農山漁村の暮らしに、出会おう。

ふれあい

2020年 春号

食の一景
愛媛県宇和島市

ぼくらと農山漁村
「援農ボランティア」に学ぶ

四季祭々
福島県大玉村　神原田神社の十二神楽

一般社団法人 全国農協観光協会
https://www.znk.or.jp/

ふれあい

2020年 春号

目 次

03 食の一景
愛媛県宇和島市 遊子水荷浦の段畑

08 ふれあいレポート
長野県松本市 **奈川地区**

10 農業女子つ·な·ぐプロジェクト
農林水産省の「農業女子プロジェクト」に参画しました!

12 多才農弁
「関係人口」に注目しよう

13 農泊。
栃木県那珂川町 **飯塚邸**

14 ぼくらと農山漁村
兵庫県丹波篠山市 **田口友理香さん**

16 四季祭々
福島県大玉村 **神原田神社の十二神楽**

18 ひとくちのよろこび
ケッコーイケてるシュシュプリン／米粉バウムクーヘン　ソフトM

20 ふるさと倶楽部
田舎暮らし体験　長野県小谷村 **“雪中キャベツ”収穫体験**

23 読者ふれあい

24 ふれあい食堂
レシピ **「春ジャガイモのハリハリ」**

重要なお知らせ

広報誌「ふれあい」リニューアルに伴い、
発刊回数が年4回（4月第1週・7月第4週・10月第1週・1月第4週）に変更となります。
次号は2020年7月第4週発刊となります。

食の一景

愛媛県宇和島市
遊子水荷浦の段畑

耕して天に至る。
幅わずか1メートルほどの畑が、
はるか山頂まで続く。
傾斜45度にも達する急斜面を切り開き、
数十段に重ねられた石垣が
幾人もの手でつながってきた
農業の歴史を物語る。
眼前に広がる美しい宇和海は、
全国有数の鯛の養殖場。
長く半農半漁の人々を支えてきた景色が、
見る者を圧倒する。

受け継がれてきた段畑 食糧庫→地域の誇りへ

海岸線を抜け 広がる海と畑の饗宴

宇和海に突き出す三浦半島の北岸の岬のてっぺんから、青く輝く海際まで、一面を埋め尽くす石垣の波。高さ1・5㍍ほどの石垣と幅1㍍ほどの畑が幾重にも連なる絶景です。頂上までの段数は約50段、海抜は80～90㍍にも達します。山の頂から見下ろすと、建物が並ぶ段々の〝底〟が足の真下にあるように感じられ、海に吸い込まれてしまいそうな感覚におそわれます。

宇和島では段々畑のことを「段畑（だんばた）」と呼びます。現在、年に1回だけ栽培するのは、ジャガイモ「男爵」。水はけの良い段畑で、太陽の光をたっぷり浴びて育つため、でんぷん量が多く、ほくほく感が強いことから人気を集めています。毎年10月に種いもを定植し、翌年4月に収穫。収穫物は段畑のふもとの直売所「だんだん屋」で販売したり、お食事処「だんだん茶屋」で提供したりする他、地元のJAえひめ南が買い取り、地元の飲食店などに販売しています。

幾重にも連なる石垣

「今日もたくさん観光客の車が止まっているね」と笑顔で話す段畑を守ろう会の鳥井康幸副理事長

1年を通じて全国各地から観光客が訪れますが、最もにぎわいを見せるのが毎年4月に開く収穫祭「ふる里だんだん祭り」（今年は4月19日に開催予定）。「だんだん」とは方言で、「ありがとう」。観光客に感謝の気持ちを込め、絶景に加え、半農半漁の町ならではの海の幸と山の幸でもてなします。

面積10分の1に激減 守れ段畑!!

「大型バスが何台も止まっているのを見ると、とても嬉しく励みになります。絶対に守っていかないといけないという気持ちになるんです」と力を込めるのは、保全活動に取り組むNPO法人段畑を守ろう会副理事長の鳥井康幸さん（70）。半世紀以上にわたって段畑を守ってきました。

段畑の歴史は、江戸時代後期の天保年間までさかのぼります。宇和島では沿岸部で稲作に適した農地がなく、半農半漁の人々の食料を確保するために、急勾配の斜面を切り開いていくしかありませんでした。

江戸後期の人口増加に伴って拡大し、1877年（明治10年）には畑の枚数にして8900枚、約30ヘクタールもの段畑が広がりました。

土だけでつくられていた段畑ですが、明治末から盛んとなった養蚕業の収益をもとに、石垣をつくるように。子どもが一人生まれるたび、収穫量を増やすために石垣数段分の段畑をつくったと伝わっています。主にサツマイモや麦が栽培され、食糧庫として人々の生活を支えました。戦後、サツマイモはでんぷん・食用アルコール原料としての栽培が盛んになり、畑の拡大、石垣化が進みました。

昭和30年代に撮影した一面に広がる段畑

まとまった段畑が唯一残る遊子（ゆす）地区

収穫したジャガイモ「男爵」

はしごに上り、石垣を補修する農家

新しい石を並べ、石垣を補修する段畑を守ろう会のメンバーら

しかし、1952年（昭和27年）には価格が暴落。特産だったイワシの不漁などもあり、村の暮らしは危機的状態に陥りました。そんな時、村を救ったのが現在まで栽培が続くジャガイモでした。他産地よりも早い収穫時期に加え、ほくほく感の強さから驚くほどの高単価で取り引きされ、村は息を吹き返しました。鳥井さんは「収穫時期になると、ジャガイモを大阪まで運ぶ船が横付けていました」と振り返ります。

