

農山漁村の暮らしに、出会おう。

ふれあい

2021年
夏号



食の一景

宮城県仙台市

ほくらと農山漁村

地域に貢献 楽しんで

四季祭々

岡山県奈義町 横仙歌舞伎



ふれあい 2021年 夏号 令和3年7月26日発行 通巻468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ソナービル4階 ☎03-5297-0321



旬の食材を
美味しく、手軽に



枝豆の和風ポタージュ

淡い緑色が美しい、さっぱりと和風に仕上げたポタージュ。旬の枝豆の風味が広がります。

【材料】(3~4人分)

枝豆(塩ゆでしてさやから外したもの).....150g(枝付き1kg程度)
 だし.....150cc
 みりん.....30cc
 オリーブオイル.....30cc
 薄口しょうゆ.....少々
 おろしニンニク.....ごく少量(1g程度)
 塩.....3g
 彩りとしてウニ、イクラ、トウモロコシ、花穂ジソなど

【作り方】

- ①塩(分量外)を入れた熱湯で5分ほど塩ゆでにした枝豆を氷水で冷まし、さやから取り出す。
- ②①の枝豆、かつおと昆布で引いた和風だし(顆粒だしや、だしパックでも可)、みりん、オリーブオイル、薄口しょうゆ、おろしニンニク、塩をミキサーに入れしっかりと滑らかになるまで回していく。
- ③器に②を盛りつけ、好みの彩りを添えて完成。



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

冷やしても、温めても美味しく召し上がれます。和食のすり流しという調理法をベースにして、和風だしで作っています。だしは豆乳でも代用できます。



目次

- 03 **食の一景**
宮城県仙台市
今朝採り枝豆をその日のうちに
お店に届ける期間限定の大作戦!
「仙台枝豆プロジェクト」
- 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**
「仮村民」で伝統的価値に注目を
- 13 **農泊。**
和歌山県 秋津野ガルテン
- 14 **ぼくらと農山漁村**
地域に貢献 楽しんで
- 16 **四季祭々** よこぜんかぶき
岡山県奈義町 横仙歌舞伎
- 18 **おうちでつながる。**
群馬県道の駅 尾瀬かたしな「尾瀬とうもろこし」/茨城県JA北つくば 梨「恵水」
鳥取県JA鳥取いなば 梨「新甘泉」/京都府JA京都にのくに「万願寺甘とう」
- 20 **ふるさと倶楽部**
大阪市で食と歴史に思いをはせ
「なにわの伝統野菜」を巡る街歩きと収穫体験
小谷村・白馬村の逸品を堪能
そば粉の薄焼き「ガレット」作り・オンラインで交流
- 23 **読者ふれあい**
- 24 **ふれあい食堂**
レシピ 枝豆の和風ポタージュ

表紙 撮影地：宮城県仙台市 協力：針生修希さん

次号は2021年10月第1週発刊予定となります。



宮城県仙台市

「今朝採り枝豆をその日のうちに お店に届ける期間限定の大作戦！」 仙台枝豆 プロジェクト

中心街のJR仙台駅周辺から
車を走らせること20分。
見えてきたのは一面に広がる緑の枝豆畑。
鮮度が命の枝豆を収穫したその日のうちに
飲食店などへ届けることができるのは、
生産地と消費地が近い仙台だからこそ。
市役所、JA、生産者など地域が丸となって
「仙台産枝豆」のブランド化を目指す。



仙台産枝豆ブランド化へ 農家の所得向上と 地域活性化を目指す

宮城県仙台市は県の中央部に位置し、人口は約109万人(2021年6月1日現在)の東北地方最大の都市です。仙台市の東部沿岸地域に広がる農地では、稲作をはじめ野菜、花きなど多彩な農業が行われています。2011年3月11日に発生した東日本大震災で、津波の被害を受けた沿岸部の農業を何とか復興させたいと、仙台市役所農林部が注目したのが枝豆でした。枝豆は鮮度が命。通常では収穫から消費者の食卓に届くまで2日程度かかり、枝豆の甘味やうま味が半減してしまいます。そこで、市街地(消費地)と生産地が極めて近いという利点を生かして、朝に収穫した枝豆をその日のう

