ 甘さにあります。生産者の金沢桂輔さんによる 生まれた品種です。その特徴は、何をおいても 種苗会社が、2万回にも及ぶ交配を繰り返して 2002年のこと。岸和田市に開発拠点を置く れるゆえんだとか。 が引き立ち、それが「衝撃のにんじん」と呼ば ります」。これは、スイカや柑橘類と同クラス。 と、「糖度は8度以上、高いものだと11度にもな この地でプレミアムにんじんが誕生したのは、 勇壮なだんじり祭で知られる大阪・岸和田市。

の子どもでも喜んで食べる』と、お客様から評 「『にんじん特有のクセが少ないので、野菜嫌い

黒川桂二部長はそう話します。糖度が増す12月 から翌2月頃までしか出回らない希少ブランド JAいずみの農産物直売所「愛彩ランド」の



のため、冬季の青果売場の目玉商品だそう。 10年ほど前、とある野菜ソムリエがこのにん にんを搾ったフレッシュジュースの甘さを激賞 したことから、知名度が一気に広まりました。 その生産を担う中心的存在は、20~30代の農業 その生産を担う中心的存在は、20~30代の農業 で結成する4日クラブの面々。4日とは日 の頭文字からついた総称です。2019年4月 には、彩誉を栽培するメンバーによるその名も には、彩誉を栽培するメンバーによるその名も 「彩誉会」という内部組織を結成。4日クラブ会 長を務める金沢さんが中心となって、ハイクオ リティな彩誉の栽培に情熱を傾けています。

農業人生

のこと。 35歳になる金沢さんは、8年前に異業種から カリーマン家庭に育ち、農業とはまったく無縁の人生を送ってきました。一念発起は27歳、ハの人生を送ってきました。一念発起は27歳、ハの人生を送ってきました。

うん?」 仕事ってことか。これってめっちゃ大事なんちゃ「一次産業って何やろ? いちばん最初にくる

安を抱えながら就職活動を続けていると、「君み野で仕事などできるものだろうか……そんな不もコネもなし。こんな素人が農業という専門分をう思ったそうです。とはいえ、知識も経験





春菊やモロヘイヤなどの葉物野菜 を中心に彩誉を栽培する金沢さ もあります」今でこそ笑って話すが、 就農当初の苦労は計り知れない



かっていたんです」 「独学ではどうしても限界があって、 壁にぶつ

びたいと強く思ったのは、初めてのことでした。 かったですね」 たんだということを、 きたことや失敗したことにもすべて理由があっ コースを受講。こんなふうに何かを自主的に学 「農業法人で仕事をさせてもらって、そこで起 地元の農業大学校に通い、短期プロ農家養成 体系的に学べたのが大き

も残っていて、

通常では考えられないような好

金 農

まれており、かつて春菊を栽培していたハウス

していたそうです。川に近いため農業用水に恵

くれる人はいないか……」と遺族がJAに相

い、2年間みっちり野菜づくりを学びました。 して知られる地元農家のもとへ研修生として通 で知り合った友人の紹介で、野菜づくり名人と 力で一から農業をやりたいということ。 やがて芽生えた次なる思い。それは、 大学校 自分の

> 夢中で歩いてきた道は、結果として就農に必要 輩農家のもとで

> 2年間の研修を積んできた

な条件をすべて満たす道程でした。

「最初に植えた春菊を収穫した時のことは忘れ

沢さんは新規就農者としてスタートします。 条件の土地でした。ここで2016年10月、

業法人で勤務し、農業大学校で学び、さらに先

られない」と、

に種をまき、

約60日後の収穫期は折しも歳末。 金沢さんは振り返ります。

10

文字どおり寝る間もない忙しさでした。

地になりかかっていました。「だれか畑を守って 主の生産者が病気で急逝してしまい、 験もコネもない状態で参入しなければならない もと春菊が栽培されていた土地でしたが、持ち 市内の優良農地を貸してもらえる運びに。もと クですが、幸運にもJAの仲介によって岸和田 新規就農者にとって、土地の問題は大きなネッ 就農に向けた農地探しも同時にスタート。 耕作放棄 経 あかん!」という切実な思いでした。 がってきたのは、「農業のことをもっと勉強せな がものづくりの手ごたえと喜びに満ちあふれて いたと言います。そんな中、ふつふつとわき上 い」そう語る農業法人と出会いました。 たいな人にこそ、様々なチャレンジをしてほし んはそこでハーブの栽培を任されます。独学と 試行錯誤、数々の失敗。それでも、毎日 金沢さ

開催しました! /



地元の方に彩誉を使ったレシ えてもらいました。また、 ランドでのお買い物も楽しみ ました!