それでも、過疎・高齢化や漁業の発展によって農家が減り、段畑も年々減少の一途をたどりました。60年ほど前は岬から見渡す限り段畑でしたが、ほとんどが雑木林に変わり、平成に入ると、ピークの10分の1以下の2ヘクタールまで減少。段畑の継承に黄信号が灯った時、景観地として盛り上げ、次世代に継承していこうと農家らが段畑を守ろう会を設立しました。

市を代表する観光地へ 地域に人呼ぶ段畑

観光客をもてなすため、宇和島市やJAえひめ南と協力し、さまざまな活動を展開しています。道や石垣の補修・保全はもちろん、15年前にはジャガイモや地元産の農林水産物を販売する「だんだん茶屋」をオープン。さらに10年前には地元の新鮮な魚や野菜を使った料理を振る舞う「だんだん茶屋」の経営を始めました。他にも、オー

「こまめな保全管理が欠かせません」と話す女性農家

ジャガイモ焼酎「段酌（だんしゃく）」

直売所　だんだん屋
月・木曜日除く
午前10時～午後3時
（3～5月は午前9時～午後4時）

お食事処　だんだん茶屋
土・日曜日、祝日のみ営業
午前11時～午後3時
（昼食は午後2時まで）

住所：愛媛県宇和島市遊子2323-3
電話：0895-62-0091

段畑のふもとに店を構える「だんだん茶屋」

鯛のピチピチ丼

おまかせ定食

ナー制度や4月の収穫祭「ふる里だんだん祭り」、お土産品としてジャガイモ焼酎「段酌（だんしゃく）」の開発などを通じ、段畑の魅力を全国に発信しています。

「お客さまから、きれいな海と段畑を見ながら地元の食材が味わえる最高の場所ですね、と言ってもらえます」と話すのは、だんだん茶屋を運営する段畑を守ろう会女性部の松田カヨ子さん（70）。土日祝日のみの営業で、女性部の11人が運営しています。

人気のメニューは、遊子（ゆす）地区で養殖した鯛を使った「宇和島の鯛めし」「鯛のピチピチ丼」、段畑のジャガイモと地元産ひじきを使った「ひじき入りのコロッケ定食」。脂ののった鯛の身の甘さやジャガイモのほくほく感が絶品で、観光客から「こんなに新鮮で身がぷりぷりした鯛は初めて」などと喜ばれています。松田さんは「ジャガイモは、サラダなど小鉢で一年中お出ししています。ぜひ絶景を見ながらおいしい料理を楽しんでください」と笑顔で話します。

努力が奏功し、一時2ヘクタールになった面積も今では3・5ヘクタールまで復活。観光客は年間2万人に達します。

さらに観光客を呼び込もうと、8月には1000個のキャンドルで段畑を照らすライトアップを始めました。鳥井さんは「新しい挑戦もして、あらゆる世代がどの季節に来ても楽しめる段畑にしていきたいと思っています。一生懸命守る姿を見て、バトンを受け継ぐ後継者が出てきてくれれば」と期待します。

半農半漁の人々の食を支えてきた段畑は今、観光名所となり、地域の産業と人々の心を支えています。ただ、多くの人々の労苦によって受け継がれてきた段畑は、まぎれもなくおいしいジャガイモを生み出す食料の生産現場なのです。農業の営みが生み出した美しい風景と、絶景が生み出すおいしいジャガイモ、この4月にぜひご堪能あれ。

竹とろうそくでキャンドルをつくり㊤、1000個で段畑を照らすライトアップ

毎年4月に開く「ふる里だんだん祭り」

【ふれあいレポート】

奈川地区

長野県松本市

松本市奈川地区は、市の南西に位置し、野麦峠を源として地区を南北に流れる奈川に沿って14の集落が点在する。西に乗鞍岳（のりくらだけ）、東に鉢盛山（はちもりやま）を望み、ブナ、ミズナラ、ダケカンバなどの樹齢200年以上の木が旧野麦街道沿いに林立する豊かな自然に包まれています。街道沿いの村として、長い歴史のもと、生活・風土・伝統・文化が培われ、今もほんのり温かい、素朴な心を残しています。人口は673人（世帯数328、2019年12月1日現在）です。

豊かな自然に包まれた集落 おいしい山の恵み ほんのり温かい心が残る

野麦峠（のむぎ）

奈川地区を通る野麦街道の歴史は古く、縄文時代には人や物の交流があったと言われています。江戸時代には、天領飛騨国代官所所在地・高山と江戸とを結ぶ公用の道として利用されるとともに、「尾州岡船（びしゅうおかぶね）」と呼ばれる独特の牛による運送業が発達しました。信濃から飛騨へは米や清酒などが、反対に飛騨から信濃へは曲げ物や白木や海産物などの運ばれる物資の通り道でした。

明治初期から大正にかけては、当時の主力輸出産業であった製糸工業が発展していた長野県諏訪地方へ、この峠を越えて働きに出る人が急増し、この時代の地域経済の支えとなりました。毎年5月には当時の姿に扮し旧道を歩く「野麦峠まつり」が開催されています。

食

奈川には山菜やそば、野菜など、おいしい山の恵みが豊富にあります。

「保平かぶ」は、「信州の伝統野菜」に認定された在来種の赤かぶです。肉質が柔らかく、歯応えがあり、辛みが少なくて甘みが強いのが特徴。甘酢漬けに

民俗芸能と農村生活を考える会

奈川獅子を披露

（一社）全国農協観光協会は、本年2月15日、東京都千代田区の一ツ橋ホールにて「第31回　民俗芸能と農村生活を考える会」を開催しました。「民俗芸能と農村生活を考える会」は、農山漁村地域の民俗芸能の紹介を通じて、地域農業と暮らし、伝統文化について考える機会を提供し、都市農村交流を拡大する目的で平成元年から実施してきた企画です。

