

農山漁村の暮らしに、出会おう。

ふれあい

2020年
夏号



食の一品

群馬県館林市

ほくらと農山漁村

地域づくりインターンの会

四季祭々

奈良県曽爾村 曽爾の獅子舞



ふれあい 2020年 夏号

令和2年7月27日発行 通巻494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 N777-ビル4階 ☎03-5297-0321



旬の食材を
美味しく、手軽に



胡麻味噌冷や汁うどん

旬のキュウリやサバ水煮缶を使って、家庭で簡単に美味しくいただけます。

【材料】(2人分)

うどん(乾麺)	160g
キュウリ	1本
ミョウガ	2個
長ネギ	1/2本
サバ水煮缶	1缶(約200g)
だし	180cc
しょうゆ	15cc
みりん	30cc
砂糖	10g
信州みそ	75g
ごまペースト	25g
おろしショウガ	15g

【作り方】

- ①つけ汁の材料を合わせて火にかけ、ひと煮立ちさせ冷ましておく。
- ②キュウリ、ミョウガ、長ネギは好みの細さに細切りにする。
- ③乾麺をゆでて冷水にとりよく冷やししめる。
- ④器に彩りよく盛り付け完成。



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

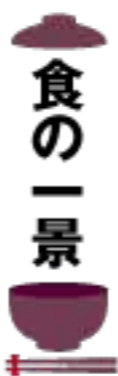
うどんはどんな大きさでも、生麺でも合います。つけ汁にはごまペーストを使っていますが、ない場合はすりごま、いりごまを入れてもOK。ごま油を入れてもコクが出ます。





目次

- 03 食の風景 さてばやし
群馬県館林市
「まちメシ TATEBAYASHI」プロジェクト
- 08 ふれあいレポート
日本農業検定で「農」についての知識を深めよう!
- 10 農業女子つなぐプロジェクト
農業女子メンバーをご紹介します!
- 12 多才農弁
「関係人口」の生み出し方
- 13 農泊。
徳島県三好市 昔暮らし体験宿 カジヤ祖谷浪漫亭
- 14 ぼくらと農山漁村
地域づくりインターンの会 銀吉屋僚太さん
- 16 四季祭々
奈良県曾爾村 曾爾の獅子舞
- 18 ひとくちのよろこび
府中市産 梨カレー / SALSA SAUCE
- 20 ふるさと倶楽部
快汗!猫の手援農隊 長野県小布施町「小布施ぶどう援農隊」
- 23 読者ふれあい
- 24 ふれあい食堂
レシピ「胡麻味噌冷や汁うどん」



食の風景
群馬県館林市

今こそ、まちなかの お店で食べよう!

「まちメシ TATEBAYASHI」プロジェクト



二皿の料理には、
守りたい技や味、人と人との絆がある。
地域の飲食店には、
守るべき地域の文化がある。
新型コロナウィルスは、
まちから人や活気を奪い、
多くの技や味、絆が伝統の危機に直面した。
立ち上がったのは市役所の職員。
自分たちのまちを自分たちで守る新たな挑戦が始まった。



重要なお知らせ

広報誌「ふれあい」リニューアルに伴い、
発行回数が年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10月第1週発行となります。

コロナに負けるな！ 自分たちのまちは 自分たちで守る。

観光客激減 弁当購入で 飲食店を支える

唐揚げやハンバーグ、カレー、寿司、ピザ、うどん、タイ料理やビーガン料理……。テイクアウトや出前で地元飲食店の利用を呼び掛ける「まちメシ TATEBAYASHI」プロジェクトの参加店を紹介するチラシには、多くのメニューが並び、見る人の食欲をそそります。参加店舗数は、64（6月末時点）。新型コロナウイルスの感染拡大により、新

たな生活様式が求められる中、自宅でもさまざまな料理が楽しめます。発案したのは館林市役所商工課の早川純さん（34）。飲食店経営者から新型コロナウイルスによる影響で客が来ず、「かかってくる電話の全てがキャンセルだ」など悲痛な声を多く聞いていました。「このままでは地域の飲食店が廃業してしまい、卸業者や農家にも影響が出てしまう。まちでの楽しみ、文化も失われてしまう」と危機感を持った早川さん。そこで考えたのが、テイクアウトや出前が可能な飲食店の情報をまとめて発信し、利用を呼び掛ける本プロジェクトでした。

ルールは二つだけ。店の負担を減らすためメニューを一品にし、価格はおつりの手間を減ら

すため1000円単位としました。ルールを決めた後は、まずは試験的に市役所職員の昼食の出前から始め、その後、県など行政関係の事務所や企業などに対象を拡大。並行して参加店舗をチラシや市のHPで随時募集した他、市民からの情報も募り、徐々にメニューを充実させていきました。参加店舗が集まってき



市が作成したチラシ



おしゃれな特設HPは市職員手作り

人気店も大打撃 先行きに不安も

人気の観光地、茂林寺のそばにあるうどん店、「もり陣」も大きな打撃を受けました。「もり陣」は橋本健治さん（77）が1986年に養蚕家を改修して開業。同市と周辺の邑楽館林地域の「百年小麦」を使いシルクパウダーを練りこん

だ「まゆ玉うどん」や「鳥釜めし」が人気を集め、4〜6月の週末には1日に数百人が訪れるほど賑わっていました。しかし、新型コロナウイルスの影響で、団体ツアーが全てキャンセルとなり、9割を占めた観光客がゼロに。橋本さんは「お客さまをもてなすのが生きがいであった。コロナで店を開けられず、とても寂しかった」と振り返ります。