「岸和田ブランド彩誉」と 「鞍馬大根」収穫体験

養っていくためにも、とにかく数量を多く出荷す 金沢さんは結婚して間もない時期。家族を守り るしかなかったと言います。それでも、 「作物の品質がよかったのは、 折悪しく春菊の価格は低迷。実はこのとき、 大きな救いであ

り励みでした」(金沢さん)。





2019 年には4Hクラブで彩誉の作業体験を企画。年間を通して種まき、除草、施肥、収穫などの作業体験を行うもので、親子連れや夫婦など計50人の応募があった



してその人に見守られているような気がすると

以来金沢さんは畑に来ると、土や作物をとお

成長する店地域とともに

「ぼくらが作った彩誉、食べてやー!」
12月初旬のとある日、にんじん畑に集まった金沢さんたち彩誉会のメンバーは、取材に来た地元ケーブルテレビのカメラの前で何度もポーズを取っていました。4Hクラブに入って彩誉の存在を知った金沢さんですが、もともと田んだった土地は粘土質で水はけが悪いため、にんじんなど根菜類の栽培には不向き。なかなかうまくできませんでした。しかし当時4Hクラうまくできませんでした。しかし当時4Hクラうまくできませんでした。しかし当時4Hクラうです。

何やろ……?」 「種も土も気候も変わらんのに、この違いって

ケースが多く、品質を均等にそろえることは産敗したり小粒や股割れといった不良品が出る4Hクラブの仲間の中でも、台風の影響で失

多方面の可能性を追求しています。出荷規格の統一や優良農家の栽培方法のマニュ出荷規格の統一や優良農家の栽培方法のマニュ出で表述。一方で、都市住民を対象とした彩誉のました。一方で、都市住民を対象とした彩誉のました。一方で、都市住民を対象とした彩誉ののました。

持ち主は、

かつて地域の生産者がこぞって指導

を受けに行っていた名人だったそうです。

かりとなされていたから。金沢さんの畑の前の

ひとえにそれは、もともとの土づくりがしっ

「これ岸和田のにんじんやねんて。めっちゃ甘

JAいずみの農産物直売所「愛彩ランド」では、「あ、テレビで見たことあるわ」



JAいずみの農産物直売所「愛彩ランド」。食育ソムリエの資格をもつ従業員や生産者がおすすめレシピを提供する試食イベントなどを随時開催し、食と農の発信拠点としての役割を担う



冬季限定の彩誉が出始めると、そんな会話が売り場で聞かれます。彩誉をどんなふうに食べて

「スティックサラダやな」

「わたしは煮物」

甘かったで!」。 「この間きんぴらにしたら、砂糖いらんくらい

金沢さんは、「フレッシュジュースにしてそのまま飲んで、ぜひこの甘さを体験してほしいです。にんじんのイメージが一変しますから」と太鼓判を押します。1歳になる自身のお子さん太鼓判を押します。1歳になる自身のお子さん

併設されているレストランでは、愛彩ランドから仕入れた地元野菜をふんだんに用いた40~サラダ、グリル、カレーと大活躍の食材です。

「世の西植昭人さんは、「生でももちろんおいしいですが、煮ても焼いてもよし。お客様からも『今日のにんじん甘いわね!』なんてきわれます」と話します。

野菜をたくさん食べたから」「うちの子が野菜好きになったのは、この店の

店です。ちなみにこの日のメニューは、泉州玉 まさに、地域の人たちとともに成長してきたお なていたという子どもは、いま小学生だそう。 でていたという子どもは、いま小学生だそう。 は、いま小学生だそう。

ナル料理がずらりと並びました。
ど、旬の野菜の持ち味を存分に生かしたオリジど、旬の野菜の持ち味を存分に生かしたオリジンなど、旬の野菜の持ち味を存分に生かしたオリジンは、

だんじり祭と

彩誉

「これは私なりの恩返しです」

高大学 (1月2) (1月2)

鳥居さんは、自社でもフリーズドライ加工したるよう、加工商品のラインアップを充実さらえるよう、加工商品のラインアップを充実さらえるよう、加工商品のラインアップを充実させています。