31回目となる今回は、松本市奈川地区の紹介ならびに「奈川獅子」の披露を実施し、地域の暮らしや農業、伝統文化について考えていただきました。

「奈川獅子」は、村を荒らす大獅子と狩人の激しい闘いをお囃子や舞で表現する民俗芸能です。当日はその迫力ある獅子舞に、来場された方からは「獅子舞の力強さ、躍動感が素晴らしい」との感動の声を多くいただきました。公演当日、奈川獅子を舞い続けて30年のベテランである奥原大介さんは「体が続く限り踊り続けたい」と意気込みを見せた他、保存会長の奥原信一さんも「伝統を守り、受け継いでいく使命がある」と奈川獅子に対する熱い想いを語ってくれました。

今回の考える会は、年号が令和になってから初の開催となる記念すべき回です。これを記念して当日は、過去30回を振り返るパネル展示や特別映像の上映を行いました。今後も本会は「民俗芸能と農村生活を考える会」の開催を続け、都市住民の方々とともに農林漁業・農山漁村地域の現状を考えて参ります。

奈川獅子を披露

過去30回の公演をパネルで展示

企画案内

山峡 奈川獅子と上高地を訪ねる旅

今回、（一社）全国農協観光協会は、毎年9月第1土曜日に行われている天宮大明神での奈川獅子鑑賞の他、天空の畑で夏野菜収穫、自然ガイドの方と山岳景勝地・上高地散策をする「山峡　奈川獅子と上高地を訪ねる旅」を企画しております。

詳細、申込については本会ホームページまたはQRコードからご覧ください。

1山々に囲まれた奈川地区　2野麦峠まつり　3信州の伝統野菜の「保平かぶ」
4風味豊かな「とうじそば」　5伝統の「奈川獅子」

して食べるのが一般的です。

奈川のそばと言えば「とうじそば」が有名です。そばを竹で編んだ投汁籠に取り、温めた鉄鍋のつゆにつけ、軽くゆがき、つゆや具と共に食べます。つゆの旨みと温められた、そばの香りが食欲をそそります。

祭り

交通の要衝として発展してきた奈川は、文化も街道を通じて育まれてきました。代表的なものが「奈川獅子」や「祇園囃子」です。「奈川獅子」は大正の初期から始められたもので、松本市の重要無形民俗文化財に指定されています。その昔、大獅子が現れて人々を苦しめていたのを天狗の手助けもあって仕留めることができたという伝説に由来しています。毎年9月第1土曜日に寄合渡集落の天宮大明神境内で舞が披露されます。

奈川の古宿地区に伝わる「祇園囃子」は、1798（寛政10）年から続く民俗芸能で、同じく松本市重要無形民俗文化財に指定されています。毎年5月に子安諏訪神社の祭礼で奏でられます。

農業女子PJ

農業女子
つ・な・ぐプロジェクト

緑をつなぎ、
笑顔をつなぎ、
未来へつなぐ――
若い女性の力で
つながりを創る

農業女子つ・な・ぐプロジェクトとは

全国農協観光協会は農林水産省が進める「農業女子プロジェクト」に2019年11月から新たに参画し、「農業女子つ・な・ぐプロジェクト」を始動しました。

「農業女子つ・な・ぐプロジェクト」とは、20～40代の都市部に住む女性が気軽に農業に触れることができる仕組みづくりを、農業女子と一緒に行うプロジェクトです。農業女子のニーズと都市部の若い女性の興味関心をつなぎあわせて、都市部と農村地域との交流の活発化を目指します。

どのようなことを行っているの？

2019年
11月21日、12月4日
農業女子と座談会

14名の農業女子にお集まりいただき、

農業女子つ・な・ぐプロジェクト 目的

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

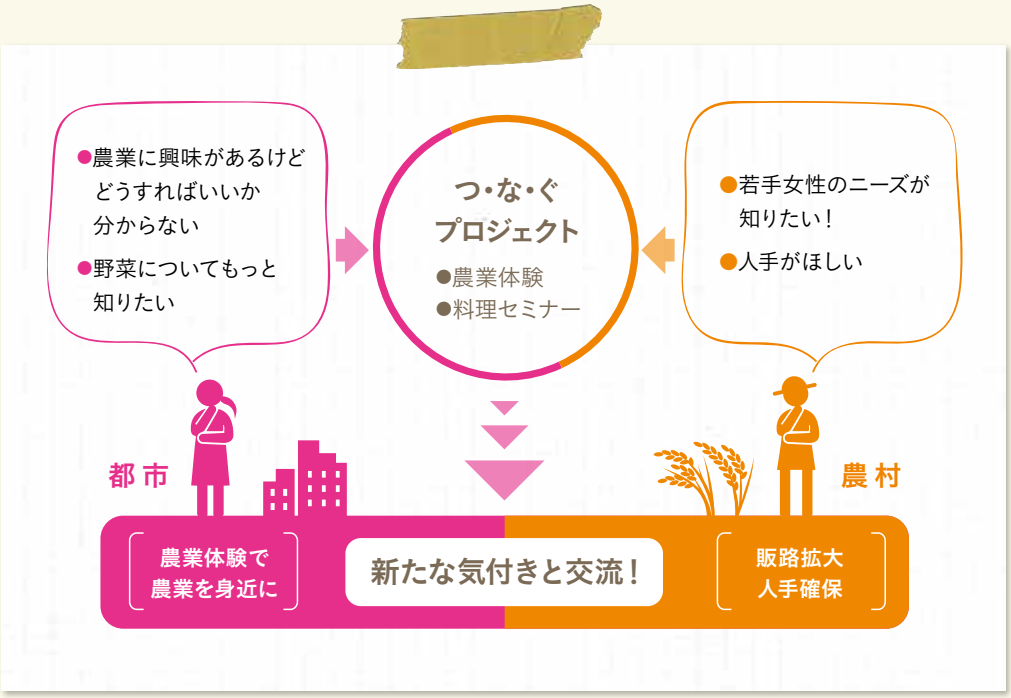
▼

農業のファンを広める
食と農、地域の価値に気付くきっかけづくり
都市農村交流の更なる発展

［プロジェクト概要］

「農業をする上で困っていること」や「これから挑戦してみたいこと」などを語っていただきました。

例えば、「野菜の美味しい食べ方を伝えたい」「生産者ならではの料理教室をやってみたい」「都市部の女性に食の大切さを伝え、子どもたちに引き継いでほしい」など、伝えたいことや想いを聞くことができました。