そんな状況を支えたのが、「まちメシ TATEBAYASHI」プロジェクトでした。プロジェクトのチラシなどで紹介してもらってからは徐々に注文がくるようになり、橋本さんにとって本プロジェクトはお客さまとつながることができた大きな支えになりました。



「二人で店を守ってみたい」と話す橋本さんご夫妻



もり陣オリジナルのまゆ玉うどん



出前も可能な鳥釜めし





館林市役所の相川さん(左)と早川さん(右)



館林青年会議所がつつたチラシ

今後プロジェクトでできた飲食店同士のつながり、飲食店と客とのつながりを活かして、インターネット上で新たなコミュニティを

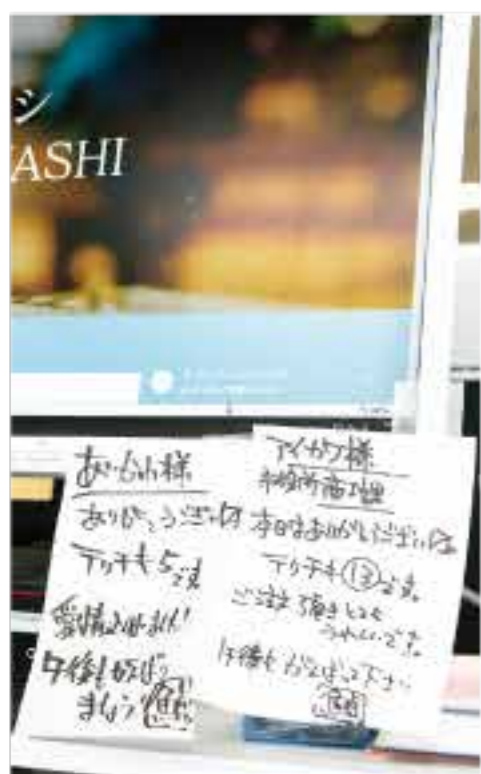
と相川さんは話します。今後はプロジェクトでできた飲食店同士のつながり、飲食店と客とのつながりを活かして、インターネット上で新たなコミュニティを

いつもありがとうございます 広がる助け合いの輪

現在、多くの市民がプロジェクトのHPなどを見て飲食店を利用しており、市民が地元の飲食店の魅力に気付くきっかけになっています。また、「自分たちのまちは自分たちで守る」との市の思いに共感した館林青年会議所が独自にチラシをつくるなど、協働の取り組みは市全体に広がっています。

つくっていくことを目指しています。早川さんは「スピード感を持ってできることからやり、コロナ禍の中でも地域を活性化するヒントを見つけたいです。地域経済循環を構築するとともに、インターネット上に3密を避けて集うことができる「まち」をつくっていききたいと思えます」と夢を語ります。

新型コロナウイルスをきっかけとして、地域の飲食店を地域住民で守る、困ったときはお互いさまの取り組みは、館林市だけでなく全国各地で広がっています。ぜひこれを機会に地域の飲食店を利用し、これまで気付かなかった地元の魅力を見つけてみるきっかけにしてみたいかがでしょうか。



出前のお弁当とともに届く飲食店からの感謝の手紙

もり陣
営業時間：午前11時～なくなり次第終了(当面1日20食程度を提供)
定休日：火曜日
住所：群馬県館林市堀工町1560 電話：0276-75-0490

うどんCafeはらだ
営業時間：午前11時～午後4時(うどんの提供は午後2時まで)
定休日：水曜日と日曜日
住所：群馬県西栗原町板倉1640 電話：0276-82-0063



原田さんご家族



県産小麦100%の「きぬがねうどん」



まゆ玉うどんを盛り付ける橋本さん

地元産にこだわり 農業を応援

隣接する板倉町の製麺業、「原田製麺」も、「うどんの里・館林」のまちづくりに参加してきた縁から、プロジェクトに加わっています。

もり陣は、5月17日から1日20食の数量限定で営業を再開しました。橋本さんは「先が見えず、当面は営業を縮小するしかないが、今後も店オリジナルのまゆ玉うどんを守っていきたい」と前を向きま

「原田製麺」では地産地消にこだわり、県産小麦「きぬの波」100%のうどんの他、そば、中華麺などを製造、販売しています。国産小麦はタンパク量が少なく製麺が難しいとされていますが、長年培ってきた技で乗り越え、滑らかなコシのあるうどんに仕上げられています。

そんな原田製麺が運営する「うどんCafeはらだ」では、自慢のうどんを提供しています。中でも地元産キヌウリを使った「きゅうりの冷や汁」で食べる地粉うどんは、市内外の多くの麺料理店が参加する市の一大イベント「麺ーグランプリ」で2年連続優勝に輝いた逸品です。

これを求めて多い日には1日約30〜40人の方が訪れていました。

しかし新型コロナウイルスの影響で、カフェの客数は2、3割に激減。テイクアウトでも冷や汁うどんを提供していますが、お客さまの数はまだまだ少ない状態です。そんな中で「まちメシ TATEBAYASHI」プロジェクトの取り組みは、「先が見通せず不安がある中で、とてもありがたい」(原田さん)と話します。

これからの地元産小麦にこだわったうどんでは、地元産の食と農を支えていきたいとのこと。



「きゅうりの冷や汁」で食べる地粉うどん



冷や汁うどんをお客さまに手渡す原田さん(左)

日本農業検定対応テキスト<新版>「日本の農と食を学ぶ」

2020年4月に新版テキストを発刊し、全国の書店でも販売しています。
テキストは検定受験だけでなく、農業書としても活用されています。



新版
上級(1級)
集大成として、
基礎的な
知識から総合的
知識の習得。
全160ページ
価格2,970円(税込)



新版
中級(2級)
作物の栽培例は
16種類。
全124ページ
価格2,090円(税込)