州やさいのビュッフェ&カフェ。元の新鮮な野菜を中心とした料を提供する。ヘルシーで素材のを生かした味つけが多く、高齢夫婦や女性が多いのも特徴



「世界へ飛躍する『チーム彩誉きし わだ』のプレミアムブランドになっ てほしい」株式会社鳥居商店の鳥 居社長は、彩誉に期待を込める



岸和田駅前一帯は、 覚えています。 祖父に連れられてこの場所を訪れた時のことを そうです。鳥居さんは幼い頃、創業者にあたる 山の幸に恵まれた岸和田。 東に和泉山脈を有し、 かつて広大な田んぼだった 同社がある東

供してくれた土地の上に立っているということ、 その責任を忘れたらあかんで」 がそれを継ぐ時がきたら、 「ここにわしの会社ができるんや。 お百姓さんたちが提 いつかお前

なことを教えてくれました。 を感じずにはいられないと語る鳥居さん。こん 普及に取り組むことになったいま、祖父の導き 彩誉を通じて農業者と出会い、縁あってその

横のつながりが非常に深い土地なんです。 「岸和田はだんじりに象徴されるように、 縦と

れており、町ごとにきわめて統制のとれた組織 ばかりが注目されがちですが、子どもから大人 ドで駆け抜ける岸和田だんじり祭。その勇壮さ んじり(地車)を、数百人の引き手が猛スピー 重さ4トン、高さ4メートル近くにもなるだ 年齢に分かれて厳密に役割分担が定めら

> 曳行責任者、町会長、大工方、鳴り物、後梃子、 引き手たちの役割が細かく決められています。 安全委員……と、500~1000人にも及ぶ 日は交渉係、纏持ち、綱先、綱中、綱元、前梃子、 青年団、少年団、子供会と分かれ、さらに祭当 が発揮されて、初めてあのだんじりは動くんで 「それぞれに役割があって、その一つ一つの力

そんな思いが込められています。 り鮮やかなにんじんは、地元の誉れ。その名には、 会議所など、地域の力が発揮されています。彩 彩誉も、農家や加工品製造会社、 JAや商工 すよ」(鳥居さん)

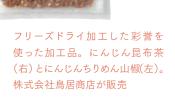


KISHIWADA

江戸時代、大阪は「出船千艘、 入船千艘」と言われ、北前船な どが様々な物資を運び、商都大阪 の基礎を築いた。その大阪にほど 近い岸和田は、城下町を中心に 発展を遂げ、旧紀州街道沿いに 古の商家が残る









運営がなされていることは、

案外知られていま 若頭、

せん。町会長を筆頭に曳行責任者、

約300年の歴史を誇る「岸和田 だんじり祭」。勢いよく走りながら 直角に向きをかえる「やりまわし」

は祭の見どころ

写真提供:岸和田市

田んぼから学ぶたいせつなこと

持続可能な社会の担い手を育てるいずみ野小学校の取

1) 組

がら、 実践してきた横浜市立いずみ野小学校。 地域全体で子供たちの食農教育を支えています。 教育に食育を-40年以上前から、 地元の農家や大人たちと連携しな 本格的な農業体験を

本物志向の米作り 種もみから苗を育てる

年前の創立時から独自の食育に取り組んで した生産活動体験です。 横浜市泉区にあるいずみ野小学校は、42 その柱となっているのが、 充実

刈りなどをイベントとして楽しむ学校は多 りは種もみから苗を育て、田起こしや代掻 年生は米作りに取り組みます。しかも米作 いるのは、 くても、ここまで本格的に稲作を実践して ているプロセスをすべて体験。田植えや稲 地域の人たちが所有する水田や畑を借り 堆肥作りなどを含め、農家が実際に行っ 1~3年生はサツマイモ栽培、 珍しい事例です。

など、この地域に住む大人たちも続々と集 待ちに待った稲刈りの日です。高学年の児 秋晴れの空が広がった10月上旬。 さらには、 学校から徒歩10分ほど離れた水 保護者や学校のOB 。今日は

よそ300キロを収穫します。 の作付面積は600平方メートル。毎年お さっています」と話す松藤朋治校長。今年 供たちの農業活動を積極的に支援してくだ いずみ野小です。だから地域のみなさんも 地元住民の強い要望によって開校したのが 『自分たちの学校』という意識が強く、子 「昔この地域には小学校がなかったため

の教育方針が見えてきます 共生しながら子供たちを育てるいずみ野小 るのは地元農家の横山義一さん。子供と大 人が一緒になって稲刈りに取り組む様子か 農地を提供し、児童に稲作を指導してい 地域とのつながりを大事に、

が力を合わせたおかげで、昼前にはすべて 干し台に次々とかけていく子供たち。 鎌で稲を刈り、 を教えながら、手際よく作業を進めます。 生が、今年初めて体験する4年生にやり方 すでに稲刈りの経験がある5年生や6年 束ねた稲をひもで結び、稲



