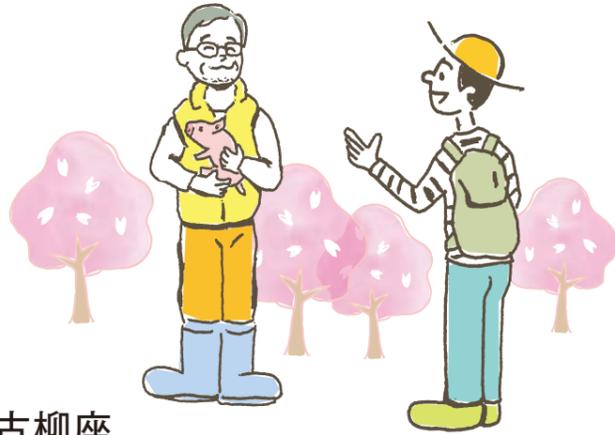


農山漁村の暮らしに、出会おう。

ふれあい

2021年
春号



食の一景
静岡県浜松市 豚屋とんきい

ほくらと農山漁村
住民の思いを大学生が形に

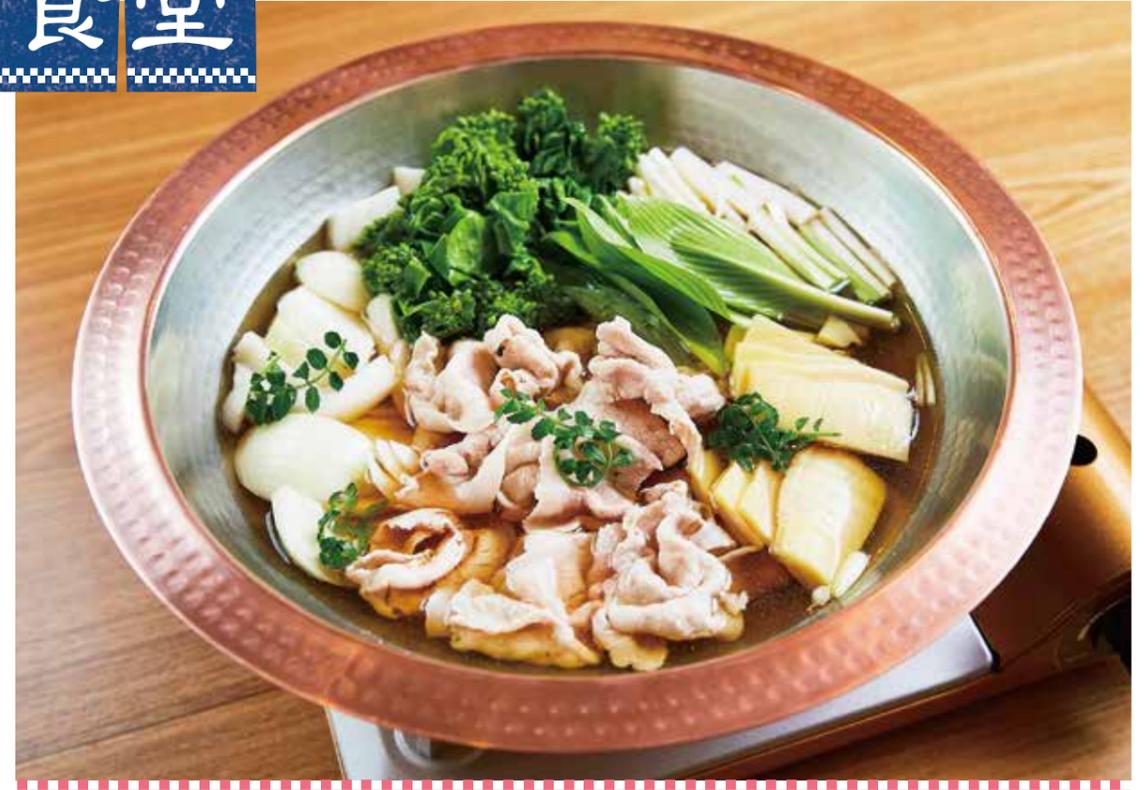
四季祭々
東京都八王子市 八王子車人形 西川古柳座



ふれあい 2021年 春号 令和3年4月2日発行 通巻467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



旬の食材を
美味しく、手軽に



「浜名湖そだち」と春野菜のしゃぶしゃぶ

食の一景(3~7ページ)で紹介したブランド豚「浜名湖そだち」の旨みを、春の味覚とともに楽しみください。

【材料】(2人分)

- 浜名湖そだちロース(しゃぶしゃぶ用) … 400g
- タケノコ(下ゆで処理済みのもの) … 1本
- 菜の花 … 1束
- ウルイ … 1パック
- 新タマネギ … 1個
- かつおだし … 1000cc
- しょうゆ … 90cc
- みりん … 90cc
- 酒 … 90cc
- 粉サンショウ … 適量

【作り方】

- ①タケノコは好みの厚さにスライスし、菜の花とウルイは一口大に切りそろえ、新タマネギは厚めにスライスしておく。
- ②鍋にかつおだし、しょうゆ、みりん、酒を入れ、ひと煮立ちさせたら①の材料を入れる。
- ③野菜に火が通ったら弱火にして沸かさないようにしながら、「浜名湖そだち」を召し上がる分ずつしゃぶしゃぶにしてお好みで粉サンショウをかけてできあがり。



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

かつおだしを作るのが難しい場合は、市販の顆粒だしで代用できます。「浜名湖そだち」は他の豚ロース肉でも代用できます。



目次

- 03 食の一景
静岡県浜松市 豚屋とんきい
ブランド化と6次化で、
100年続く養豚と
地域活性化を実現へ
- 08 ふれあいレポート
宮城県南三陸町
8万人に語り伝えた震災体験 ツアーとオンラインで届け続ける
- 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
コロナ禍で変わる「移住」の概念
- 13 農泊。
京都府綾部市 里山ゲストハウス クチュール
- 14 ぼくらと農山漁村
住民の思いを大学生が形に
- 16 四季祭々
はちおうじくまにんぎょう にしかわ こりゅうざ
八王子車人形 西川古柳座
- 18 おうちでつながろ。
千葉県JAきみつ「カラー」「君津フレッシュBOX」/
兵庫県淡路島「淡路島たまねぎ」/和歌山県JA紀南「南高梅(青梅)」
- 20 ふるさと倶楽部
長野県中野市 職員が行ってきました お手伝い再開を目指して!
- 23 読者ふれあい
- 24 ふれあい食堂
レシピ「浜名湖そだち」と春野菜のしゃぶしゃぶ

表紙 撮影地：静岡県浜松市 協力：はままつフラワーパーク

次号は2021年7月第4週発刊予定となります。



静岡県浜松市 豚屋とんきい

ブランド化と6次化で、 100年続く養豚と 地域活性化を実現へ

安全・安心な餌、水、豚舎にこだわり、半世紀かけてブランド化したおいしい豚肉を、無添加、手作りにこだわって加工。こだわりの詰まった加工品が並ぶ直売所や農家レストランが、多くの人を笑顔にする。人、豚、環境に優しい農業を目指す。さまざまな挑戦が、100年続く農業の礎を築く。