新版
初級(3級)
写真やイラストは
カラーでより
分かりやすく
なっています。
全56ページ
価格1,540円(税込)

問題数・解答時間・解答方式・合格基準

	上級(1級)	中級(2級)	初級(3級)
問題数	70問	70問	50問
解答時間	70分	70分	50分
解答方式	4者択一	4者択一	4者又は3者択一
合格基準	正答率70%以上	正答率60%以上	正答率60%以上

※合格基準は、問題の難易度により若干の得点調整を行う場合があります。

2019年度 第7回検定試験結果

	上級(1級)	中級(2級)	初級(3級)	合計
受験者数	289名	745名	1,448名	2,482名
合格率	45.7%	61.5%	75.1%	67.6%

第8回 日本農業検定実施要領

申込期間

団体受験・公開会場 2020年10月1日(木)~11月27日(金)
C B T 会場 2020年12月1日(火)~12月25日(金)

試験日

団体受験(5名以上) 2021年 1月8日(金)~16日(土)
公開会場(東京・大阪) 2021年 1月9日(土)
CBT会場(全国約250カ所) 2021年 1月5日(火)~16日(土)

※CBTとは、パソコンのある会場でパソコンを使用して受験する方式です。



農検栽培キット(トウモロコシ)

この栽培キットは、中学校技術・家庭科の生物育成の授業の補助教材として、現在全国の中学校で年間約2万個が活用されています。

トウモロコシは、短期間で栽培ができ、失敗が少ない、そして調理して食べることができるので、食育や食農教育の教材としても活用されています。本会でも親子栽培教室を開催しており、夏休みの自由研究の教材としても活用されています。



農検栽培コンテスト

このコンテストは、全国の中学校・高校・特別支援学校の生徒を対象に実施しており、「中学生・高校生が考える日本の農業、創意工夫した農作物栽培について」をテーマとした栽培コンテストで、今年で3回目を迎えています。

部活動や授業で農作物を栽培している生徒は、他の部活と違い大会もなく、活動の成果を発表する場が少ないとの顧問教諭からの話をきっかけに、成果を発表できる機会として活用いただけるよう実施しております。



お問い合わせ先 日本農業検定事務局(一般社団法人 全国農協観光協会内)

☎03(5297)0325 FAX 03(5297)0260 担当:松田・中村 日本農業検定ホームページ: <https://nou-ken.jp/>



「農」についての知識を深めよう!

ふれあいレポート



日本農業検定とは

日本農業検定は、農業の知識が全くない方、農業に目頃から関心があり、農業の基礎的な知識を学びたい方、家庭菜園や農業体験など栽培についての体験や経験を持ち、体系立った農業の基礎知識を学びたい方、仕事や趣味で農業の基礎的な知識を必要とする方などのための検定です。

小中学生から一般の方々まで幅広い層を対象としています。平成25年度からスタートし、過去7年間で1万5000人以上の方が受験されました。出題範囲は農業の基礎的な知識を「農業全般」「環境」「食」「栽培」の4分野としています。「栽培」の4分野とレベルに応じて初級(3級)から上級(1級)まで、段階的

に設定されており、受験資格はなく、どなたでもどの級からも受験できます。この検定を通して、多くの方が農業への理解を深め、将来農業に関する担い手へと成長していただくことを期待するとともに、多くの方に食の安全・安心について高い関心と必要な知識を持った「良き農業の理解者・応援団」になつていただきたいと思います。

日本農業検定初級(3級)練習問題

エダマメと根粒菌についての説明で間違っているものは次のうちどれですか。

- ①エダマメの根についている小さなこぶは、根粒と呼ばれ、中に根粒菌が住み着いている。
- ②根粒菌は、空気中の窒素を取り入れて、エダマメに供給している。
- ③エダマメは、光合成でつくった炭水化物を根粒菌に供給している。
- ④根粒菌の活動には、二酸化炭素が必要である。

正答④です

エダマメの根には小さなこぶがたくさんついています。このこぶは根粒と呼ばれ、土の中にある根粒菌が根毛から入り、エダマメの根にこぶをつくって住み着いたものです。根粒菌は空気中の窒素を取り入れて、エダマメに供給しています。その代わりにエダマメは光合成で作った炭水化物を根粒菌に供給しています。

(初級テキスト55ページエダマメより)

各級のレベル

- 初級(3級)** これから栽培や農業について学んでみたい方を対象にした入門編です。栽培分野ではプランター栽培を基本としています。「農業全般」「環境」「食」も基礎的な知識です。
- 中級(2級)** 初級(3級)を修了した方、家庭菜園・体験農園を経験している方、された方などを対象としています。一坪農園や体験農園の圃場で栽培する作物に関する基礎知識や「農業全般」「環境」「食」も初級(3級)より範囲を広げ情報量も増やしています。
- 上級(1級)** 初級(3級)や中級(2級)の基礎的な知識をベースにより深い総合的な知識を身につけられます。農家・現場とつながる実践レベルの知識まで広く習得できます。



農業女子PJ

農業女子 つなぐプロジェクト

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」に参画し、「農業女子つなぐプロジェクト」に取り組みんでいます。プロジェクトメンバーである農業女子の皆さんに、語っていただきました。



埼玉県さいたま市
さいたま榎本農園
榎本 房枝さん

栽培作物:
-2棟のハウス(約27アール)でミニから大玉まで15品種のトマトを通年栽培
-ダイコンやナスなど旬の野菜を年間約100種類(1ヘクタール)、米(80アール)
主な出荷先:
飲食店や百貨店、直売所など
趣味:食べ歩き、旅行