生産は利かのはにより 4年次5年生 事前に水をつけいがまみを記される。



地元農家の 横山義一さん

お父さんたちもがんばります

の作業が終了しました。

作り手の苦労に思いを寄せました。 農家さんはもっと大変だろうなと思う」と、 大変だった。これをずっと何年もやるなんて、 田忍君は、 は本当に幸せです」と話します。4年生の多 かったと思う。いずみ野小で学べる子供たち に住んでいなければ、こんな機会はもらえな るのは、親にとっても貴重な経験。この地域 田素子さんは、「田んぼに入って農作業をす 同校に通う二人の子供を持つ保護者の伊 「春に田植えもやったけどすごく

れたり、児童が家に持ち帰って食べたりと、 育てています。収穫した野菜は給食に使わ 地元農家の指導を受けながら季節の野菜を 授業が始まる前の朝の時間を使い、やはり び隊」の活動もあります。こちらは週2回 生以上の希望者が野菜作りに取り組む「学 間などを使って行われます。さらに、4年 「地産地消」を体験する場にもなっています。 これらの生産活動は、総合的な学習の時

自分たちが育てたお米で

ついたお餅はおいしい!

庭で餅つきが行われました。 児童たちが収穫した米を使い、 稲刈りから1か月半が経った11月下旬。 小学校の校

人に支えてもらいながら、一人ずつ杵で餅 やかな活気に包まれました。子供たちは大 この日も大勢の保護者や地域の人たちが 児童も全学年が参加し、 校庭はにぎ

> もとに運ばれ、醬油・あんこ・きな粉味の ち。ついたお餅は調理担当の保護者たちの よいしょ!」と元気よく声を上げる子供た をつきます。それに合わせて、「よいしょ! 丸餅が次々と作られていきました。

は、 うと思う」と話しました。 から、普段のご飯も味わって大事に食べよ な思いをしてお米を育てているとわかった 買ったお餅よりおいしい。農家さんが大変 餅にかぶりつきます。6年生の岡田勇大君 お楽しみの試食。子供たちはつきたてのお 餅つきを終えて教室に戻ると、いよいよ 「自分で育てたお米で作っているから、

と松藤校長は語ります。 これらの食育体験を通じて、「子供たちに 、本当の『生きる力』を身に付けて欲しい」

は

であり、 G s います_ の教育"につながるのだと私たちは信じて めの学習だけでは教えられない、,生き方 続可能な社会の担い手を育てるということ えてくれるような教育をしたい。それが持 自然があるおかげなのだ』と次の世代に伝 がこうして幸せに生きられるのは、農業や なり、子を持つ親になったとき、『自分たち 教育です。今の子供たちが30年後に大人に 育)』があります。その手段の一つが、SD 『ESD(持続可能な社会の担い手を育む教 「いずみ野小学校の重点的な取り組みに、 (持続可能な開発目標) としての食農 ペーパーテストでいい点を取るた

無事に終了! 蒸し器の組み立



せながら、

都会の農業と真摯に向き合う姿がありました。

彼らのもとを訪れると、

野菜の魅力に

目

を輝

京西洋野菜研究会。

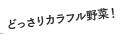
東京で西洋野菜を生産

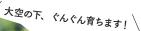
・販売し、

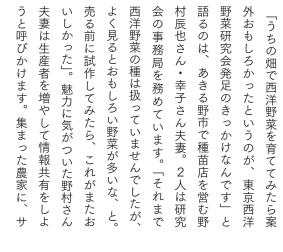
西洋野菜の普及活動

に取り組

む東 かっ







「食べたことがなく、 味の想像もつかな

員も加わり、2018年10月、 ポート役としてトキタ種苗株式会社の社 野菜研究会が結成されました。 東京西洋

そして知ってもらいたい 西洋野菜をもっと知りたい

から、 くありません。 就農をめざす自分にとっては、 ウハウを共有します。「育てた野菜の報告 の情報交換が問題を解決することも珍し 対策など手探りの部分も多く、研究会で 農予定の増田康司さん。西洋野菜は害虫 の学びがあるんです」と語るのは来年就 ど、西洋野菜を栽培するにあたってのノ 年2回行われるメンバー間の圃場見学な る場があることにすごく救われています。 研究会では定期的なミーティングや、 栽培のコツまで、 気兼ねなく話せ 毎回多く

> 野菜と食べる オリジナルスパイスを作りました!



「西洋野菜をたべようマルシェ」、開催しました!