2020年2月19日 都市部在住者と座談会

都市部に住む女性9名の方と、「〝食〟や〝農業〟に関して普段感じていること、やってみたいこと」などについて、農業女子が作った加工品、とれたてのセロリを食べていただきながら、座談会を行いました。

座談会では、「健康を意識して栄養バランスに気を付けている」「農家さんからおいしい料理を習いたい」「畑に行ってみたい」という意見をいただきました。農業は遠い存在と思っていた方も、農業女子や収穫体験のお話を交えると、身近な〝食〟からつながる農業に関心を抱き、農業・食に関して改めて考える機会をつくることができたようです。

今後は、これらの貴重な意見を参考に、農業を身近に、楽しく感じてもらえるような取り組みを企画し、若手女性らによる都市と農村の交流で、日本の〝食〟と〝農〟と〝地域〟を盛り上げていきます！

都市部在住者と座談会

農業女子と座談会

農業女子プロジェクトとは…

「農業女子プロジェクト」とは女性農業者の知恵と企業の技術などを結び付け、新たな商品やサービスなどを生み出し、社会に広く発信するプロジェクトです。2013年秋に開始し、農林水産省が推進しています。女性農業者の存在感を高め、職業として農業を選ぶ女性の増加を目指します。

農山漁村や都市での暮らしを考える、その手助けになる知識を教えていただきます。

テーマ

「関係人口」に注目しよう

明治大学教授 ● 小田切 徳美

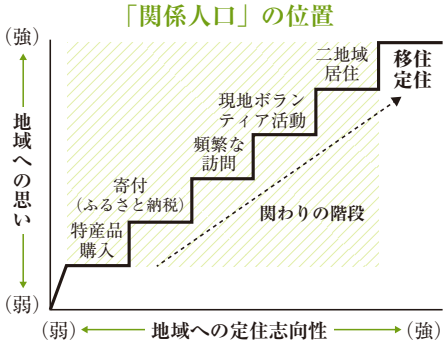
「関係人口」という言葉を、聞く機会が多くなった。

大雑把に言えば、農山漁村などに対して、観光より深く、定住よりは浅い関わりを持つ者を指している。つまり、都市部から人の流れで、観光と移住のスキマに入る人々である。しかし、昨年、国土交通省がおこなった調査に基づく推計では、3大都市圏の2割以上の住民が該当し、実数で言えば、1000万人を超えているという。それは、「スキマ」という表現には似つかわしくないボリュームであろう。

この関係人口が、話題となっている背景には、この量もさることながら、各地の移住政策に対する反省もある。自治体の移住担当者は、「移住する」「移住しない」という二元論で都市住民を見がちであったが、その中間に、「移住せずに地域を応援する」という選択肢があり、まさにこれが関係人口である。それに気がつけば、いきなり無関心層に移住を呼びかけるような、従来的な取り組みの問題点が見えてくる。それは、あたかも東京・銀座の歩行者天国で、「移住の勧め」のチラシをばらまくようなものだったろう。

そうではなく、中間にあるこの関係人口を対象とし、さらに無関心層から関係人口を作るような階段状のプロセスの設定が欠かせないことがわかる。筆者は「関わりの階段」と呼ぶが、無関心→地域の産品購入→地域への寄付（ふるさと納税）→頻繁な訪問→二地域居住→定住という流れが想定される。

「関係人口」の位置



とは言うものの、この関係人口を、順調に階段を上り、最終的には移住する候補者として捉えてしまっても、彼らの実態を見逃してしまう。実はこの階段の段上にとどまり、農山漁村を応援する人々もいる。例えば、移住はまったく意識しないが、頻繁に特定のむらを訪ねて、地域貢献活動に汗を流す若者である。昨年頻発した台風被災地には多くの復旧ボランティアが集まったが、その中にはそのような者もいただろう。彼らにとって、地域への関わりとは、それを深める方向だけに動くものではなく、自分自身のやり方で地域との関わりを持とうとしている。先の3大都市圏における1000万人を超える人々の分厚い存在はこのことから説明できよう。

農山漁村がこのような人々の存在に無関心・無関係だとすれば、それはあまりにももったいない。関係人口を積極的に意識すべき時代状況となっているのである。

おだぎり とくみ
1959年神奈川県生まれ。農学博士。東京大学農学部助教授などを経て2006年より現職。専門は農政学、農村政策論。日本学術会議会員、日本地域政策学会会長。

もっと学びたい方はこちら

小田切さんの著書

『農山村は消滅しない』、『農山村再生』、『世界の田園回帰』（編著）、『農山村からの地方創生』（共著）

農泊

栃木県「飯塚邸」

有形文化財ホテルと町が一体となっておもてなし

東日本で唯一、有形文化財の古民家をリノベーションしたホテル「飯塚邸」。１００年以上の歴史ある日本の伝統建築に、近代的な家具や機能を揃えた、古さと新しさが交わる空間です。邸内には、リビングと本格的なキッチンを兼ね備えた本宅と新宅、蔵を丸ごと改修した土蔵、文庫蔵があり、ゆったりと宿泊できます。