埼玉県幸手市
香菜田農園
添田 香菜さん

栽培作物:
-春夏はナスやズッキーニ、秋冬はニンジンやカブなど旬の野菜を年間約50品種
-ローズマリー、オレガノなどのハーブやスパイスを15種類ほど(野菜とハーブで計40アール)
主な出荷先:
近所のスーパーや直売所
趣味:読書、料理



乾燥したハーブも
備わったハーブ



農園もハーブのいい匂りで包まれています

料理人の経験を 都市農村交流に活かす

さい

いたま榎本農園はトマトを愛する農家です。実家は代々専業農家で、今は弟が代表として園を切り盛りし、私とパートナーを含め毎日4、5人で農作業をしています。

私

は農業を始めて今年で12年目になります。農業に参入するまでは、20年ほどホテルに勤め、料理人やサービスマンとして接客業をしていましたが、37歳のときに退職し、実家に戻り農業を始めました。小さい頃は



愛情をこめて作ったトマトは飲食店や百貨店に出荷しています

農

業女子つなぐプロジェクトのテーマである「都市部の方との交流」を進めていきたいと思っていますが、課題は、集客だと思っています。榎本農園でも農業体験を受け入れていますが、継続的に来る方は少ないです。農業は季節ごとに行ういろいろな作業があり、全て



お客さまの笑顔を感じながら収穫作業に励みます

女性が一生産できる農業 まずは興味を持って

埼

玉県幸手市で、農薬や化学肥料を使わずに野菜やハーブ、スパイスを全て一人で育てています。とれた農作物を近所のスーパーや直売所に出荷しながら店先に立つて、お客さんと直接交流するようになっています。まずは地元から足場を固めていければと思っています。

大

学を卒業し、都内の一般企業に就職しましたが、女性が生涯働ける環境が整っておらず、「女性のライフプランに合う仕事は何か」と考えたときに農業が身近にありました。祖父が米農家だったこともあり、小さい頃から田植えなどを手伝っていて農作業が好きでした。2014年

都

市部の方を農村へ呼ぶには、知り合いがいるなど、つながりがあるといいのかもしれない。昨年のプロジェクト



出陣時に貼るシールも自分で作っています

の座談会に出席したとき、まず農家が都市部へ行って料理教室などで交流を持ち、そこから人を呼ぶというアイデアが出ており、共感しました。「身近な野菜がどんなふうに畑に植えられているか、どのように育つのか、興味を持ってもらうこと」が大切だと思っています。

見てもらうこととで農業への理解も深まると思います。「継続的な農業との関わり」がとても大切です。現在は出荷先の都内飲食店の料理人やサービスマンを畑に呼んで、実際に農作業を体験してもらおうなど、自分の経験を活かして野菜のことをもっと知ってもらえるよう工夫しています。



自家製ミニトマトドレッシング、加工品にも力を入れています



収穫が楽しめる
発色のニンジン

生鮮野菜は
「全産直」

東京☆ココあぐり～気軽に農を楽しもう～

9月22日～26日、JA東京アグリパーク(JR新宿駅南口より徒歩4分)で、「農業女子つなぐプロジェクト」のイベントを行います。24日からは、農業女子の皆さんが登場!農を「五感」で楽しめるようなミニ収穫体験・カフェ・レシと講座などを予定。ぜひ、会いに来てください!詳細は全国農協観光協会ホームページにてご案内予定です。



入場無料

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載せていただきます。

「関係人口」の生み出し方

株式会社ポケットマルシェ・代表取締役CEO
『東北食べる通信』創刊編集長 ● 高橋博之



家は何かあったら逃げ込める先となる「ふるさと」ができ、川島さんは東京に孫ができたようだと思いきがいにうなづいていく。

具体的な個と個が双方方向でつながり、継続すると、そこに関係が生まれる。生産者と消費者が直接つながるD2C（ダイレクト・トゥ・コンシューマー）と呼ばれる新しいモノづくりは、エンド・トゥ・エンドのつながりを強める。従来のマスの消費社会では、消費者は数値化・類型化され、埋没していた。生産者も同じだ。それが今、個として浮上り、つながり始めている。個と個が立ってこそ、つながりは生まれるのだ。

ゆえに関係人口を生み出すのは手間がかかる。そして、関係は結果として育まれるものであり、入り口に置くこと途端に重くなる。あたかも結婚を前提としたお付き合いのように、まずはお付き合い自体を楽しむ。その過程で関係は育まれ、結果として結婚することもあるかもしれない。

都市と地方の関係は、頭と体の関係に似ている。だから、切り離せない。副業と同じで、都市と地方を同時並行で生きたる複線の人生を提案したい。巨大地震、大型台風、集中豪雨など、誰もが難民化するリスクから逃れられない時代となったが、遊動生活はそのリスクを軽減させる。そうすれば、そもそも関係人口という言葉すら不要になるだろう。

たかほし ひろゆき
1974年、岩手県花巻市生まれ。2006年、岩手県議会議員に初当選。2013年、NPO法人東北開業を立ち上げ、食べもの付情報誌『東北食べる通信』編集長に就任。翌年同モデルを全国へ展開。2016年、農家や漁師から直接、旬の食材を購入できるスマホアプリ「ポケットマルシェ」サービス開始。

もっと学びたい方はこちら
高橋さんの著書
『書簡』「だから、ほくは農家をスターにする」(CCCメディアハウス)、『都市と地方をかきまぜる』(光文社新書)、『共選』「人口減少社会の未来学」(内田樹編、文藝春秋)、『共感資本社会を生かす』(ダイヤモンド社)