老若男女が訪れる 人気農家レストランが 人と地域を元気に

数多くの大企業が本社を置く日
本有数の工業都市であり、農業産出
額も全国トップクラスを誇る静岡県
浜松市。住宅と農地が共存する同市
北区細江町に、老若男女が訪れる農
家が運営するレストランがありま
す。その名は「豚屋とんきい」。2
つあるうちの1つの「ミートレスト
ラン」では、肉好きの客たちが、と
んかつや焼き肉、しゃぶしゃぶなど
ボリュームとおいしさを兼ね備えた
メニューに舌鼓を打ち、もう1つの
「農家レストラン」では、幅広い世
代が地元産農産物を使った60種類
の料理からなるビュッフェを楽しみ
ます。地域住民や浜名湖目当ての観
光客など、多い日には2店で計

350人が訪れます。

経営するのは、この地で半世紀以
上豚を育てる三和畜産社長の鈴木
芳雄さん（71）。安全・安心な餌、水、
豚舎にこだわって、ブランド豚「浜
名湖そだち」と「プレミアムきんか」
の母豚を計180頭飼養し、年間
3400頭ほどを生産。枝肉の販売
だけでなく、添加物などを使わずに
ソーセージやハム、ハンバーグなど
に加工し、販売しています。レスト
ランでも、自社で減農薬栽培した米
や野菜の他、地域農家から買い取っ
たものを使い、とことん安全・安心
な料理の提供を追求。顔の見える販
売にこだわり、地元スーパーや契約
する地元飲食店・加工業者などにも



地元産農畜産物をふんだんに使ったビュッフェ

6次化でファンづくり レストランで宣伝

販売し、柔らかく臭みのない肉、甘
みのある脂肪が、近年、生産が追いつ
かないほど人気を集めています。

鈴木社長の実家ではもともと、イ
草や果樹の栽培に加え、数頭の豚を
飼養していました。高校卒業後の
1968年、就農する際に専業農家
として何を生産するか模索。市街化
区域に位置していたため規模拡大に
は限界があり、「これからは会社員
と同様に一年中安定した収入がある
方がいい」と考え、豚專業の道を選
び、母豚30頭を導入しました。おい
しさだけでなく、安全・安心にこだ
わり、抗菌剤や防カビ剤を使用して
いない独自の配合飼料を与えてきた
他、水や清潔な豚舎にもこだわって
きました。

1989年には、消費者に直接販
売しファンをつくることで、1次産
業を次世代に受け継いでいこうと、
直売所を開店。鈴木社長は「豚肉を
生産、販売するだけでは、貿易自由
化の波を乗り越えられない。これか
ら生き残るには、おいしさと安全性



豚舎で子豚を抱く鈴木社長

でファンをつくることが重要だと
思った」と振り返ります。無添加で
ソーセージやハムなどの製造をス
タートし、忙しい主婦のためにコロッ
ケやハンバーグなどのすぐ食べられ
る加工商品も開発。口コミで人気を
呼び、直売所だけでなく、地元スー
パーでの販売も広がっていきました。
そんなとき、直売所を訪れたお客
から「お肉はどこで食べられるの？」
と尋ねられ、「食べられる場所がな



お肉を加工する従業員



地元産の飼料用米などを配合したオリジナル飼料



ミートレストランで人気のとんかつ

1階が直売所で2階がミートレストラン



ソーセージなどさまざまな加工品



直売所で販売するブランド豚「浜名湖そだち」

いと、効果的に宣伝・ファンづくり
ができない」と気付いた鈴木社長。
レストランで食べて豚屋とんきいの
ファンになってもらおうと同時に、地
元産野菜や米を使うことで地域農業
を盛り上げようと考えました。
2002年にミートレストランを、
2005年には農家レストランをオー
プン。ミートレストランはとんかつな
どの肉メニューが、農家レストランは
地元産野菜をたっぷり使った「ちよっ
と懐かしいお母さんの味」がヒットし、
徐々にお客が増加していきました。

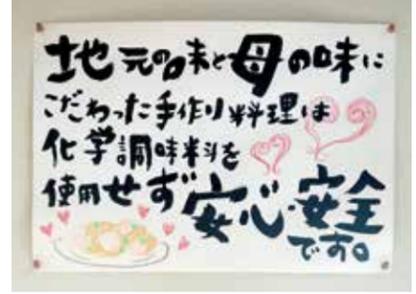
他の事業者と連携し、 地域全体を活性化

地域全体を活性化するため、農
家や他の事業者との連携にも力を
入れてきました。豚に与える飼料
用米は地域の農家から購入する他、
レストラン用に野菜を買い取った
り、地域の食品加工業者と連携し
て商品開発をしたりしています。
レストラン向けに10畝で米を栽
培していますが、単に栽培するだ
けでなく、地域の美しい田園風景
や生態系を守ろうと、JAとびあ浜
松の仲間と共に細江地域特別栽培

米研究会を設立。有機質資材を使
い、農薬を県の基準の半分以下に
削減して栽培した米を「細江まい
ひめ」としてブランド化しました。
毎年、水田環境鑑定「特A」認定
を受け、環境保全にも一役買っ
ています。
また、消費者に食の大切さを伝
えていくため、ソーセージ作り教
室などの体験メニュー開催にも取
り組んでいます。農家1戸ではで
きるものが限られると考え、隣の
直売所や観光農園、フルーツパー
クなどと連携してポイントラリー
などを開催。近隣農家と協働し、
バスツアーなども受け入れてきま
した。鈴木社長は「小規模農家の
課題は、いかに効果的に宣伝する
か。1戸では難しいため、多くの
農家や観光業者と連携することが



地域でブランド化する特別栽培米



農家レストランのモットー



従業員とメニューについて話す鈴木社長④



体験教室を楽しむ子どもたち

てバイオガス発電を始めました。ま
た、もともと清潔な豚舎づくりや情
報通信技術（ICT）の導入による
豚のストレス軽減を心がけてきま
したが、近年注目度が高まっているア
ニマルウェルフェアの観点から、従
来よりも1頭のスペースが広い新た
な豚舎を建設するなど、新たな農業
に取り組んでいます。

重要」と話します。

これまでのさまざまなファンづ
くりの取り組みが奏功し、コロナ
禍でレストランの客が減った今、
直売所やスーパーなどでの加工品
売り上げが増え、生産・販売量を
維持することができています。

継承見据え 新しい農業にも挑戦

将来を見据え、環境に配慮した
農業を実践するため、豚ふんを使っ

普段から子どもたちや従業員に
夢を語ってきた鈴木社長。その姿
を見て、孫の一人が東京農業大学
畜産学科で養豚を学び、もう一人
が調理師になってレストランに携
わろうとするなど、鈴木社長の夢
が着実に受け継がれています。今
後、100年続く農業を目指し、
ネット販売の強化や冷凍品の輸出
などにも挑戦する他、2025年
をめどにバーベキューやピザなど
が楽しめる新たな施設「とんきい
ワールド」をオープンする計画で
す。鈴木社長は「ファンを増やし、
付加価値を高め、子や孫に100
年続く養豚を受け継いでいきたい」
と夢を語ります。