ちに飲食店に届ける「仙台枝豆プロジェクト」を始めました。本プロジェクトには2015年度から市役所、JA仙台、青果流通事業者などが参画。仙台市農政企画課の横田裕子主査は「仙台産の枝豆の付加価値を高め、生産者の収益の向上につなげることが目的。枝豆を新たな特産品にして、仙台市の経済の活性化につなげたい」と話します。飲食店提供は2015年度から始め、提供先は最大でおよそ100店舗まで拡大。昨年からは新型コロナウイルス感染症拡大の影響で厳しい環境が続いていますが、今年度は昨年同様50店舗への提供を目指しています。一方で2018年度から始めた



生育状況を確認する針生さん(左)とJA仙台の松本さん(右)



枝豆を収穫する針生さん



「目ぞろえ会」の様子

量販店への提供は年々増えており、2021年度は宮城県内の27店舗に提供する予定です。提供時期は飲食店は7月下旬から9月下旬まで、量販店は6月下旬から9月下旬までの期間限定です。高品質の枝豆を届けるため毎年、飲食店への提供が始まる前の7月中旬に出荷の基準を確認する「目ぞろえ会」を実施しています。生産者を始めとする関係者が集まり、品種や味の紹介をします。本プロジェクトで取り扱う枝豆の出荷量は年々増加しています。2019年度は5トでしたが、2020年度は18トと1年で3倍以上に増えました。このうち17トは量販店向けでした。

独自の流通ルートで 今朝採り枝豆を届ける

朝に収穫し、その日のうちに飲食店や量販店に届けるために、プロジェクト独自の流通体制を整えています。生産者は昼までに朝採った枝豆を青果流通事業者(仲卸や小売店など)に持っていき、青果流通事業者は午後うちに量販店や飲食店に

届くように配送を手配します。プロジェクトの事務局を務める株式会社プロジェクト地域活性化事業企画部の畠山洋平マネージャーは流通ルートや飲食店との調整などをしており、「通常出荷と異なる流通のため、皆で知恵を出し合って頑張っている」と苦労と工夫を語ります。仙台市若林区で枝豆を4・5畝栽培する針生修希さん(37)は「通常の野菜の出荷がある中で、朝早くから枝豆を収穫、出荷するとハードスケジュールだ」と苦労を話す一方で、「今朝採りは高く買い取ってもらえるのと、新鮮な枝豆を消費者に届けたいという思いで頑張れる」と意気込みます。

プロジェクトのために 作付け拡大

針生さんは家族経営で、4・5畝で夏は枝豆やナス、冬はホウレンソウなど年間を通して30品目以上の野菜を露地で育てています。プロジェクトに参加して、今年で2年目です。針生さんが生まれ育った六郷地区には、枝豆を生産する若手農家が多くいます。プロジェクトに



今朝採り枝豆 提供の流れ



1日平均100キロ収穫します！



「仙台枝豆プロジェクト」生産者の皆さん



生産者が店頭で販売活動



量販店ではパックに詰めて販売



焼き枝豆

参加している生産者11人はみんな知り合いで仲間。「仲いいメンバーで楽しく農業をすることが一番、成長できる」とプロジェクトがスムーズに進んでいる秘訣を、針生さんは語ります。昨年は今朝採り枝豆を40キロ出荷しましたが、今年は作付けを増やし、5000キロの出荷を目指しています。品種はJA仙台と相談しながら、時期をずらして4種類を生産する予定で、6月下旬から9月下旬まで切れ目なく出荷できるように作付けを工夫しています。

プロジェクトの発足から生産者を支えているJA仙台営農部営農指導センターの松本宏朗園芸担当課長は「仙台産今朝採り枝豆の知名度を伸ばしたいという生産者と同じ思いで出荷調整、作付け提案をしている。今年が今までで一番作付面積があつて、盛り上がりつつある。このプロジェクトを地域活性化につなげて、新たな枝豆産地づくりを目指したい」と抱負を話します。

毎年6月上旬に市役所、JA仙台、生産者などの関係者が集まるキックオフミーティングでは、全体の出荷量や生産者ごとの生産目標を定め、出荷が始まったら質の良い枝豆を安定的に供給できるよ

う、毎週JAと生産者で出荷量の確認、調整を行います。針生さんは「課題は品種の統一がないこと。品種を定めて仙台産枝豆のブランド化ができれば全国の人に知ってもらえる」と夢を語ります。