農泊

徳島県 「昔暮らし体験宿 カジヤ祖谷浪漫亭」

山里の古民家宿で昔暮らし体験

四国の山深く、徳島県三好市にある祖谷溪谷。日本三大秘境の一つといわれるこの地の標高570m地点に、築60年以上の古民家を改装した「昔暮らし体験宿カジヤ祖谷浪漫亭」があります。

宿泊者は亭主たちと一緒に、薪を割って五右衛門風呂を焚き、羽釜でご飯を炊いて夕食は囲炉裏を囲み、宿泊者が持参した日本や世界各地のお酒を試飲して、人生を語り合います。事前に予約すれば地元特産のジビエも召し上がれます。

日本の原風景を求め、海外の32カ国、地域から多くの旅行者が訪れています。2月には、新型コロナウイルス感染症の広がりを受け、宿中の消毒を行うなど対策を講じた他、帰国難民のフランス人医師一家を受け入れました。「亭主の責務だと思いましたが、コロナ問題が落ち着いたら、ぜひたくさんの方にいらしてほしいです」

※詳しくは「昔暮らし体験宿カジヤ祖谷浪漫亭」のホームページをご覧ください。



囲炉裏の炭火起こし



眼下に祖谷溪谷を望みながら、五右衛門風呂に浸かれます



ご飯は羽釜で炊きます



ジビエのアヒージョ風



薪割り体験



200種類のお酒が並ぶ酒神殿。お酒を持参すると試飲できます



亭主の四宮さん、宿泊者のブログに「産手恋」と書

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)



徳島県
「昔暮らし体験宿カジヤ祖谷浪漫亭」
〒778-0204 徳島県三好市東祖谷上141番地
【アクセス・周辺観光】JR大分駅から車で約35分・奥祖谷二重かざら橋までは車で約45分、剣山までは車で約1時間
TEL:090-5144-9277(問い合わせ時間7時~20時)
MAIL:lya.romantel@gmail.com
https://lya-romantel.wixsite.com/kajiya/



派遣期間終了後も稲刈りのお手伝いへ



小千谷市に広がるきれいな棚田



新潟県小千谷市

東

京生まれ、東京育ちの法政大学3年生、銀吉屋 僚太さん(20)。都市部の学生と農山村地域の人々の交流に取り組む「地域づくりインターンの会」の活動を通じ、大学1年生の夏に新潟県小千谷市の岩沢地区で農作業や祭りの手伝いを経験しました。地域の人とふれあい、農山村に魅了され「岩沢地区は自分のふるさとのように」と感じるようになりました。「単に気に入った場所ができたのではなく、会いに行きたい人ができました」と、銀吉屋さんは心を弾ませて語ります。

「地域づくりインターンの会」に参加したきっかけは何ですか。

「地域づくりインターンの会」の会長を務める岡司直也教授(法政大学)の授業で活動を紹介されたことがきっかけです。地域づくりって面白そう、楽しそうと興味を持って参加することにしました。授業で聞いているだけでは分からないことも多いので、現場に出て学びたいという思いもありました。

「都会と農山村、感じた違いは何ですか。」

農山村に行くとは自然と開放的な自分がいて、積極的に地域の人々とお話ができました。地域にはみんな知り合い、みんな友達という雰囲気があってと

第二のふるさとを見つけた!

地域づくりインターンの会 ●銀吉屋 僚太さん



初めての耕運機。こんなに音が痛くなるとは...

新潟県小千谷市ではどのようなことをしましたか。

小千谷市の岩沢地区へ

でも温かったです。

「その後、地域とのつながりはありますか。」

はい。派遣後も、稲刈りの手伝いや、冬に雪かきの手伝いに行きました。場所ももちろん魅力的なのですが、お世話になった受け入れ団体の方や農家さんに会いたいからまた行きたいと強く思っています。今後とも定期的に行つてつながりを保ち続けたいと思っています。

「第二のふるさと、という感じででしょうか。」

そうですね。里帰りしたいという人の気持ちが始めて分かりました。山や田んぼなど自然は誇りだなと思いますね。

「活動後、実生活に変化はありましたか。」

「活動後、実生活に変化はありましたか。」



法政大学現代福祉学部3年の銀吉屋僚太さん(20)

2018年8月12日から26日の2週間、滞在しました。私を含め派遣生3人は受け入れ団体の民宿などを借りて寝泊まりし、農作業や、祭りの手伝いなどいろいろな経験をしました。メインは民宿の付帯施設のテラス製作で、更地の状態からタイルを一つ一つ手作業で敷き詰めて作りました。受け入れ団体の人々にも協力していただき、テラスが完成したときは本当に感無量でした。最初はうまくいかなかったことも、もがいてみれば何とかかなるなど感じました。農作業はササゲ豆の収穫やカリフラワーの苗植えなどをして、農作業以外にも小学生を対象にした英語教

はい。食べ物を大切にしなければと改めて思いました。スーパーに行くとききれいな野菜ばかりなので、規格外のものでも並べたら良いのにと感じています。

「2020年度は「地域づくりインターンの会」事務局長を務められていますね。抱負を聞かせてください。」

少しでも農山村に興味がある

「地域づくりインターンの会とは...」

- 設立: 2001年
- 主な活動: 都市部の大学生と農山村地域の人々を結ぶきっかけづくりを目的に、地域に学生を派遣する活動をサポートしています。2019年度は24人の学生を全国6地域に派遣しました。
- 事務局: 学生事務局、及び、〇日による社会人事務局により運営しています。
- 派遣活動のスケジュール: 4月に説明会、6月に派遣地決定会を行います。学生と地域のマッチングを行います。学生は夏休みなどを活用して1週間から1カ月ほど地域に滞在し、農作業や祭りの手伝いなど地域の人々と協同して地域づくりに取り組みます。11月の報告会で活動成果を発表します。
- 学生の参加費は年間5000円。地域会員の出資によって支えられています。