オリジナル手ぬぐい

幸子さんはデザイ ン面でも研究会を 支えています

洋野菜に魅せられて



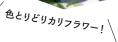
甘みがしっかりとしたリーキ、 スープがオススメです





ててみたら、







開催しました!/

農家さんから学ぶ 西洋野菜の楽しみ方と 収穫体験

東京西洋野菜研究会の協 力を受け、本会が西洋野 菜の収穫体験を企画しまし た。初めて見る色や形に、 みなさん興味津々。収穫後 はその場で試食も! 収穫し たとれたての野菜もお持ち 帰りいただきました。

違って、意外とどんな料理にも合いますよ とおもしろいから育ててみようかな、 大きな西洋ネギ、リーキに挑戦中。「ちょっ に気づいてほしい。 らえるし、食べ方も指南できる。さまざ 会を増やせば、 切だと考えています」と幸子さん。 まな出会いの場を増やしていくことが大 「愛しい野菜たちの魅力を、たくさんの人 メンバーのネギ農家、 西洋野菜自体を知っても 色鮮やかな見た目と 長屋太幹さんは ع

思ったのがきっかけ。変わったものを育 る長屋さんの手には種のカタログが。 に挑戦するのってすごく楽しいんですよ」 るんです。今まで作ったことのないも 「次は何を作ろうかなって毎晩眺めてい 少年のようにいきいきと話す姿に、 意外と需要もあって」と語

てきることを 都会に近いからこそ

い野菜を買うのはハードルが高いですよ

マルシェなどで消費者と交流する機

技を生かし、 幸一さん。研究会はメンバーの個性や特 り込んだ結果、 を行っていきたいと考えています。 もわいてきます」と話すのは農家の庭田 チャレンジしてみようかな、という勇気 とふれあい、僕らの野菜がつながってい ワークショップや音楽家による演奏を盛 く。仲間がいるとよい刺激を受けますし、 をたべようマルシェ」が開催されました。 イベント自体を楽しんでもらいたいと 12月には初の主催イベント「西洋野菜 たくさんの出会いがありました。人 今後も自主イベントや出店 会場は大盛況。「この1年

に研究会の今後について伺いました。 「これからも仲間たちと西洋野菜の魅力 最後に、集まったメンバーのみなさん

嬉しいです」 価値に気がついてもらえたら ないけれど、 西洋野菜に興味を持ってもら てあると思うんです。まずは 農業だからこそできることっ も貢献したい。広大な土地は そしてそこから、 ゆくゆくは農業の未来に 住宅地の中の 農地の

を発信していきたいです。そし

究会の熱意の高さがうかがえます

メンバー農家、小山 三佐男さんは「東京で もこんなに新鮮な野 菜が食べられるんだ! と驚かれます」と 笑顔で語ります





奥久慈の風土が生んだ

幻の保存食



日本三名瀑の一つ、袋田の滝 厳冬には滝全体が白く凍結す

こともある。四段の岩壁を

流れる水がさまざまな表情を

凍みこんにやく

茨城県大子町 株式会社クリタ

う珍しい保存食があるという。手 この地に「凍みこんにゃく」とい 四季折々の自然や食を満喫できる 茨城県の北部に位置する大子町

写真/渡辺七奈、株式会社クリタ

県大子町を訪れた。

み。貴重な保存食を求めて、茨城 るのは茨城県内でわずか3軒の 間と時間がかかるため、作ってい



月から2月の限られた期間しか作るこ

天候や気温が大きく左右するため、12

した奥久慈の気候を利用して作られる。

凍みこんにゃくは、気温が低く乾燥

とができない。

である。

ら伝わる保存食が「凍みこんにゃく」

城と福島の県境、静かな山里が 広がる奥久慈地方。ここに昔か

凍みこんにゃくを卵でとじたお吸い物。体が温まり、冬に食べたい一品

枚手作業で並べていくのは、ほんとう に根気のいる作業です」と栗田さんが

存できるよう考案されたのが、凍みこ くの普及のために輸送に耐え、長期保 もあった食材だ。江戸中期、こんにゃ きた。水戸藩の特産品として専売品で んにゃくなのである。 く芋は、奥久慈地方で昔から作られて 凍みこんにゃくに使われるこんにゃ