豚屋とんきいの商品は、インター
ネットからも注文が可能です。鈴
木社長が安全・安心にこだわって
生産した豚肉や、ソーセージ、ハ



バイオガス発電所
アニマルウェルフェアに配慮した
新しい豚舎

ムなどの無添加手作りの加工品が
おうちでも楽しめます。コロナ終
息後には、浜名湖や、はままつフ
ラワーパークの観光と併せて、と
んきいのレストランに足を運び、
おいしい地元産農畜産物を使った
料理をぜひ、お楽しみください。



ICTを導入し、豚の発情をタブレットで管理

Memo
静岡県浜松市北区細江町中川1190-1 TEL.053-522-2969 定休日：毎週水曜日(臨時休業あり)
直売所 営業時間：10:00～19:00
ミートレストラン とんきい 営業時間：ランチタイム 11:00～15:00(オーダーストップ14:00)
ディナータイム 17:00～22:00(オーダーストップ20:00)
農家レストラン とんきい 営業時間：ランチタイム 11:00～15:00(オーダーストップ14:00)
ディナータイム(平日) 10名様以上のご予約のみ
ディナータイム(土・日・祝) 17:00～22:00(オーダーストップ20:00)
※現在はコロナ禍のため、土・日・祝のみの営業
※4月以降、レストランの一部メニューをリニューアルし、ミートレストランで新商品の豚骨ラーメンの提供を始める他、農家レストラン
ではビュッフェに加え、とんかつも提供する予定です。
ネットショップ <http://www.tonkii.net/shop/>



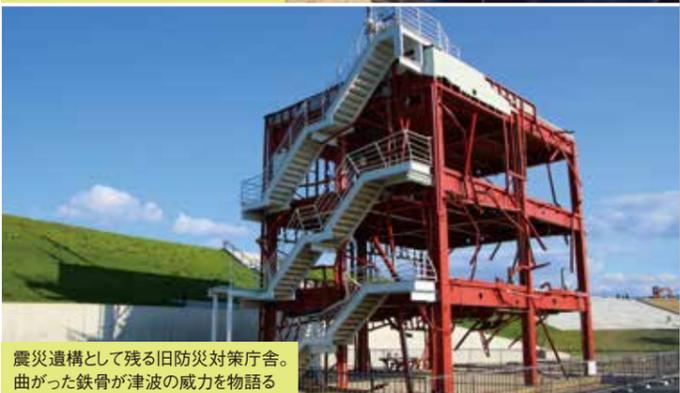
8万人に語り伝えた震災体験 ツアーとオンラインで届け続ける



語り部が同行し、バスで被災地を巡る



「まちあるき語り部」は少人数で
ゆっくりと町の様子を知ることができる



震災遺構として残る旧防災対策庁舎。
曲がった鉄骨が津波の威力を物語る



コロナ禍で昨年7月から
始めたオンライン講話



生徒たちに体験を話す阿部悠斗さん。「言葉が
心に響きました」というお礼の手紙をもらうことも



震災からの復興を見守ってきた語り部の皆さん

パソコンの画面に映し出された高校生たちの顔。真つすぐに向
けられた一人ひとりの目を見ながら、南三陸町観光協会職員の阿
部悠斗さん（24）は10年前の体験を語り始めます。宮城県北東部
に位置する南三陸町はリアス式海岸の入り江が美しい農山漁村の
町。2011年3月11日に起きた東日本大震災で20歳を超え津
波が町に押し寄せ、約6割の建物が全壊。831人の尊い命を失い
ました。

阿部さんは当時中学2年生でし

た。卒業式の準備で体育館の飾り
つけをしていたさなかに大きな揺
れに遭い、先生の誘導で校庭に逃
げました。「過去の津波被害を教
訓に年に数回、避難訓練をしてい
たので冷静に行動できました」。海
岸に近い自宅が流されたことや家
族全員の無事を知ったのは、それ
から2日後のこと。その後の体育
館と集会所での約4カ月に及ぶ避
難所生活を含めた体験で何を感じ
たのか、どういう心境だったかを、
被災当時と同世代の子どもたちに
伝えてほしい……。協会が取り組
む「語り部による学びのプログラ
ム」の一語り部として、学校関係

者からの依頼を受けています。

当たり前を失う現実

「同世代」への教訓

阿部さんが中高生に必ず語りか
ける言葉があります。「当たり前
に思っている生活は、当たり前じゃ
ないんだよ」。行ってきますと出か
けて、ただいまと帰っていた家が
突然なくなりました。悲しいといふよ
りも、ただそれとしたあの気持
ち。「当たり前」の日常は突然絶た
れることがある。だから今を大切
に生きて、災害への備えも大事な
んだと伝えることが、自分にでき
ることだと思つて続けています」と
阿部さんは語ります。

被災地を巡りながら語り部が自
らの被災体験を語るこのプログラ
ムを協会が始めたのは、震災から
5カ月後です。協会職員や定年退
職者、主婦など町民による語り部
は約10人。その中には家族を津波
で亡くした人も。それぞれが「生
身の言葉」で語ります。

被災5カ月後に開始

目と耳で追体験

「震災から間もない頃はつらく
て、語りながら涙を流す人もいま
した。ただ、テレビには映らなかつ
た体験は私たちにしか伝えられな
いという使命感と、話すことで気持
ちが整理できて浄化されていった感
覚もありました」。同協会プロ
ジェクトを担当する菅原きえさん
は語り部の心境をそう話します。

団体向けのプログラムでは、語
り部が約1時間話し、バスで町内
の被災地を巡ります。津波でひ
しゃげた外階段などを残した旧防
災対策庁舎のほか、今は公民館と
なった旧戸倉中学校では、海抜約
22メートルに位置する校舎1階の天井付
近まで達した海水の位置を確認で
き、目で見て耳からの語りでも曾
有の災害を追体験します。

コロナ禍で来訪4割減 画面を通じて活動する

現地ツアーにはこの10年間で約

2500団体、8万人以上が参加
しました。コロナ前の2019年
は241件、6216人が訪れま
したが、昨年は11月末時点で67
件、3976人にとどまりました。
震災から10年を迎えた節目の
年。収束が見えないコロナ禍で阿
部さんは「オンラインによるバー
チャルツアーで町を巡りながら体
験を話すなど、できるやり方で伝
えていきたいです」と前を向いて
います。