協力して作ったテラス

「印象に残っていることはありますか。」

近くのコンビニに行くのに、山あり谷ありの道を30分くらい自転車漕いだことが新鮮でした。都会で生まれ育ったので、想像していたよりもはるかに大変で、現場に出ることはとても大事だなと実感しました。また、私自



収穫した野菜で派遣仲間と料理

人の背中を押せたらいいなと思っています。つながることは素晴らしいんだよと多くの方に伝えたいです。今年度の派遣活動は中止になってしまいましたが、事務局員を中心に活動を通して経験したことを資料にまとめています。今後、動画サイトなどで発信していきたいと思っています。



地域ごとに活動の内容をまとめます



「派遣地決定会」で学生と地域担当者が直接話せる場を設けます

四季祭々

「奈良県曾爾村 曾爾の獅子舞」 3000年変わらぬ優雅で躍動的な舞

口伝で守り続けた22の獅子舞

悪魔を払い、五穀豊穡や村の安寧を祈る獅子舞。近年、過疎化で数が減っていますが、奈良県曾爾村の門僕神社の例祭で奉納される「曾爾の獅子舞」は、今なお全国屈指の22種類の舞が受け継

がれています。色鮮やかな衣装を身にまとい、人から人へ口伝でつなげてきた優雅で躍動的な舞。曲芸的な舞が、取り囲むように観る数百人の観客をとりこにします。

人々を魅了する種類の豊富さと質の高さ

奉舞、神前舞、悪魔払い、奉神楽、獅子踊り、接ぎ獅子、荒舞といった一連の曾爾の獅子舞は、種類の豊富さと指先までこだわった表現の質の高さが特徴です。

人気の獅子踊りは、優雅な笛と太鼓の音色にあわせ、2人がかりの獅子の他に、鮮やかな花笠をかぶった天狗やひよっとこ、おかめなど大勢が登場し、ユニークなストーリーとダイナミックな舞が楽しめます。さらに、クライマックスの接ぎ獅子は、高さ3メートル以上に達し、まさに圧巻です。土台となる大人が獅子役の子どもの肩に乗せて足の親指だけを持ち、絶妙なバランスで支えることで力強さを演出します。

1718年、長野地区の人々が

伊勢大神楽をならい、五穀豊穡を祈って門僕神社に奉納したのがはじまりとされています。現在は、小学生から60代まで、長野、今井、伊賀見の3地区約1000人が伝統を守り続けています。村民の心の拠りどころとなっており、村一丸でお祭りを支えています。

継承の危機

110戸を訪問し説得
「華やかな舞の裏で、伝承にはとても苦労しています」と話すのは、12の舞が伝わる伊賀見地区奉舞会の本治正人さん(57)。神社への信仰が薄れ、昭和51年頃には舞が1つしか披露できなくなりました。担い手がいなくなり、継承の危機を感じて一念発起した本治さんは、地域の110戸を訪問し、意見を聞きまわりました。「継承した方がいい」との声が多かった



躍動的な力強い動きが人々を魅了する獅子舞



取り囲むように観る数百人の観客



大人が子どもを肩車して舞う獅子踊り

ことから、当時の区長に相談。20人の若者が先輩たちから教わり、昭和53年に復活させました。涙を流して喜ぶお年寄りたちを見て、「絶対に絶やしてはならない」と本治さんは固く決意しました。その後、地区外の人や女性など広く意欲のある人を受け入れ、17年前からは中学校の授業で教えるなど、後継者確保に力を入れてきました。現在は小学生も重要な担い手になっています。小学校6年生には、「いつか故郷に帰って来てまた、獅子舞を踊ってほしい」との思いを込めて、写真と賞状を額に入れて贈っています。

コロナ乗り越え新たな取り組みも

そんな写真や賞状に込められた思いに応えたのが、村役場企画課

の本治陽亮さん。一度は地元を離れましたが、3年前に戻ってからは「歴史を絶やしてはいけない」との使命感で奉舞会に加わりました。現在は接ぎ獅子で子どもを肩に乗せる土台として活躍しています。本治陽亮さんは「後継者を見つけ、仲間を増やしていきたい」と抱負を語ります。

少子化による後継者の減少に加え、今年は新型コロナウイルスの影響で開催が危ぶまれています。「二度やめると、またできるかが心配。どんな形であれ開催したい」と話す本治正人さん。今後、後継者の確保に加え、前日に宿泊するツアー客のホテルに向いて事前の説明し、より楽しんでもらえるよう工夫するなど、ファンを増やす新たな取り組みなどもしていきたい考えです。本治正人さんは曾

Memo

●場所
門僕神社(奈良県宇陀郡曾爾村今井733)

●開催日
10月11日(2019年まで体育の日の前日の日曜日に開催)
※今年は新型コロナウイルスの影響で中止となる可能性があります。

●地域情報
奈良県の東北端に位置し、堂生火山群に属する1000m級の山々に囲まれた美しい火山地形からなっています。春はヤマザクラ、秋は曾爾高原のススキ、冬は荘厳かつ神秘的な山々の雪化粧など、年間を通じて雄大な自然美が楽しめる関西屈指の高原リゾートです。夏でも寒暖差があることからトマトやホウレンソウなど高直野菜が盛んに生産され、「食」と「自然美」で観光客をおもてなしします。