宿泊者が食事や買い物をするときは、町に出てもらい、地域の魅力や住民との交流を楽しんでいただきます。「ジビエ体験やサイクリング体験、農家での夕食体験などもあり、町の住民が一体となって、宿泊者を歓迎します。この町の魅力を味わってください」

（代表　藤井大介さん）

農泊って？

農山漁村において日本ならではの伝統的な生活体験と農村地域の人々との交流を楽しむ活動。農家民宿、古民家を活用した宿泊施設など、多様な宿泊手段により旅行者にその土地の魅力を味わってもらう「農山漁村滞在型旅行」のこと。

（参考：農林水産省ホームページ）

備え付けのIHコンロで調理も可能

家族でゆっくりできるリビング

棚田を中心としたサイクリングコースを楽しめます

縁側からは日本庭園が見渡せます

栃木県「飯塚邸」
〒324-0613　栃木県那珂川町馬頭360
TEL:0287-82-7551（問い合わせ時間8時～20時）
FAX:0287-82-7552
MAIL:yoyaku-iizukatei@ohtawaragt.co.jp

楽しくてたまらない！

兵庫県丹波篠山市⇔神戸市　●田口 友理香さん

兵庫県丹波篠山市の西紀南地区。神戸市の中心部から北に約60キロ、山々に囲まれた地域で、農業ボランティアを続けている若者がいます。神戸大学3年生の田口友理香さん（20）は地域密着型サークル「にしき恋」の代表を務め、大学生の力で地域を元気にしようと毎週末、メンバーとともに丹波篠山に通います。「農家さんに会いたいという一心でお手伝いに行きます。農村には都会にない人とのつながり、あたたかさがありますね」と、田口さんは農山漁村の魅力を語ります。

――農業ボランティアを始めたきっかけは何ですか。

大学に入ってサークル活動を探しているときに、友達に誘われたことがきっかけです。体験として丹波篠山へ行って農作業を手伝ったとき、農家さんとお話しすることがとても楽しく、地域の人とつながっているという感じがしました。農作業をしているからこそ話しやすい、同じ作業をやり遂げたことによって初対面の人と距離が縮まった気がしました。

丹波黒大豆の脱粒作業をお手伝い

そういう経験はここでしかできないと思って、その場で「にしき恋」に入ることを決めました。

――農作業は具体的にどのようなことをするのでしょうか。

手伝いに行く農家さんや季節によって毎回作業は異なりますが、草刈りや肥料まきなど頼まれたことは何でもやります。中でも「丹波黒枝豆」は地域の多くの農家さんが生産していて、土づくりから種まき、収穫までお手伝いをします。また、「黒枝豆」は時間がたつと「黒大豆」になるのですが、そのさやから黒大豆を取り出す脱粒作業など楽しい作業もたくさんあります。

――サークル主体で黒枝豆の生産・販売をしているとか。

はい。ボランティアをするだけではなく、耕作放棄地を「にし恋Farm」として農家さんからお借りし、サークル主体で黒枝豆を生産しています。私たちは土日しか活動ができないので、圃場整備や生育管理などは周りの農家さんに手伝っていただいています。収穫した黒枝豆は神戸大学の校内や、都市部のマルシェで販売しています。

――特に印象に残っている農作業はありますか。

にしき恋に加入して2回目の農作業のとき、「田んぼの溝切り」を行いました。慣れない長靴で、しかも足元がぬかるみ、スコップで持ち上げる土も重くて、本当に言葉が出ないほど大変でした。3人で1本の溝を作り、完成した瞬間に水が「スー」と溝の中を通ったときの

つやっと光る「丹波黒」

神戸大学国際人間科学部3年の田口友理香さん（20）。自宅の神戸市から2時間半かけて丹波篠山に通っています

「にし恋Farm」で来年度の活動計画を立てています

にし恋Farmの看板

農作業が

達成感は今まで感じたことのないものでした。そういう体験が農業でできるということをそのときに初めて知りました。

――農業ボランティアを始めて変わったことはありますか。

農作業は、重労働で1人で黙々とやるイメージがありましたが、人とつながりながら進めていくことがすごく楽しいんだということを身をもって感じました。また、農業の楽しさを学生や子どもたちに知ってほしいという気持ちが強くなりました。あとは天気が気になるようになりましたね。黒枝豆、強風で折れていないかなとか。

――すっかり農家さんの心ですね。それでも、毎週末訪問するのは大変だと思うのですが。

やっぱり、農家さんに感謝されることが、原動力になりますね。「ありがとう」と毎回言われるのがうれしくて、また来たいなという気持ちになります。少しでも農家さんの力になれるのならうれしいです。農業や漁業は「地域のつながり」があるところが良いところであり、魅力だと思います。

農家さんの軒下をお借りし、SNS で活動を発信

にしき恋とは…

○設立…2013年
○活動場所…兵庫県丹波篠山市西紀南地区
○メンバー…神戸大学の学生を中心に180人で結成
○活動内容…農業ボランティア、地域の祭りや小学校で出前授業
○活動時間…毎週土日9時~16時
○西紀南まちづくり協議会事務局長が地域の人からの農業ボランティアの依頼を取りまとめ学生につないでいます。受け入れ先農家数は30組ほど。
○キャッチフレーズ「西紀に恋してみんな来い!」

「にしき恋」のメンバー
神戸大学農学部4年生
岩﨑智彦さん（24）

大学1年生のときから「にしき恋」に所属し、好きすぎて丹波篠山に移住しました。今は地域おこし協力隊としても活動を行っています。将来は農福連携コーディネーターを目指しています。