三郎さんから、『もう歳だからやめる』 けを、栗田さんはこう語る。 凍みこんにゃくを作り始めたきっか 「凍みこんにゃく作りの名人、菊池銀

ナス2度になり、晴れて空気が乾燥し 始まる時期だ。この作業は気温がマイ を藁の上に1枚1枚並べて干す作業が

(53)を訪れた12月下旬は、こんにゃく

凍みこんにゃくを作る栗田晋一さん

たときに行われる。

「1200枚のこんにゃくを、1枚1



こんにゃくを干す作業は、社員3人で行う。

風に飛ばされないよう柵を作ってガードする

でてあく抜きをする。 される。 にスライスして、1週間ほど石灰水に 状にし、手作業で練っていく。この「手 田さんは技術を覚えていったという。 は力が要り、熟練の技も必要と みこんにゃくの作り方はこうだ。 まず、生こんにゃくをペースト これを木枠に入れて固め、 その後はがき大

れと 卸先からそれでは困 続けてほしいと銀 ると言われて。 三郎さんに頼むと、 と言われたんです。 じゃあ、 お前が作 作り つける。

回水をかけて夜間に凍らせ、日中は天 並べていくのは想像を絶する重労働だ。 寧に並べていく。突き刺すような冷気 して完全に水分を抜いて完成だ。 れを繰り返し、最後に2日間、 日にさらして乾燥させる。約5日間こ この作業が終わると、 のなかで、腰をかがめてこんにゃくを 水から引き上げたこんにゃくは、 今度は1日に3 陰干し

を3年間見続け、

栗

銀三郎さんの作業

こんにゃくを卵でとじたお吸い物は な調理法や味つけに合う。とくに凍み 分ほどゆでて好みの大きさに切って使 凍みこんにゃくは、水でもどし、 煮しめ、 フライ、 鍋などさまざま 15

がる可能性を秘めている。

気と気温を細かくチェックして、 タイミングを見極めるのが重要です」。 栗田さんいわく、「この後は天 丁 凍みこんにゃくのほどよい弾力を感じ うまみをたっぷり吸った風味も、 る噛みごたえが楽しい。 た体にじんわりしみわたる。

同時に出汁の

冷え

もらえました」と話す。 たところ、人気メニューとして喜んで にゃくの話をし、 栄子さんは「町内の保育園で凍みこん 料理を作ってくれた晋一さんの妻、 給食でフライを出し

校生。 守る栗田さん、新しい味に挑戦する高 が生み出した保存食。昔ながらの技を も来る予定なんですよ」(晋一さん) くのレシピを開発中です。作業見学に この地の気候と特産を利用して先人 現在、 凍みこんにゃくは、 水戸の高校生が凍みこんにや まだまだ広



粘りが出てくると 練るのが大変

株式会社クリタ

こんにゃく荒粉原料販売業として、昭和27年に創業。「奥 久慈凍みこんにゃく」(税込 1,004円)のほか、「手づく りこんにゃくセット」(税込 799円)なども販売している。

2 0295-72-0658

/大子産のこんにゃく芋

Web サイト: https://www.k-kurita.co.jp/goods/

四めて飲みた

ワイン顔負けの深みとコク

山梨県◎果汁園葡萄マスカトベリーA

州市。今夏には現地のワイナリー

日本ワインの始まりの地、

もも虜になることまちがいなし。 いしい品種なので、大人も子ど はもちろんジュースにしてもお とりとした味わいです。ワイソ 逸品は、マスカットベリーAを 予定です。ワイナリーから始まっ 贅沢に使用。高級感あふれるしっ た東夢農能工房が手がけるこの が集う勝沼ワイン村がオープン

株式会社 東夢農能工房 500ml、1950円 **2** 055-269-5947

見逃せません。 高く、細部まで き分けるなどデザイン性も 品種ごとにラベルのぶどうを描

> 温め専用 りんごブレンド 青森県 ② 浪国 アップレナイダー

ホットアップルサイダーとは

PaSaPa 青森・地域社会づくり研究会

14、1080円 **2** 090-9032-7533



あるかもしれませんが、温めるとまた違った ジュースは冷やして飲む、そんなイメージが

るこの季節。とれたてのおいしさそのままに、 おいしさを楽しめます。寒さがピークを迎え

一息つけるホットなジュースを集めました。

写真/栗林成城 スタイリング/大星道代

高知県◎土仏山ジンジャーエーに辛口

そのものの味が楽しめる土佐山 好評です。土づくりから丁寧に ウガの風味が喉を通り抜けると える辛口は、うまみとともにショ ジンジャーエールが作られてい 激に驚く間もなく、体が だ一杯。一口飲めば、その刺 パイスを加え、じっくり煮込ん 高知県産のゆず・赤唐辛子のス 育てた土佐山産のショウガに ます。ショウガをしっかり味わ 全国一の高知県では、ショウガ も重宝されるショウガ。生産量 栄養価の高さから漢方として (一財) 夢産地とさやま開発公社