(写真上から)子どもが活躍する獅子踊り、躍動的で優雅な接ぎ獅子、餅や柿、サトイモなどで作る供物の「すこ」





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합니다。

夏号は「暑さに負けない！辛い食べもの」特集です。地元産の農産物をふんだんに使った、カレーとサルサソースをご紹介します。

暑いときこそ、食欲をそそめる辛いものを食べて、おいしい夏を楽しみましょう。

梨をふんだんに使った 絶妙な甘みとコク

東京都府中市 JAマインズ
府中市産 梨カレー



粗くすりおろした梨ピューレを1食あたり3割ほどブレンドし、梨の甘さを生かしたカレーです。そこに数種類のスパイスを組み合わせて、うま味やコクが生まれ、子どもから高齢者まで、幅広い層に好まれる味に仕上がっています。

原料には、2018年の台風



21号の影響で収穫間際に落果した梨を使っています。JAは梨を買い取り、農家の支援や地域の特産品づくりに奔走しました。JA地域振興部長の鈴木健さんは「梨の鮮度が良いうちに加工するため、時間との勝負でした」と振り返ります。ピューレの加工業者が見つかり、梨を冷凍製ピューレに一次加工して保存した後は、開発に1年かけて完成させたこだわりの逸品です。

商品の箱詰め作業などは市内の社会福祉法人「ワークセンター・こむたん」に業務委託しており、農業と福祉が連携した商品です。

お問い合わせ

マインズ農業協同組合
地域振興部販売課
TEL 042-306-8484
1箱180g 480円(税込)
※数量限定

<https://www.ja-town.com/shop/c/c3501/>



トマトやタマネギ しよゆの風味が際立つ

広島県安芸高田市 和髙醸造

SALSA SAUCE



トマトやタマネギ、しよゆの風味が食欲をそそる、日本人のお口にぴったりな和風サルサソースです。広島県安芸高田市産の野菜と、同市にある醸造会社の和髙醸造が

つくるだししよゆをミックスして和風に仕上げました。肉や魚料理、パスタなど幅広い料理に使えます。

原料の野菜はJA広島北部と連携し、同市内でつくる加

工用トマト、タマネギ、青トウガラシを使っています。和髙醸造の社長、大坪慎吾さんは「地元食材のおいしさに魅力を感じ、地域の農産物を使った商品をつくりたい」と考え、JAに相談して商品化が実現しました。原料を提供する農家、稲垣文学さんは、ソーラーシェアリング（営農型太陽光発電）下で、竹チップ堆肥を使って土作りにもこだわって栽培。「果肉も厚く煮込むことで旨味が出るトマトですよ」とアピールしています。

商品のラベルにはレコードジャケットをイメージした絵を使用。趣味がディスクジョッキーという大坪さんのアイデアで、見た目も楽しめる商品です。



お問い合わせ

有限会社和髙醸造
TEL 0826-46-3420
210g 820円(税込)

<https://wadaka.jp/>

長野県小布施町で

おいしくて
美しい

ぶどう作りをお手伝い

長野県小布施町は果をはじめとした全国有数の果樹産地。特産の「巨峰」や「シャインマスカット」の摘粒や袋かけて忙しい農家をお手伝いするため、2泊3日の企画「小布施ぶどう援農隊」を実施しました。

小布施町は長野県北部に位置する果樹産地の農村地帯です。人口は約1万1000人(2019年)。気候の日照差、年較差が大きく、雨が少なく、特産のぶどうは農産物出荷額の約半分を占めています。「北酒と菓の町」「花の町」として年間120万人の観光客が訪れます。



教えてくれた人

おぶせファーマーズ代表
島田智仁さん

今回の援農隊は、若手農家の集まりである「おぶせファーマーズ」の皆さんの声によって実現した新企画です。人手不足対策や産地のファンづくりに取り組みたいと考えたためです。参加された方は皆、一生懸命に作業してくれて、大変感謝しています。援農隊をもっと広げていきたいです。

農家の
方々



島津忠昭さん、小林たつ子さん、横山知子さん、島田さゆりさん

はさみを手に摘粒

収穫時に「美しい形」にぶどう棚の下で、粒を摘むはさみの音が響きます。受け入れ農家の横山知子さんは参加者を集めて手本を見せながら説明します。

「おいしくて商品価値のあるぶどうを作るためには摘粒が大事な作業です。粒が混みあっていると大きくなったときに下の実が潰れてしまうんです。房の上段、中段、下段のバランスを見て、混んでいる粒を切っていきます」

埼玉県から参加した安田和子さんは「隙間を空け過ぎないというのがコツがあって難しい！こういう作業をしないと、店で売っているぶどうにならないのね。収穫が楽しみで

す」と感心した様子。東京都から来た村井恒彦さんは「収穫時にビニールティフルな状態となるように仕上げるということだね」、吉田一美さんは「商品になるのだから責任重大です」とはさみを手にしながら話していました。

かけ」と「傘かけ」。雨粒に含まれるカビの胞子から守るための作業です。ぶどうに雨粒があたり、その水分が蒸発すると、カビの胞子がぶどうの房の中に残り、品質を大きく損ねてしまうのです。また、収穫間際に鳥などから果実を保護する目的もあります。

農家の島田さゆりさんは袋を持ちながら「袋はきつちりと閉めて、横から雨が入るのを防ぎます。傘も同じ。ホチキスできちんととじてくださいね」と一語に行きます。埼玉県から来た荒木梨花さんは「巨峰の房が大きいのでやりやすかった。でも、どの作業も大変だなと思えます」と丁寧に傘をかけていきました。



休憩中に農家と参加者が交流

「丁寧な仕事」に驚き
作業が進み「助かった」

今回、援農隊には14人が参加しました。初めての受け入れに、農家の中には「観光目的なのだろう」と思っていた方も。しかし、雨が降ってもカッパを着て熱心に作業する姿を見て、驚いていました。