農家
北川二郎さん（69）

夫婦2人で農業をしているので、学生さんが手伝いに来てくれるようになって本当に助かっています。7年くらいずっと来てもらっています。学生さんたちはいつも笑顔で元気をもらいます。

太刀で悪魔を切り祓う太刀舞

四季祭々

【福島県大玉村　神原田神社の十二神楽】

農山村の歴史を紡ぐ 神に捧げる舞

先人の五穀豊穣を願う熱き想いがよみがえる

五穀豊穣や家内安全を祈り、歌や舞を神に捧げる神楽。人々の願いを込めて、日本各地で受け継がれてきました。福島県大玉村の神原田神社に、約200年前から伝わる「十二神楽」も、その一つですが、戦後に社会構造や価値観が大きく変化する中で、幾度となく消滅の危機を迎えました。神楽は地域の幸せの象徴です。近年、力を合わせて行われる伝統芸能の価値が改めて見直され、次世代に受け継がれようとしています。

優雅さの中にほのぼのとした面白さ

優雅な神楽笛と心地よい神楽太鼓が神秘的な音色を織り成し、巧みな舞と足取りが、見る者を魅了します。普段は会社員や農家の氏子たちが、さまざまな面を着け、鈴や扇子、太刀を手に舞を披露します。

現在舞われている14の演目の内、キツネの面を着けて舞う「天狐舞」は田んぼの土を起こす動作があるため春祭りに、餅をまく「大和姫舞」は収穫を祝って秋祭りに行われています。江戸時代に地元出身の武士・根本卯兵衛が、幕府の奉行に昇進した際に奉納したのが始まりと伝えられており、どの演目もほのぼのとした面白さがあるのが特徴です。

一度途絶えた神楽を若者らが復活

「神楽は昔から地域の若者の憧れだった」と話すのは、神原田神社十二神楽保存会で最高齢の佐藤勝さん(76)。氏子の男性によって受け継がれ、地域の一大イベントである神社の例祭で奉納されてきた神楽は、みんなの憧れでした。佐藤さんは半世紀以上、花形の舞一筋で若手の指導役も務めています。

そんな神楽が途絶えたのは1972年。高度経済成長期で、伝統文化への意識も薄れ、笛の後継者がいなくなってしまいました。

地域の活気もなくなり、8年が過ぎたとき、総代長を務める小沼茂さん(70)ら当時30代の若者が始めたのが子ども神輿でした。村を盛り上げようと企画すると、多くの人が参加し、地域が一つに。それを見た村の年配者から「神楽をまたやりたい」との声があがり、若者らが立ち上がりました。まずは途絶えた笛を習おうと、10人の

例祭で舞を捧げる
保存会のメンバー

鈴を持って舞う
「大和姫舞（やまとひめまい）」の猿

14の演目で使う
天狗やキツネのお面

若者が仕事終わりに隣町の横笛教室に通いました。猛練習を一冬続け、基礎を習得。小沼さんらが残っていたテープを楽譜におこし、さらに練習を重ねました。

衣装は女性たちが新調するなど、地区をあげての努力により、1980年の春祭りで8年ぶりに復活。「あのときの喜びは脳裏に焼き付いている」と話す副総代長の大内謙一さん（70）。その後、村も無形文化財に登録するなど後押しし、春秋の例祭には観光客も訪れるようになりました。

再び継承危機も、〝小さな後継者〟が誕生

ですが、現在、再び継承の危機を迎えています。今度の理由は高齢化です。主力世代は、70代、60代。最若手の40代は保存会会長の杉原仁さん（49）ら3人だけです。このような状況を村に相談したところ、5年ほど前から地元小学校の4年生の総合的な学習で、神楽の授業が始まりました。舞と太鼓、笛に分かれて保存会のメンバーから学び、秋の学習発表会で披露しています。

指導する保存会の熱意が伝わったのか、二人の児童が昨年秋、授業の枠を超えて、最年少の笛と舞手として例祭に参加しました。保存会はこの波に乗り、メンバーを募集するチラシを小学校に配布するなど、新たな取り組みを計画しています。「伝統を守りながらも、変えるところは変えていきたい」と杉原会長。先人たちの想いや誇りを背負い、これからも伝統文化を次世代につなげていきます。

（写真上から）笛を担当する総代長の小沼さん、笛や太鼓からなる楽人、40年前に見つかったテープからおこした楽譜、秋の学習発表会に向けて練習する児童

Memo

●場所
神原田神社（福島県安達郡大玉村大山字六社山14）

●開催日
4月と10月の第3日曜日
※令和2年4月の十二神楽奉納は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、中止となります。

●地域情報
「日本で最も美しい村」連合に所属する福島県大玉村は、名峰・安達太良山の麓に位置し、美しい田園風景が広がります。昔から県内有数の稲作地帯で、収穫量・一等米比率ともに県内トップクラスの良質米産地です。神原田神社は岳温泉（福島県二本松市）につながる街道に接し、江戸後期の文政年間に改築された本殿と神楽殿を取り囲む木々が、神秘的な雰囲気を醸し出しています。

ひとくちのよろこび

そのひとくちは、あなたのよろこびでもあり、誰かのよろこびにもなる。お取り寄せは、地域の応援です。生産者や作り手を思う時間も、地域とのつながりになります。「食べることで、地域を応援したい」。そんな声に応えて、地元産の素材を使ったお取り寄せができる商品を紹介します。