南三陸町観光協会による震災語り部プログラム

東日本大震災での教訓を後世に伝えようと、被災者の思いを学ぶ団体や少人数・個人対象の現地ツアーに加え、オンラインでの語り部プログラムを実施しています。

【団体向け】語り部による学びのプログラム		
参加人数	10～120人	
主な内容と料金	語り部による震災講話(約60分)	16,500円
	被災市街地を巡るバスツアー(約60～90分)	1台20人まで11,000円 20人以上:1人につき550円
	震災講話とバスツアーの組み合わせ(約120～150分)	1台20人まで22,000円 20人以上:1人につき1,100円
【少人数・個人向け】まちあるき語り部		
参加人数	1～10人程度	
主な内容と料金	津波の高さを実感できるコースや震災遺構を巡るコースなどを用意し、語り部が同行して案内する	1人の場合:7,000円 2人の場合:1人3,500円 3～4人の場合:1人2,500円 5人以上の場合:1人2,000円
【オンライン】震災語り部講話		
参加人数	1回100人まで	
主な内容と料金	震災の体験談と復興の道のりを写真を交えて話す。質疑応答を含めて約60分。原則Zoomで実施	1回1団体16,500円

※税込、会場費別、団体割引あり。英語、中国語にも対応
詳細や申し込みは南三陸町観光協会HP(<https://www.m-kankou.jp/>)、電話0226-47-2550へ
現地ツアーではマスク着用、アルコール消毒など感染防止対策を徹底しています

南三陸町へのアクセス

- 車>仙台市から三陸自動車道を使って志津川ICで降り約2^{時間}。(所要時間約1時間30分)
- 高速バス>仙台駅から宮城交通の高速バスでBRT志津川駅下車(同約1時間40分)
- 電車>仙台駅からJR東北本線に乗り、小牛田駅でJR石巻線または気仙沼線に乗り換える。前谷地駅で気仙沼線BRTに乗り換え、南三陸町役場・病院前で下車(同約2時間30分)



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。



千葉県銚子市
Lindo-tomaco, Farm
石毛 麻里子さん

栽培作物:
施設(50アール)ではトマトとセロリを、露地(100アール)ではキャベツやダイコンをメインに生産

主な出荷先:
JAちばみどり、地元の農産物直売所



キャベツを収穫

野菜の魅力、おいしさ カフェを通じて発信

カ

フエ「Marko's Little Kitchen」を運営し、旬の野菜をたっぷり使った健康志向の週替わりランチを提供しています。週2日の営業で、新型コロナウイルス感染症の影響も受けましたが、徐々にリピーターが増えてきました。店舗は昨年1月、市内の地酒バーを間借りしてオープン。きっかけは野菜ソムリエの資格取得と、野菜がメインの食材で健康になれる「マクロビオティック」との出会い。



料理をする麻里子さん



トマト苗

セロリ苗

お

客さまは市内や近隣市町村の若い親子だけでなく、ご年配の方や家族連れなど幅広いです。「自分では思いつかない調理と味付けでおい

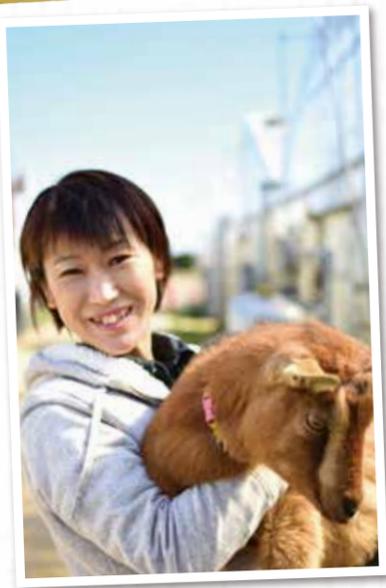


寒玉キャベツ

ブロッコリー

×

ニユーには自家産と県産の野菜、自然農法で栽培された県産の玄米を使っています。カフェを始めてからヤーコンやカラシナなど栽培作物が増えました。目指しているのは自宅での農家カフェ。今年12月の開店に向け準備を進めています。もっと多くの人と交流を深めたいです。



千葉県旭市
小島農園
小島 裕美さん

栽培作物:
トマトやキュウリ、チンゲンサイなど施設野菜、耕作放棄地を活用した露地ネギ、水稻を組み合わせた3ヘクタール

主な出荷先:
スーパーのインショップ、漬物メーカーなど



キュウリ



チンゲンサイ

都

ヤギをきっかけに食や農を考えて

市に住む子どもたちを対象とした「ヤギプロジェクト」の準備を進めています。ヤギは農園で開く農業体験や都市農村交流のシンボルで、子どもたちにヤギと触れ合いながら食や農について考えてもらうため、ナナとチイの2頭を飼い始めました。従業員も取引先の方も見るだけで癒やされるとメロメロです。YouTubeでも人気を集めています。



ヤギ「ナナ」

小

島農園は先代までシイタケを生産していました。夫が就農して、施設野菜を中心とした経営に切り替えました。ハウスは徐々に増やして当初の5倍に。苦労はありましたが、日々の暮らしの中で季節を感じたり、ごはんをおいしく食べたり、健康的に過ごせたり、作物の成長に喜びややりがいを感じるなど充実しています。

ま

た、農業の生産性の低さや、台風で大きな被害が出るなど大変な面を伝えていくことも重要です。体験を通じた教育の場が少ない都市の子どもたちにとっての食農教育や情操教育の場になればと思います。このような活動が、経営強化につながれば良いと考えています。



チンゲンサイの生育を確認

ラリーマン家庭に生まれましたが、酪農をはじめとする農にあこがれを抱き、県農業



野菜の出荷調製をする施設を建設



農業女子つ・な・ぐPJ インスタグラム フォローお願いします! nougyojoshitsunagu_pj

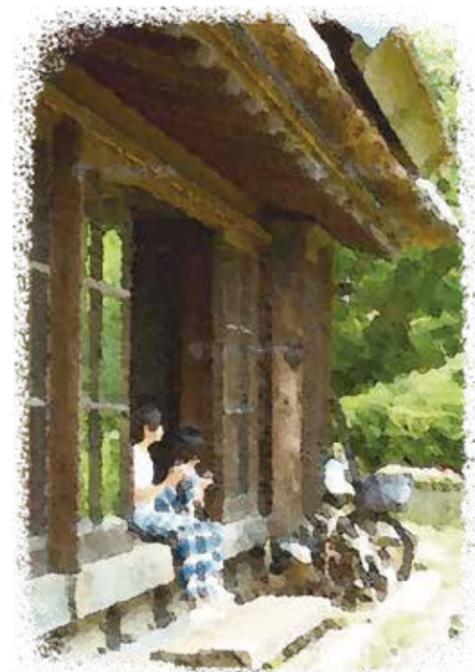
農山漁村や都市での暮らしを考える、その手助けになる知識を識者が語ります。

テーマ

コロナ禍で変わる

「移住」の概念

國學院大學研究開発推進機構 准教授 ● 高和雄



移住希望地ランキング

順位	県名
1位	静岡県
2位	山梨県
3位	長野県
4位	福岡県
5位	宮城県
6位	広島県
7位	北海道
8位	和歌山県
9位	神奈川県
10位	群馬県
11位	岐阜県
12位	茨城県
13位	栃木県
14位	福島県
15位	長崎県
16位	宮崎県
17位	富山県
18位	山口県
19位	愛媛県
20位	鹿児島県