生産者が店頭で消費者と交流

2021年度産の仙台今朝採り枝豆初出荷は6月24日でした。この日、仙台市宮城野区にあるみやぎ生協幸町店で生産者3人と市役所職員ら関係者が店頭に立ち、今朝採り枝豆を販売、PRしました。仙台市若林区で枝豆を3畝栽培する大友裕貴さん(31)は「店頭に立つて消費者と直接話をするのは初めて。興味を持って立ち止まってくれと嬉しい」と話していました。

コープ東北サンネット事業連合店舗商品本部農産商務の熊谷潤担当は「今朝採り枝豆は大変好評で、狙って買いに来てくれる来店者も多い。今年はさらに取扱量を増やし、生産者の所得向上に貢献したい」と抱負を語ります。

飲食店から評価の声 「仙台産」を全国へ

プロジェクトの枝豆を提供する飲食店は居酒屋がほとんどで、食べ方としては鮮度を生かした塩ゆえが多いです。飲食店からは「味が全然違う」「通常の仕入れだと、収穫から何日たっているか分からない。収穫して半日くらいで届くのはうれしい」など今朝採り枝豆の価値を感じている声が上がっており、継続して取り扱っている飲食店も多いです。プロジェクト地域活性の畠山さんは「仙台と言えばずんだが有名だが、今朝採りはまずはシンプルに枝豆の鮮度を感じられるゆで楽しんでほしい」と話します。それ以外のおすすめの食べ方の一つは「焼き枝豆」です。少し水を入れて蒸し焼きにすると、ぎゅっとうまみが凝縮されてゆでとは違った香りとはくほく感を味わえます。

また、広報活動、SNSの発信にも力を入れています。イベントや今朝採り枝豆を提供する飲食店・量販店の情報は「仙台枝豆プロジェクト」のFacebookとブログで随時発信していきます。

仙台市役所の横田さんは「今朝採りであるがゆえに、生産者が一日で収穫して出荷する量にも限度があり、提供できる量が限られてくる。早朝からの収穫・出荷作業は生産者の方にとって大変なことだが、鮮度の良い仙台産枝豆のおいしさをもっと知ってもらいたいという思いでみんな協力して頑張っている。ぜひ食べてほしい」と笑顔で話します。



「仙台枝豆プロジェクト」をPRするリーフレット



枝からさやをとる作業



ポスターについて話し合う仙台市役所の横田さんとプロジェクト地域活性の畠山さん



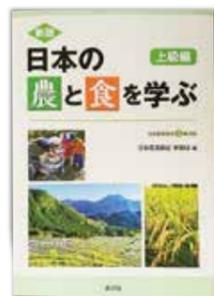
Facebookはこちら



ブログはこちら

日本農業検定対応テキスト<新版>「日本の農と食を学ぶ」

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。
お申し込みはホームページ、または全国の書店でも販売しています。



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168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

2020年度 第8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	279名	769名	1,520名	2,568名
合格率	38.0%	62.4%	82.7%	71.8%

※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。

第9回 日本農業検定実施要領

申込期間

団体受験 2021年10月1日(金)~11月30日(火)
CBT受験 2021年12月1日(水)~12月27日(月)

試験日

団体受験(5名以上) 2022年 1月7日(金)~16日(日)
CBT会場(全国約250カ所) 2022年 1月5日(水)~16日(日)

※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。



第4回農検栽培コンテスト

このコンテストは、「小学生・中学生・特別支援学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す。

部活動や授業で農作物を栽培している児童・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。

全国の小学校・中学校・特別支援学校の児童・生徒を対象に実施し、今年で4回目を迎えております。



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・太田 日本農業検定ホームページ: <https://nou-ken.jp/>



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、農業に日頃から関心があり、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。

日本農業検定初級(3級)練習問題

有機質肥料についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- ①有機質肥料とは、植物や動物由来の有機物質からつくられる肥料である。
- ②魚かすは、窒素とリン酸を含む比較的速効性の肥料である。
- ③骨粉は、米ぬかとともに速効性のリン酸肥料である。
- ④草木灰は、代表的なカリ肥料である。

正答③です

有機質肥料とは、生物(植物や動物)由来の有機物質からつくられる肥料のことです。魚かすは、魚を乾燥させて粉末状にしたもので、窒素・リン酸を含む比較的速効性の肥料です。骨粉は、家畜などの骨を砕いて蒸製したもので、米ぬかとともに緩効性のリン酸肥料です。草木灰は草や木を燃焼させた後の灰で、代表的なカリ肥料です。