春号は春におすすめのスイーツ特集です。

こだわり抜いた牛乳と卵をブレンド

長崎県大村市　おおむら夢ファームシュシュ

ケッコーイケてるシュシュプリン

地元農家の牛乳と卵にこだわったプリン。生後約15カ月まで放牧飼育された乳牛からとれた、おいしい牛乳を使用。卵を産む鶏には、きれいな水を与えるために、100メートル掘削して地下水をくみ上げています。採卵の期間は、通常1年半～2年間のところを、1年にとどめ高品質な卵を供給しています。濃厚な牛乳の風味と、ほろ苦いカラメルソースがプリンの控えめな甘さを際立たせています。

お問い合わせ

農業生産法人
有限会社シュシュ
6個入り、2130円（税込）
TEL 0957-55-5288
http://www.store-chouchou.jp/

自家製粉の米粉 上品な風味がぎゅっ

栃木県茂木町　バウム工房ゆずの木

米粉バウムクーヘン ソフトM

しっとり、ふわふわ、もちもち、上品な甘さ——そんな食感が楽しめる、米粉のバウムクーヘンです。材料のお米「コシヒカリ」と卵は、すべて栃木県茂木町産。お米が持っている風味、おいしさを生かせるように、自家製粉した挽きたての「生の米粉」を使っています。小麦粉由来のグルテンがないので、小麦粉商品が苦手な方にもおすすめ。しっかりした口当たりのハードタイプも人気です。

お問い合わせ

株式会社もてぎプラザ
（道の駅もてぎ）
Mサイズ、1520円（税込）
TEL 0285-63-5671
https://store.shopping.yahoo.co.jp/eco-shop-motegi/

長野県小谷村で 甘〜い〝雪中キャベツ〟収穫体験

雪国には、長く厳しい冬を過ごすためのさまざまな生活の知恵が受け継がれています。「雪中キャベツ」もその一つ。スコップを手に、キャベツを掘り取る1泊2日の企画を実施しました。

雪をかき分け キャベツを〝発見〟

「あったあった。宝探しみたい」「大きくて重い。新鮮だね」——スコップを手にキャベツを掘り出した参加者からさまざまな声が響きます。今回訪れたのは雪が降り積もる長野県小谷村。雪国ならではの体験を行うべく14名もの方が参加して「雪中キャベツ」を収穫しました。大雪警報が出されるなか、雪原となった畑に積もった80㌢の雪をスコップでかき分けキャベツを探します。キャベツを〝発見〟したら、根回りの雪を取り除き、収穫。「やったー」。キャベツを高々と持ち上げて、喜びいっぱいの表情。神奈川県から来た坂田京子さんは「キャベツが見えたときは感動しました」と大喜びで話します。

埼玉県から来た梶美江子さんが「雪の下だから凍っている

雪に覆われたキャベツ畑

スコップを手に畑を目指す参加者

教えてくれた人

地域おこし協力隊
井上聡也さん

「雪中キャベツ」は、普通のキャベツより数倍も甘みがあります。スーパーで買うのとまた違う感覚を知ることができると思います。毎年楽しみにしてくれる方もいるので、それが励みになっています。

行程

1日目

12:00	小谷流そば打ち体験、雪中キャベツを使った料理体験
17:00	夕食
18:30〜20:00	大網雪と火の祭り見学

2日目

10:00	雪中キャベツ収穫体験
12:00	昼食・温泉・お買い物

全国農協観光協会
平川萌々子

「雪中キャベツ」は雪国の暮らしの知恵として生まれたものです。雨飾山（あまかざりやま）への信仰にもとづく「大網雪と火の祭り」も見学し、「冬も元気に暮らす小谷村の方々を知ってほしい」と企画しました。雪国の食と文化、暮らしに触れることができたのではないかと思います。

小谷村は長野県北西部に位置し、中央を姫川が流れる。人口は約3000人（2020年1月1日）。糸魚川−静岡構造線上にあるため、村は峡谷型の地形。全面積の88%を森林が占め、耕地は2.1%弱。日本海に臨む糸魚川から、内陸部信州の松本城下とを結ぶ街道は、近年〝塩の道〟とも呼ばれています。

のかと思ったけど、そんなことはないね」と言うと、生産者の井上聡也さんは、「表面に出ていたら凍ってしまいます。雪に包まれているから凍らない。糖度も高くなります」と説明。梶さんは「天然の冷蔵庫ですね」と感心していました。

甘さに驚きと感動 小谷流そばも堪能

雪中キャベツを掘り出す前日、参加者は、小谷流そば打ち体験と雪中キャベツを使った料理を味わいました。調理前に、生でキャベツの葉と芯を食べると、その甘さに驚きの表情。天ぷらにするとさらにおいしさアップ。東京都から来た西部幸江さんは「噛めば噛むほど甘みが広がりおいしい。芯の天ぷらもおいしく驚きました。普段、キャベツはドレッシングをかけているけど、いらないわね」と感動の様子。地元の方の手ほどきで作った、打ちたてのそばと雪中キャベツのおいしさを堪能。夕食後は五穀豊穣と家内安全を祈る「大網雪と火の祭り」を見学。雄たけびをあげる鬼、勇壮な姫川太鼓、巫女の舞に感動しました。

雪中キャベツを目指し掘り進む参加者

小谷流そば打ちを体験する参加者㊤と出来上がった小谷流そば㊦とキャベツの芯の天ぷら

鬼衆の担ぐ神輿に乗って進む巫女㊤と雪が降りしきる中で行われる神事

冬の寒さが甘さの秘密 ブランド向上に村一丸

雪中キャベツは、８月中旬に定植し、そのまま積雪期を迎え、雪の下で熟成させるキャベツです。雪の中では常に気温０度で、湿度１００％を維持。キャベツは凍ってしまわないように、アミノ酸を糖分に分解して寒さをしのぐため、甘みが増し、かつ新鮮さが保たれます。