ピリリとした刺激が やみつきに 200㎡、410円 ☎ 088-895-2301

埼玉県 〇 コーディア ピローズ

至福のひととき

香りに癒される

によって、たっぷりのバラにて なバラの香りに包まれ た色。お湯や緑茶、ホットミル 花びらそのものから引き出され るバラ」として栽培したバラの 色は着色料ではなく、「食べられ 作られています。美しいピンク コーディアルローズシロップが んさい糖とレモン汁を加えた ROSE LABO (ローズラボ) は食用バラの栽培を手がける クに加えれば、甘美で華やか プのこと。花の産地、深谷市で ハーブや果実を煮込んだシロッ コーディアルシロップとは

200㎡、2160円

☎ 03-6277-8755

甘酸っぱいとれたての味

大分県 〇

フルーツトマトジュース

ポカポカに温まります。

ツトマトの実りの季節。フルー 度が強まる5月と6月はフルー 厳しい冬の寒さを乗り越え、糖 トマト栽培に適した環境です。 るのは九重連峰に程近い高冷地。 観光農園 トマトファームがあ

甘酸っぱいトマトを食べている 加熱を最低限に抑え搾ることで、 に少し温めると甘みが増し、ま かのような口当たりに。飲む前 トマトだけを使用しています。 ろやかさが加わります。

280㎡、756円 観光農園 トマトファーム

ツトマトジュースはこの

旬の時期のフルーツ

0973-74-6711





ふるさと俱楽部

2020. 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 たみなさんの活動の様子 をリポート!

西米良村 官崎県

山奥の田舎暮らし体験

心も体も癒やされる



「昼夜の寒暖差がある西米良村のほおずきは、オレンジ色がきれい」と黒木さん

嘆の声が上がります。

は「きれい!」「すごい!」

۷

につかりました。

特産物があります。昔から山に ずやシイタケ、 県でもいちばん少ない村ですが. 伝統野菜の糸巻大根をはじめ、ゆ 史や暮らしについて話してくれま へ。主宰の黒木敬介さんが村の歴 まずは 「人口1000人ほどと、 「せこぼーずの作小屋 ほおずきなどの

を〝令和の桃源郷〟に 西米良村。山里の美し 県との県境に位置する つれ、見渡す限り山の んは元気に暮らしてい しようと、村民の皆さ い景観が広がるこの村 バスが村に近づくに 宮崎県の中部、

景色が広がると、車内

500年近く

住むといわれ、

続く伝統の夜神楽もあ

ります」

巻大根を味わい、ゆったりと温泉 ノシシやシカなどのジビエや、糸 返った様子。夕食はイ くてステキ」と童心に れど、ほおずきが大き は「作るのは難しいけ 使ったランプ作りを体 その後、ほおずきを 参加者の成井さん

る天空の畑は、まさに絶景です。 標高500~600メートルにあ 2日目は、ゆずの収穫を体験。 「この天空の畑でとれるゆずは



は、カリコボーズ、という精霊が

西米良村の 田舎暮らし 夜神楽見学と 山の暮らしを知る

特産品や伝統行事が数多く 残る西米良村の暮らしを体験 できる企画です。地域の人々 とのふれあいを楽しみました。

(全国農協観光協会/平川)

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。



体験しました



と舌鼓を打ちました。

午後は「ペロリ農園」

初め

「さっき作ったゆず胡椒が合う!」



香りが高い

黒木元太さん。 さんは、 参加者の安田 「ゆず

りしていて、 は木がしっか

たけ南蛮。 やかで香り高い一品です。 穫したゆずで作るゆず胡椒は色鮮 昼食は、 慣れた様子で収穫します。 村でとれた肉厚のしい 参加者の関茂さんは 収



評判です」と

収穫の手ごたえがありますね! とペロリ農園の菊池さん。

の力強い舞、 ます。 夜の7時から始まり翌朝まで続き に見入りました。深夜に行われた を締めくくる神聖で大事な行事 「村所神楽」は西米良村の一年 村の全世代が集まり、 次々と登場する神々 社人