ふるさと回帰支援センター(東京都千代田区)が2020年に実施した地方移住に関するアンケート結果。回答者は窓口相談者4,400人。

2020年に始まった新型コロナウイルス感染症の拡大は、いまだ収束する気配を持たず、社会生活・経済にも大きな影響を及ぼし続けている。

これまでも、2008年のリーマン・ショックや2011年の東日本大震災など、社会生活に大きなインパクトを与えた出来事が、地方移住の動きにも影響を与えてきた。

過去には田舎暮らしへの憧れや脱都市化の流れでの地方移住もあったが、地方移住が以前と比べ認知度が上がった現在、地方移住を考えるきっかけは、現状の暮らしへの不安と不満へと変わりつつある。では、なぜ地方創生の掛け声のもとでも東京一極集中が止まらなかったのか。それは「移

住先で仕事があるか」という大きな問題に直面するからである。ところが、今回の新型コロナウイルスの拡大によって、さらに都市に住む不安に直面した都市住民が手にした新たなワークスタイルが「リモートワーク」である。

首都圏の緊急事態宣言下で大企業を中心に従業員を在宅勤務にシフトさせたことを機に広がりを見せたが、これまでは職場への通勤を前提とした居住地選びであったのが、通勤をしないことが日常になり、在宅勤務が主になると、今度は住環境の不満として仕事部

屋が欲しくなる。都心で暮らす以外の選択肢に初めて気づく人々が出てきたのだ。とはいえ、まだ週に1、2度の出勤があるため、職場へのアクセスを考えての居住地選びとなるだろう。2020年のふるさと回帰支援センターの窓口相談者の移住希望地ランキングを見ても、初めて1位となった静岡県だけでなく、これまでランキング上位に入らなかった神奈川県が9位に入ったほか、群馬県・茨城県・栃木県が20位以内に入っている。

これは従来の地方移住希望者だけでなく、「転職しない移住」という新しい移住者像が浮かび上がった。フリーランス以外ではなかなか果たし得なかった新しい移住スタイルである。これは都市住民だけでなく、優秀な従業員の確保に悩む企業にとってもプラスの影響を与

える。これまでは介護のために故郷に帰る人材やパートナーの転勤に伴い退職を余儀なくされる人材を雇用し続けることにつながるからである。このように、新型コロナウイルスの副産物として「転職しない移住」という新しい移住スタイルが生まれたが、これが根付くかどうかは、企業側の意識改革だけでなく、こうした働き方をする都市住民を受け入れる地域側の懐の深さも重要になるだろう。

かすみ かずお
1972年生まれ。2001年より熊本県小国町に移住し、都市農村交流事業に携わる。2009年からNPO法人ふるさと回帰支援センター副事務局長。2021年4月より現職。専門は都市農村交流、地方移住、地域活性化など。

農泊

京都府 「里山ゲストハウス クチュール」

夫婦の暮らししぶりを 移住希望者が体感

世界を2周旅した工忠照幸さんと、システムエンジニアだった衣里子さん夫婦が京都府綾部市に移り住み、6年前から営む「クチュール」は、自然豊かな里山暮らしを体感したい人たちが集う宿です。昭和風情のある民家をリノベーションし、2つの客室に最大7人まで宿泊できます。

コロナ禍に見舞われた昨年の宿泊者の約半数は都会から地方への移住希望者であり、もてなす夫婦の暮らしぶりを見聞きし、参考にしようと訪れていました。

予約時には宿泊の目的を聞かれます。綾部への移住を考えている人には空き家の内見や小中学校の見学を用意。自然に浸りたい人にはトレッキングや小川のほとりでのくつろぎの時間を提案します。食事は自家栽培の野菜やお米を使い、宿泊客と一緒に作り、食卓を囲みます。希望者は地元女性グループをつくる郷土料理も体験できます。

「田舎暮らしのハードルは案外低いということを見せていきたい。人生の新たな可能性とチャンスを感じたいと思います」

(経営) 工忠照幸さん、衣里子さん



滞在客と一緒に食事をつくります

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



工忠さん夫妻と3歳になる長男久君がお出迎え



モミの巨木にも出かけるトレッキング



昭和30年代の民家をリノベーション



和紙の原料になる楮(こうぞ)の葉を使った珍しい「楮もち作り」も体験できる



ゆったりとくつろげる和の居室



京都府 「里山ゲストハウス クチュール」
〒623-1124 京都府綾部市五泉町下ノ段 16
【アクセス】 京都駅からJR 特急きのさきで綾部駅へ。あやバスに乗り換え、大町バスターミナルで下車。宿から迎えの車あり。所要時間約2時間
TEL: 0773-21-6745 MAIL: satoyamaghcouture@gmail.com
https://guesthouse-couture.com/
※工忠さん運営の旅行会社 MATATABI (https://matatabi-journey.com/) では、綾部の魅力を体験できるツアー企画を紹介しています。

全 国農協観光協会が主催
する第1回「学生地域づ
くり・交流大賞」で、東日本
大震災をきっかけに設立された
NPO法人「SET」の学
生グループの活動が大賞を受賞
しました。人口の流出が進む
岩手県陸前高田市広田町に大
学生ら呼び込み、住民との
交流を通じた町づくり事業が
農山漁村を元気にする活動と
して評価されての表彰となりま
した。どのような交流なのか、
今回は中心メンバーの東京女子
大4年の角田華純さん(22)
と青山学院大2年の菅野睦子
さん(20)に伺いました。

活動の中心はChange
Maker Study Pro
gram(CMSP)と名付け
た「1週間の課題解決プログラム」
です。夏休み期間などに大学生
数人でチームをつくり、町内8地
区に入って住民の声を聞き、必
要とされる活動をします。

広田町に1週間滞在し
住民の「課題」に取り組む

昨年4月の緊急事態宣言後は
現地でのプログラムを中止し、オ
ンラインでの交流活動に切り替え
ました。「足を運べないから」と
いう理由で交流を中断すること

はしませんでした。
CMSPに取り組む大学生
は現在約25人。大学の友人や
アルバイト仲間の誘いなど参加の
きっかけはさまざまです。

住民の思いを大学生が形に

NPO法人「SET」の学生グループ
●岩手県陸前高田市広田町



出会った町の人たちのプロフィールを書き留めた冊子、通称「たすき」を手にする
角田華純さん(写真⑥)と菅野睦子さん(写真⑦)

地区に住む音楽好きのおじいさ
んの思いをくみ取った「ラジオ番
組」づくりでした。「ビートルズ
が好きなんだけれど、音楽好き
の人がいなくてね」という話を
聞き、レット・イット・ビーなど
のビートルズの曲をスマートフォンに
ダウンロード。曲の合間に「がん
ばっている人がたくさんいるこの町
や海が好きです」と角田さんら
がメッセージを吹き込んだ約10分
の「番組」を完成させました。ビー
トルズ好きはいないだろうかかと、