島津忠昭さんは「皆さん1房ずつ丁寧に傘かけ作業をしてくださいました」とひと安心、小林たつ子さんは「仕事の整理など、きちんと仕事をしていたのでびっくり。予想以上に作業が進み助かりました」と話していました。

また来てね！参加者の声

藤川正信さん(千葉県在住)

面白いですね。形を想像しながら、はさみで余分な粒を落とす作業があるなんて知らなかったです。1房ずつ手をかけることで商品となるぶどうができる。商品価値が高い理由が分かりました。



高橋佐知子さん(大阪府在住)

あじさいの名所旧跡を見て回る旅行では物足りないので参加しました。援農作業といった目的をもって訪れ、ついでに文化的なことを体験することが楽しかったです。またどこかで、援農したいですね。



農家と参加した皆さん

袋かけと傘かけ丁寧に
雨から守り品質を維持



摘粒作業(写真左:赤)

もう一つ重要な作業が「袋



袋かけ作業

傘かけ作業

新型コロナウイルス感染症予防対策



今回の企画は、新型コロナウイルス感染症予防対策のガイドラインを作成して実施。事務局は、フェイスシールドや手袋を備用。朝食前に検温とアルコール消毒、参加者の皆さんには、ソーシャルディスタンスや手洗いがいなどの衛生管理にご協力いただきました。

「(一社)全国農協観光協会は日本の農業を守り、豊かな食文化をつくるために、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・就業のきっかけをつくる「田舎暮らし体験」、食文化を学ぶ「田舎でいかに!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」の会員の皆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。

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



◀ 野菜中の情報は次ページに!

読者ふれあい

Reader Contact



読者投稿のご紹介

ふれあい春号楽しく読ませていただきました。遊子水荷浦の段畑は長年の受けつがれた風景と生活がとても印象的で四月の収穫祭にもぎやかでした。

さて、今日の夕食にふれあい食堂の春ジャガイモのハリハリを作ってみました。シャキッとした歯ざわりでビールとワインにぴったり。ジャガイモの新しい料理レシピが加わりました。私はおいしいノートを作っていますので記録をしておきます。塩味は少しひかえて今日はいくらがなかつたのでサケフレークと小ネギをちらしました。とてもきれいな一皿になりました。またよろしくお願いたします。

〔投稿者 80代女性 M.N〕

【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、下記のとおり「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〉

群馬県館林市のうどん店
もり陣さんの「まゆ玉うどん(乾麺)1束入り2人前」

〔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。個人情報に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年秋号(10月第1週発行)掲載分は、8月31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'ンアービル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

※本誌掲載の記事、写真、イラスト等は無断で転載、複製、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、取材時の状況に基づきます。
※本誌で取り上げた記事の著作権は著者・権利者によって異なる場合があります。

ふれあい 夏号
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。

公式ウェブサイト
▶ <https://www.znk.or.jp/>



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

LINE
▶ ID:@728vhtfg



ふるさと倶楽部通信

2020 Summer



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し、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、暑がな自然の中で、熱中防止さ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、土に親れて健康的な生活をしたい方におすすめの企画です。

9月19日~21日 | 岐阜県恵那市

えな栗援農隊

山並みが美しい岐阜県恵那市。栗栽培が盛んで、栗さんとんも有名。笠置山の中腹にある栗畑では、地域の方が集まって作業を行っています。「日本一の味・生産量」を目指して頑張っていますが、高齢化・人手不足が悩み。温かい栗田舎を満喫できる農家民宿の宿泊もおすすめです。ご参加お待ちしております。



田舎暮らし担当

えな笠置山栗園
代表取締役
砂村 猛



収穫や、収穫後すぐにやりたいイガの片付けなどを手伝っていただけると、とても助かります。地元の産物と一緒に頑張る、皆様の交流を楽しみにしています。

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、地域行事などに親れる企画です。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になることを目指します。子育て世代や就農を考えている方におすすめです。

10月1日~4日 | 北海道余市町

北海道余市町 田舎暮らし

札幌市内から小樽を経由し電車で約1時間。余市駅を降り少し歩くと赤い屋根の「ニッカウキスキー余市蒸溜所」が迎えてくれます。明治から大正時代までニシン漁で栄えた町で、現在は耕地面積の約8割が果樹園でドウやリンゴの栽培が盛んな地域です。のどかな風景が広がる余市町を訪ねてみませんか。



田舎暮らし担当

余市観光協会
事務局員
伊藤 二朗



果樹のまち余市の始まりは明治12年に訪めて結実したリンゴでした。リンゴの収穫作業を手伝いながら、ウイスキーとワインのまちへと遡る歴史を堪能してください。

田舎でいいね! 食育探訪

食と農に就いて理解を深めることと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。

①10月20日、②27日 | 東京都世田谷区

有機野菜でつくる野菜のスイーツ -野菜と過ごす楽しい時間-

東京都内にも実は畑がたくさん。米ぬかや果実などから作った肥料を使い、「本当に美味しい野菜を食べてもらいたい」「生き物に優しい農業を行いたい」と取り組む農家さんと収穫体験。1991年にオープンし、旬の食材で、見た目もかわいらしい野菜スイーツを手がけるケーキ屋さん。ふだんの暮らしから、ほっと息、自分にご褒美してみませんか?



田舎暮らし担当

ケーキ工房 セックの森
代表取締役
鎌山 美佐子



安心・安全をモットーに、無添加の食材を使用したお菓子作りをしています。さらさらめ農園さんのこだわりの野菜、さつまいもでタルトを作り、ハロウィンパーティしませんか?

ふるさと倶楽部の企画については、本会の「新型コロナウイルス感染症予防対策ガイドライン」に沿って実施するよう努めます。詳細は、ホームページよりご確認ください。