て見る糸巻大根に皆興味津々。

糖度が2度くらい高いんですよ」 があります。 とおり、糸を巻いたような紫の筋 「米良地域の在来種で、 一般的な大根より 名前の

さん笑みがこぼれます。 ズの逸話や歴史を米良弁で語りま す。村の小学生たちが、カリコボー 夕方からは民話の語り部体験で 一生懸命な小学生の姿に、 皆

帰路につきました。

だ四季御膳を味わい 理を16皿に詰め込ん こでは集落の郷土料 て村の中心地だった

そして最終日、かつ

小川地区の集落へ。そ

でなく、村人の郷土愛もあふれて さん。西米良村は自然や歴史だけ しに憧れました」と参加者の安元 皆さんの温かさに触れ、 「この土地の魅力はもちろん、 田舎暮ら





重ね」と参加者の高梨さん。 統的な神楽を残していくのって貴 きわ大きなかけ声が。「こういう伝 「せんぐまき (餅まき)」ではひと



17

通信

2020. February

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/



€€

油快汗! 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。

5月8日(金)~10日(日)

柿摘蕾隊

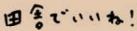
和歌山県 紀の川市

「黒あま」で知られる、和歌山県の特産「紀の川柿」。 おいしい柿を作るために、この時期に蕾を問引く作業 を行います。 1本の枝に1つの蕾だけを残す作業は、 手作業で行われます。 1人でも多くのご参加をお待ちし ております。



JA紀の里 営農部 下田和 敬二さん

大きく甘い柿を実らせるために、毎年この時期は1つ1つ 手作業で蕾を摘む作業に追 われています。地元の農家さんと一緒に、ぜひお手伝いし てみませんか。







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。

3月7日(土)

大井町の地酒「夢高尾」づくり 新酒と大井町の歴史語り・ 竹細工体験

神奈川県 大井町

高尾地区では、耕作放棄されていた棚田を地元の農家さんが再生させ、酒米作りに励んでいます。酒米は230年の歴史ある地元酒造会社が醸造しています。関東で最初に稲作が始まったとされる大井町の歴史を学び、竹細工の体験もします。







4月25日(土)・8月25日(火)

棚田でお米づくりスクール

千葉県 君津市

稲作だけでなく、里山の洪水防止や生態系の維持など、里山の環境に重要な役割を果たす棚田ですが、労力がかかるため、姿を消しつつあります。東京から約1時間の君津市の棚田で、自然や食と農の大切さを学びませんか? ご参加お待ちしています!



JAきみつ 市原 喜春さん

源氏ボタルや平家ボタルが 生息し、自然豊かな君津市。 山の湧き水を利用してお米を 作っています。手作業での田 植え・稲刈りを体験しません か?生き物観察も楽しめます!

ふれあい広場

『農業女子つ・な・ぐプロジェクト』 始動しました!

全国農協観光協会は、2019年11月より、農林 水産省が推進する「農業女子プロジェクト」に参 画し、『農業女子つ・な・ぐプロジェクト』を始動 いたしました。

プロジェクトでは、料理教室で女性農業者と一緒に料理をしたり、おいしい野菜の選び方などを教わったりします。また、農業ボランティアを通じて農業について知ってもらうなど、下記の内容に取り組みます。

- ①気軽に農業体験できる機会づくり
- ②農業を応援できる環境・システムづくり
- ③都市部に住む若手女性と女性農業者との交流 農業のファンを広め、"食と農"、"地域の魅力" に気づいてもらうきっかけづくり、都市農村交流 のさらなる発展をめざしていきます!



プロジェクトの第1弾として、11月21日と12月4日に 農業女子の皆さんと座談会 を開催しました!



「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、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〉2020年4月号掲載分は、2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2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。



多くの人が訪れます。

新潟県

客は大盛り上がり。最後は年男と年女が鬼に豆を

鬼たちが鋸や斧を振り回して暴れ叫ぶ姿に、観

本成寺 鬼踊り

代に本成寺の僧兵と農民が力を合わせ、盗賊を追 二月三日「本成寺鬼踊り」が行われます。室町時 潟県三条市。その三条市にある本成寺では、

毎年 い払った故事にならい、厄祓いの節分行事として 「ものづくりのまち」として全国的に有名な新

節

分の豆まき行事

五色の

鬼

が暴れ

ま わ る

途川婆は、強欲なねたみの心を表します。 各色には意味があります。鬼とともに登場する三 はおごり高ぶりの心、黒鬼は疑いの心――と鬼の 登場します。赤鬼は人間のすべての悪い心、青鬼 は貧相で欲深い心、黄鬼は愚痴や甘えの心、緑鬼 厳粛な本堂で僧兵の口上が始まり、五色の鬼が

連れでにぎわいます。 われ、毎年多くの子ども ちゃんは健康に育つとい 投げつけて退散させ、平和と安全を祈ります。 鬼に抱っこされた赤

表紙の絵)

令和2年2月1日発行 通巻462号