番組を録音したスマホを手には家々
を訪ねて音楽仲間を探し歩きま
した。角田さんは振り返って話
します。「特別大きなことをや
るわけではないんです。日常の話
題にしてもいい、笑顔になっても
えればいいという思いで取り組
みました」

古くから伝わる「手踊り」
地区の文化を子どもたちに

菅野さんが仲間と取り組んだ
のは、喜多地区で伝承される「手
踊り」の復活です。若者が減り、
踊りを受け継ぐ住民がいなくな
り、「伝統を残せないのは情けな
い」と話すおばあさん。その声
を受けて学生8人で考えたの
は、おばあさんに教わった手踊り
をマッケンサンバの曲に取り入れて
披露することでした。住民に声
をかけ、神社の駐車場でお披露
目を開きました。

「子どもたちも集まって、お
年寄りから直接手踊りを教わ
るきっかけにもなりました。小さ
な地区ですが、10年ぶりに会っ
たねと喜ぶ声も聞きました」と
菅野さん。足が悪くて駐車場
まで来られなかったお年寄りの

家にも出向いて踊りを披露しま
した。

「本気で臨んでいるか」
問い返しながら活動

CMSPの活動では、1週
間の広田町の滞在前に全員そ
ろつての事前ミーティングを開き
ます。町の特徴や課題を学び、
自分たちが関わることでどんな
町にしたいか、チームとしてどう
臨むかなどの思いを語り合い、
結束を深めます。活動後も集
まって、何を生み出したか、本
気で臨んだ1週間だったかをみん
なで問い返します。角田さんは
「知らない若者が突然訪ねてく
るのを負担に感じる人もいます。
軽い気持ちではなく、心を込め
て関わる必要があります。そし
て最も大切なのは継続させるこ
と。続けられない限り、町も変わり
ません」と話します。

コロナで中断したくない
オンラインお茶会で交流

人口約3000人の広田町
に年間延べ約1000人の若者
が活動に訪れていましたが、新
型コロナウイルスの感染拡大で、



写真①



写真②



写真③



写真④



写真⑤



写真⑥



コロナ禍の今は広田町の人たちと「オンラインお茶会」で交流を続ける

広田町に1週間滞在して取り組んだ主なプログラム

地区	プログラム	内容
長洞地区 (写真①)	長洞の巻物づくり	地区で活躍している人を「偉人」に見立てて紹介した巻物をつくる
根岬地区 (写真②)	流しそうめん ～思いとともに～	一人ひとりが思いを語りながら、そうめんを流した
中央地区 (写真③)	万灯籠	住民の思いを込めた万灯籠を一緒に作り、大野海岸に並べてイルミネーションのように楽しんだ
小袖地区 (写真④)	夢の分かちあい! たこあげ大作戦	小袖地区の住民にそれぞれの夢をたこに書いてもらい、浜辺で揚げた
泊地区 (写真⑤)	思いを込めた 万灯籠と盆踊り	家族や広田の人への感謝の気持ちなどを万灯籠に書いて展示。みんなで輪になって泊地区伝統の踊りや陸前高田音頭を踊った
大陽地区 (写真⑥)	大陽虹かけ隊	住民からの野菜やおかずのおすそわけを載せた「動く道の駅」を実施
中沢浜地区 (写真⑦)	お神輿	中沢浜内をお神輿を担いでまわる
喜多地区 (写真⑧)	喜多喜多サンバ ～手踊りパーティー～	喜多地区の伝統である手踊りをアレンジして、世代を超えて楽しみ、手踊りの良さを伝えた

※2020年4月に発出された緊急事態宣言以前の活動



写真⑧



写真⑦

その結果、「幸せや豊かさについて考えた」の設問に60%が「はい」と回答。「田舎や地方の問題が自分ごとになった」「家族や親族を大切にしようと思った」はともに37%が「はい」と答え、活動が価値観や考え方に少なからず影響を与えていることが判明しました。

4月から社会人になる角田さん。「広田町の人たちは家族のような存在。待っていてくれる人がいる限り、関わっていきたくて思います」。笑顔で活動続行を宣言しました。

四季祭々

〔八王子車人形 西川古柳座〕

変化する伝統芸能 公演に向けて再出発

さまざまな芸能・文化と融合し、発展



開幕に際して演じられる人気の演目「二人三番叟」

何度も継承の危機に直面しながら、時代に合わせて新たな工夫や挑戦を重ね、伝統の灯をともし続けてきた郷土芸能があります。東京都八王子市に160年前から伝わる「八王子車人形」です。車輪の付いた箱型の「ろくろ車」に遣い手が腰掛け、まるで人形が生きているかのように舞台を歩き、舞っているかのように手や足を操る、世界でも珍しい人形芝居です。近年では、積極的に海外公演を行って現地の文化を取り入れるなど、国や世代を超えて愛される伝統芸能となっています。

“一人遣い”で表現力が豊かに

車人形は江戸時代末期に、大阪や江戸で人形浄瑠璃を学んだ初代西川古柳が考案しました。当初は神事として広まり、次第に農山村

や八王子織物の生産に関わる人々の娯楽として定着しました。江戸時代の人形浄瑠璃は3人で人形を操る「三人遣い」が主流でしたが、初代西川古柳が舞台を自由に動き回ることのできるろくろ車を開発し、1人が1体の人形を操る「一人遣い」を生み出しました。遣い手は、右手で人形の右手を直接持つて動かし、左手では人形の左手と頭を操ります。さらに足の指で、人形のかかとに付いている「かかり」と呼ばれるフックのような部分を挟み、人形の足を動かします。1人で操ることによる表現の自由さ、豊かさ、人形が実際に舞台を歩いているかのように見える点が、他の人形劇と異なる最大の特徴です。江戸の三人遣いは途絶えたものも少なくありませんが、三人遣いに比べ少人数で公演でき、指導もしやすかったこ

とから、現在まで継承されてきました。多彩な演目 海外文化との融合も しかし、昭和50年ごろには説経節の後継者が見つからず、継承の危機を迎えました。当時の四代目西川古柳は、新内浄瑠璃や義太夫などさまざまな浄瑠璃や落語を取り入れ、何とか車人形を途絶えさせまいと奮闘しました。その後、説経節は復活し、他の浄瑠璃を取り入れたことで芸の幅も広がりました。車人形の演目は、軍記物語の「平家物語」や、江戸時代の滑稽本を基にした「東海道中膝栗毛」など、全部で40演目に上ります。危機に際し、他の芸能を取り入れたことから、同じ演目でも浄瑠璃によって複数の演じ方があり、人形劇の印象が大きく変わります。



練習に励む西川古柳座の皆さん

浄瑠璃、歌舞伎の演目「日高川入相花王―渡し場の段―」

近年では、アメリカの童話を取り入れた演目を上演するなど、古典に海外の文化を取り入れ、文化交流の架け橋となっています。さらに、フラメンコの衣装や中国伝統の装飾を身に着けた人形を遣うなど、海外で使用する衣装や用具を多数そろえ、伝統を継承しながら、新たな文化を創り出しています。