小谷村役場によると、「糖度は10度。普通のキャベツの３倍ほどになります。収穫は１月から２月頃まで。今期は２万個超の出荷となります」とのこと。雪中キャベツは以前から知られていましたが、２０１６年にブランド力を高めるため「信州おたり雪中キャベツ生産組合」が設立されました。北アルプス山麓ブランドにも認定されています。

今回の農作業 キャベツの収穫

スコップを使って雪を払いのける

顔を出したキャベツ

包丁で切り取って収穫

また来てね！ 参加者の声

梶　真澄さん（埼玉県在住）

そば打ち、キャベツの芯の天ぷら、掘り取りすべて楽しかった。スコップで雪をかき分け、キャベツを見つけたときはうれしかった。少し疲れたけど農家の大変さが分かったような気がしました。

永野克之さん（千葉県在住）

雪の下にあるキャベツを収穫するという体験は面白かった。今年は暖冬で雪が少ないと言われていたが、雪も積もってラッキーでした。火祭りも見ていろいろ体験ができてよかった。気持ちよかったです。

（一社）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。

5月29日～31日に小谷村の山菜を楽しむ企画を予定しています！詳細は全国農協観光協会HPをご覧ください。

（一社）全国農協観光協会web　https://www.znk.or.jp/

募集中の情報は次ページに！

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。

ふるさと倶楽部通信
2020.Spring

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、土に触れて健康的な生活をしたい方におすすめの企画です。

6月5日～7日 | 長野県中野市

りんご摘果隊

長野県北部に位置する中野市（豊田地区）はりんごの生産が盛ん。この時期、青々としたりんごの樹は、たくさんの小さな実を付けますが、「味・形の良いりんごを育てるために不要な実を摘む」作業を行います。昨年の台風被害にも負けず、美味しいりんごの栽培に励む農家さんを応援しに行きませんか？

message

受入農家
神田 茂貞さん

災害の復旧も進み、ワンチームNAGANOで頑張っています。秋の収穫に向け、りんご作業が始まります。新緑の北信州で、皆さんと一緒にできる摘果作業を楽しみにしています。

6月19日～21日 | 福井県若狭町

福井梅収穫隊

福井県でも南西の日本海側に位置する若狭町。三方五湖の湖畔一帯では梅の栽培が盛んで、日本海側最大の産地です。6月上旬から収穫が始まり、この時期が一番の最盛期。1人でも多くの猫の手援農隊のご参加をお待ちしております。

message

JA福井県
村松 帝史さん

若狭町で栽培されている梅は、美しい三方五湖の周辺に植えられています。
自然豊かな地域で育つ福井の梅を、農家さんと一緒に収穫してみませんか。

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、地域行事などに触れる企画です。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。

5月23日～26日 | 山形県酒田市

山形県・飛島（とびしま）で漁村の浜暮らし

山形唯一の離島、飛島。島の方と自然、歴史に触れる島暮らし体験です。島人は190人。コンビニやスーパー、信号機もなく、バスも通らない島独特の空気感があなたを包みます。移住やIターンした若者が会社を起こし、島の雇用創出や自治を行おうと元気に活動中です！

message

合同会社 とびしま
庄司 和樹さん

「飛島を好きになってみませんか？」「何もない」ことこそが飛島の魅力です。普段の忙しさを忘れて、豊かな自然に飛び込んでみる、そんな体験をしてみませんか。

読者ふれあい

Reader contact

本会からのお知らせ

広報誌『ふれあい』がリニューアルしました!

- ページ数が20ページから**24ページに増加**しました!
- 写真やインタビューを中心とした誌面で、農山漁村の魅力や多様な関わり方を紹介。地域と関わりを持つ「関係人口」を増やし、農山漁村の活性化を目指します。

発刊回数が4月第1週、7月第4週、10月第1週、1月第4週の年4回に変更となります。

※次号は2020年7月第4週発刊となります。

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・農村と関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、農山漁村地域に関係した品をプレゼントいたします。

〈今回のプレゼント内容〉
長野県松本市奈川地区の特産品
『保平かぶの丸太漬け』

〈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年夏号（7月第4週発刊）掲載分は、7月1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 春号
制作／株式会社日本農業新聞
年4回発行（4月、7月、10月、1月）
公式ウェブサイト・Facebook・LINEもぜひご覧ください。

・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。

公式ウェブサイト
▶https://www.znk.or.jp

Facebook
▶https://www.facebook.com/fureai.n

LINE
▶ID:@728vhtfg

ふれあい 2020年 春号
令和2年4月1日発行 通巻463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

ふれあい食堂

旬の食材を
美味しく、手軽に

春ジャガイモのハリハリ

新ジャガイモの「パリパリ」とした食感やみずみずしさを楽しめます。

【材料】（2人分）

- ジャガイモ……2個
- 塩漬けイクラ……適量
- 芽ネギ……適量
- ごま油……小さじ2
- 塩……小さじ1
- 醤油……少々

【作り方】

①ジャガイモの皮を剥きピーラーで薄くスライスにした後、縦に細切りにしてよく水にさらし、でんぷんを落としておく。

②①のジャガイモを熱湯で10秒程度さっと湯通しし氷水で急冷する。

③しっかり水気を切った②にごま油、塩、醤油を合わせてよく混ぜ、なじませる。

④器に盛り、塩漬けイクラと芽ネギを添えて完成。

料理人：近藤明弘

岐阜県生まれ。新宿四谷の人気店「馳走こんどう」「和食こんどう」オーナー。老舗料亭「金田中」を経て、2012年に「和食こんどう」を、2018年には「馳走こんどう」をオープン。全国各地の美味しい食材、酒、器を探して歩き、和食を追求する。

ひとこと

塩漬けイクラは明太子やトビコ、芽ネギは青ネギ等に替えていただいても美味しく召し上がれます。