積極的にファンづくり ネット配信にも挑戦

現在、八王子車人形西川古柳座には、五代目家元の西川古柳さん(67)をはじめ、息子の五代目西川柳玉さん(24)など16人が所属しており、うち8人が高校生を含む若者たちです。大人向けの八王子講習会や、児童向けの夏休み子ども教室に加え、十数園の地元保育園でも公演を行うなど、積極的



(写真上から)人形の自由自在な動きを可能にするろくろ車①、人形を動かす仕組みを説明する西川古柳さん②③、三味線奏者と義太夫④、息子の柳玉さんに指導する様子⑤

なファンづくりが奏功し、若者たちが担い手として育っています。

昨年は新型コロナウイルス感染拡大の影響で、アメリカやヨーロッパなど海外での5回の公演や国内公演の多くが中止となり、今年も海外公演は難しいのが実情です。それでも、国内での公演や指導をオンラインに切り替え、YouTubeで配信を始めるなど、新しい形を模索してきました。現在は英語やスペイン語で「東海道中膝栗毛」を公演したり、アメリカの人形遣いと共同で「Shank's Mare」や、作家の芥川龍之介を描いた「Akutagawa」など、海外向けの新しい演目の練習にも取り組んでいます。八王子市内で行われるイベントなどを中心に、コロナの状況を見ながら少しずつ上演の場を広げていきたい考えです。

イベントのご案内

上演スケジュール

- 2021年4月29日10時～
日本遺産センターオープニングセレモニーイベント
場所：八王子駅南口 サザンスカイタワー八王子東側広場
主催：八王子市文化財課
- 2021年5月29日15時30分～、30日10時30分～
伝承のたまてばこ
場所：いちようホール 小ホール
主催：八王子市芸術文化会館



（二社）全国農協観光協会では、皆さまからいただいた「もう一度あの農産物を味わいたい」「農家さんを応援したい」という声と、新型コロナウィルスの影響で困っている農家さんを応援するため、おすすめ農産物を紹介しています。農産物を通じて、農家さんや産地と、おうちでつながりませんか？



カラー

千葉県JAきみつ

豊かな湧き水に恵まれた千葉県君津市は、湿地性であるカラーの全国有数の産地です。年間を通じて14〜15℃に保たれた水を利用した水耕栽培で育ちます。出荷は9月下旬から始まり、翌年3〜4月に最盛期を迎え、5月ごろまで続きます。カラーはギリシャ語の「美」を意味する「カロス」から生じたといわれており、結婚式やホワイトデーなどの贈り物として人気です。目を楽しませてくれる美しいカラーをぜひご家庭でお楽しみください。

JA担当者より

美しいカラーをお届けするために、9つの細かい等級選別を設けるなど、丁寧な出荷に力を入れて高い品質を維持しています。大切な方へのお祝いや自分へのご褒美にいかがでしょうか。

お問い合わせ・参考価格

JAきみつ 味楽園さだもと店
TEL 0439-52-8311
JAきみつ 味楽園おびつ店
TEL 0439-35-3144
JAきみつ 小櫃経済センター
TEL 0439-35-2911
・10本 2,990円(税込)
・配送方法や地域によって送料が発生します。



<https://www.ja-town.com/shop/g/g3401-0420101001/>



兵庫県淡路島

淡路島たまねぎ

「淡路島たまねぎ」は、兵庫県淡路島の温暖な気候と海のミネラルが溶け込んだ豊かな土壌を生かして作られています。一般的なたまねぎと比べて甘く、柔らかいのが特長です。特に2月から5月にかけて出荷する新たまねぎは水分が多く、辛みが少ないため、生でも食べやすいと人気です。今回ご紹介する中早生は4月末から5月末にかけて出荷の最盛期を迎えます。この時期だけの採れたて新たまねぎをぜひご賞味ください。

生産者 河上 勝規さんより

自然の恵みを生かした栽培方法で育てています。甘くてみずみずしい新たまねぎはスライスしてサラダに。また、電子レンジで加熱した後、ポン酢をかけて食べるのもおすすめです。

お問い合わせ・参考価格

河上勝規
TEL 0799-74-2538
FAX 電話番号と同じ
・3kg 2,000円(税込、送料込)
・受付締切:5月末まで
・数量限定のため締切前でも受付終了となる場合があります。



千葉県JAきみつ

君津フレッシュBOX

君津フレッシュBOXは、千葉県君津市の農家で作った旬の農産物や加工品をお届けする宅配サービスです。毎月1回のお届けで1か月からお申し込みいただけます。肥沃な土地で盛んに行われる多品目栽培の特長を生かし、米や花味噌、伝統野菜「小糸在来」の枝豆を使った豆乳など加工品と、4種類以上の野菜を一番新鮮な状態でお届けします。内容が毎月異なるため、何が届くかはお楽しみ。おうちにいながら、君津のフレッシュな農産物を楽しみませんか。

JA担当者より

ほとんどの方が定期購入するほど、皆さまにご好評いただいております。遠出したくてもなかなかできないご時世ですが、おうちでも君津市の自慢の農産物を味わっていただきたいです。

お問い合わせ・参考価格

JAきみつ 味楽園おびつ店
TEL 0439-35-3144
・1箱(米、花、味噌、野菜4種類) 3,500円(税込)
・配送方法や地域によって送料が発生します。



<https://www.ja-town.com/shop/g/g34010312401010/>



和歌山県JA紀南

南高梅(青梅)

「南高梅」でおなじみの和歌山県紀南地域は、黒潮がもたらす温暖な気候と傾斜の多い地形を生かして、全国一のウメの産地として知られています。年間約2万トンを生産しており、若くて青い南高梅は砂糖に漬けてジュースや梅酒に、熟した黄色のウメは梅干しに適しています。毎年2月ごろには可憐な梅の花が咲き誇り、5月から6月下旬にかけて収穫の時期を迎えます。おうちで過ごす時間が増えた今、家庭でウメの加工を楽しむのは、いかがでしょうか。

生産者 石神 泰さんより

完熟したウメは地面に落ちてから収穫するため、スピードが命です。収穫の時期は、家族総出で園地に繰り出します。1人でも多くの方に安全なウメを安心して食べていただけるよう、日々努力しています。

お問い合わせ・参考価格

JA紀南 加工部 産直係
TEL 0120-36-9159
(フリーダイヤル)
・10kg(2L,3L):8,100円(税込)、送料別
・5kg(2L):4,500円(税込)、送料別
・表示は昨年価格のため変動あり
・予約受付期間 4月下旬〜5月中旬



<https://www.ja-kinan.com>

コロナに
 負けない!

お手伝い再開を目指して!

リンゴ栽培が盛んなJAながの管内の中野市豊田地区は令和2年度、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため「快汗!猫の手援農隊」の受け入れを中止しました。しかし地元農家は今年こそと準備を進めています。



中野市豊田地区は、作詞家の高野辰之の出身地として知られ、唱歌「故郷」のモデルといわれています。アスパラガスやズッキーニ、きのこ、リンゴ、桃、米、花きなどの生産が盛んです。豊かな自然も観光資源として人気を集めています。



剪定作業を進める神田茂貞さん(左)とJAながののアグリサポート豊田の渡辺健二センター長



保存している真っ赤なリンゴを持つ山口さん(左)と今年取り組みを話し合った会議

待ち遠しい事業再開 受け入れ農家が協議

「リンゴ援農隊受け入れ農家の会」は3月上旬、JAながの豊田支所で会議を開きました。この日は農家6人が参加し、昨年の振り返り、今年の計画を検討しました。事業の再開に向け、新型コロナウイルスの状況を確認しながら、慎重に進めることを確認しました。

同会は例年、摘果作業と葉摘み作業、収穫作業の3つの期間に援農隊を受け入れ、全国から年間延べ80〜100人のボランティアが訪れています。会議では昨年の状況について情報交換をしました。「自分たちだけの作業で、援農隊の皆さんのありがたさをあらわす。」と事業の再開を心待ちにしています。



会議に参加した神田治彦さん(左)と神田貴雄さん

ためて感じた「何人もの方から電話をもらい、励みになった」などの声が上がっていました。会議に出席した神田治彦さんは「援農隊の皆さんはとてもし生懸命で、地味な摘果や葉摘みでもモチベーションが高

い。本当にありがたいです」と感謝の言葉を述べていました。神田貴雄さんは「技術レベルが高く、本当に助かっています。今後とも一緒に作業がしたいです」と話していました。

準備が進むリンゴ畑 剪定の方法に工夫も

畑では援農隊の受け入れ準備が進んでいます。会の代表を務める神田茂貞さんのリンゴ畑では3月上旬、剪定(せんでい)作業が行われていました。神田さんは、のこぎりやはさみで枝を切り落としながら、「より良いリンゴを作ろう」と気持ちが入ります。剪定をはじめ、一つ一つの作業をおろそかにできません」と話します。ポイントは、作業に慣れない方でも快適に、安全に作業ができるようにすることです。「枝が込み入っていると作業が大変です。すっきりさせると、援農隊の皆さんが作業しやすくなるだけでなく、大玉の果実が収穫できま



お手伝いいただく予定のリンゴ畑



援農隊の訪問を心待ちにする神田さん



のこぎりやはさみで剪定作業をする神田さん

農家の声

片桐茂さん
 一昨年は東日本台風の水害で途中から、昨年度はコロナの影響で、皆さんとの交流ができず、寂しい思いをしています。家族ともども元気です。水害で弱った木もありますが、リンゴはおいしく実っています。受け入れが再開したら、皆さんの元気な顔を見て、近況を聞きたいです。



滝沢栄子さん
 昨年は、たくさんの電話や手紙をいただきました。「料理がおいしかった」「自然に触れて楽しかった」などと書かれていました。ボランティアの皆さんとは親戚以上の濃い関係をつくっていたんだと実感しました。交流できることを今から楽しみにしています。



「と説明します。援農隊の皆さんが農作業を楽しみ、おいしいリンゴを食べ、また産地に来るといいという良いサイクルができています」と神田さんは実感しています。「援農隊の皆さんは、リンゴを作る大変

山口光左さんは、援農隊を当初から受け入れてきました。「当初は、地域にも農家にも抵抗がありました。でも、すぐに援農隊の良さが理解され、皆さんを歓迎するようになりまし」と語ります。今

では援農隊の皆さんとは親戚のような付き合いに。「お互いにコロナに気を付け、体調に気を付けて、ぜひ来てくださ」と話していました。

昨年は農家さんも援農隊の皆さんも我慢の年でしたが、援農隊のつながりの強さをあらためて感じる事ができました。今年は新型コロナに負けず、「農家に会いたい」と言ってくれる援農隊の皆さんに、元気な姿を見せてほしいです。

全国農協観光協会
 平川萌々子

(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。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/>



← 募集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

「援農においで」と声がかかる、いそいそと里山在住の知人宅にお手伝いと称して、ほんのちよこつと畑の草抜きや水やりをお手伝いした後、四季折々、春はふきのとうやたけのこ、秋にはむかごや柑橘類、冬には目をむくような大きな白菜やブロッコリーを収穫させてもらっています。が、何より印象的だったのは芋からのこんにやく作り。育てるところから食すところまでの大変さを知りました。こういう楽しさと苦勞を分けていたら食べ物は無駄にできませんね。食料自給率が低い日本、子供の時から体験を通して学べると向き合い方が違うと思います。

(投稿者 A.O 40代女性)

【お便り募集のお知らせ】

読者の皆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〉

食の一景で紹介
『豚屋とんきい 浜名湖そだち(豚肉)の加工品』

〈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や掲載されない場合もございます。また、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〉2021年夏号(7月第4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'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

・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 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。

公式ウェブサイト

▶ <https://www.znk.or.jp/>



Facebook

▶ <https://www.facebook.com/fureai>

LINE

▶ ID:@728vhtf3



ふるさと倶楽部通信

2021.Spring



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/>

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。

6月19日 | 埼玉県さいたま市

農と食は身近にあった! ～農家のお母さん直伝 梅仕事～

農と食、ありのままの自然を大切に、無農薬・無化学肥料栽培を行っているファーム・インさざ山。都心からも近く、気軽に農村体験ができます。6月になると、「梅仕事」の季節がやってきます!農家のお母さんから梅にまつわるお話を聞きながら、梅干し作りを楽しみましょう!梅を使って簡単にできる料理も教えていただき、お昼ご飯。梅尽くしの1日で、梅雨の疲れを癒やします。午後はじゃがいもの収穫体験も実施予定です。



message ファーム・インさざ山 萩原 さとみさん



樹上でじっくり熟した「完熟梅」のかぐわしい香りに包まれながら、梅仕事です。黄色く色づき、柔らかくなった完熟梅で作る梅干しの美味しさは、格別ですよ。去年作った梅干しもご用意していますので、ぜひ味わってください。



7月24日 | 京都府福知山市

万願寺甘とうと鹿ヶ谷かぼちゃ収穫体験

「万願寺甘とう」は、京都府舞鶴市の万願寺地区で大正の頃から作り始めたといわれている「甘い!美味しい!辛い!」最上の万願寺とうがらしです。平成29年6月には地理的表示(GI)保護制度に登録され、他府県に同じものは存在しない京のブランド産品「万願寺甘とう」の産地を訪ねます。また、夏の京野菜として知られる「鹿ヶ谷かぼちゃ」の収穫もお楽しみください!

message アグリスポート夢 山本 美樹さん



大型で種が少なく肉厚、辛みが少ない「万願寺甘とう」をぜひ収穫しに来てください!



食のママ知識! 地理的表示(GI)保護制度について

各地域の伝統に育まれ、生産地の気候・風土で生み出される農林水産物や食品などの「地域ブランド」を、国が地域の知的財産として保護する制度です。



地理的表示(GI)保護制度



地理的表示登録産品一覧 HPより

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等感染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覧ください。