(初級テキスト34ページ有機質肥料より)

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。2013年度からスタートし、過去8年間で1万8000人以上の方が受験されました。出題範囲は「農業全般」「環境」「食」「栽培」の4分野とし、いずれも農業の基礎的な知識としています。知識の範囲やレベルに応じて初級(3級)から上級(1級)まで、

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。

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知識を持った「良き農業の理解者・応援団」になっていただきたいと考えております。



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。



千葉県山武市
ファームいしばし
石橋 正枝さん

栽培作物:
落花生、ウリ、長ネギ、米など。落花生は露地80アール、ハウス15アールほど

主な出荷先:
落花生は卸売業者と直売、「Qなつつ」アイスは「ピーナッツ」「キャラメルピーナッツ」の2種類で、JA山武郡市の農産物直売所「山武緑の風」でも販売

いち押し品種Qなつつマルシェで交流楽しむ

2

017年に夫が家を継ぐことになり、農業に飛び込みました。当初は出荷のお手伝いだけでしたが、「新しい取り組みをしてみたい」と考え、落花生の新品種を取り入れたり、マルシェの参加や、加工品づくりに挑戦したりしました。

以前はテーマパークやリゾートホテルなど人を楽しませる仕事に就いていたため、「楽しい」が広がることをとてもうれしく感じます。



順調に生育している落花生(6月の様子)

新品種で、小粒ですが、初めて食べたときの甘さに衝撃を受けました。栽培に合わせて選別機や焙煎機を導入し、加工・直売を始めた。出回りは11月ですが、年内には完売します。少しずつ直売を増やしていきたいです。



自慢の落花生「Qなつつ」名前の由来は「ピー(P)ナッツを超える味」という思いを込めて

甘さが特徴の新品種



今後、力を入れていくアイス

落

花生「Qなつつ」は3年前に取り入れた

マ

ルシェには、地元的女性農業者グループ「ぼっちチエリリーズ」で参加します。「Qなつつ」や米、イチゴ、イチジクなど

それぞれ独自のアイスクリームを開発し、販売しています。また、栽培品目が違うので、組み合わせ商品が提案できます。例えば



ハウスで栽培している伝統野菜「はぐらうり」

ば、私が栽培するパジルは、ニンニク農家や唐辛子農家と連携すれば、「ジエノベーゼ」セットになります。マルシェでは来場者に野菜だけでなく、買い物や交流をする時間も買っていたらいいと考えており、さまざまなアイデアで来場者を喜ばせたいと思っています。販路を広げ、農園のファンになってもらう活動をしていきたいです。

会話を通じ多彩な梨提案地域の素晴らしさを伝授

主

力農産物は梨で、直売所の名前でもある「梨工房 城山みのり園」というブランドで提供しており、20品種にも及ぶ多彩さが特徴です。収穫は8月初旬の「若光」から始まり、「幸水」「筑水」「新高」を経て、10月の「大天梨」「王秋」まで続きます。



収穫時期が楽しみです

すりおろしてお肉を漬けると柔らかくなることも紹介し、喜んでもらうことができました。

地

地域の女性グループでの勉強会や活動にも取り組みながら、食育などを通じ、地域の素晴らしさを多くの子どもたちに伝えていきたいです。記憶の片隅にでも残ってくれば、大人になっても町内に残ってくれたら、都会から戻ってきてくれたりすると考えます。私の取り組みが地域の農業の活性化につながってほしいと思っています。



配置を均一にし高品質の梨を目指す「日本一キレイな梨園」



名物の「かおり」

梨の水分のみで仕上げる人気の「梨カレー」

千葉県横芝光町
株式会社アグリスリー
實川 真由美さん

事業:
梨や米、野菜の生産・販売、「コミュニティCAFE&農家のキッチンLABO Farm to…」の運営、農業体験受入など

一番人気は「かおり」です。重さが1キに達する青梨で、香りの良さに加え、甘さや水分、シャリシャリした食感に優れています。高級果実のように扱い、1玉ずつネットをかぶせ、2玉1箱セットで販売しています。

梨の直売所は8〜9月の開店ですが、来店者との交流を楽しみ

にしています。結婚をするまではアパレル産業で働いていたので、会話をしながらの買い物の楽しさをお伝えしたいです。梨の出来や品種の特性だけでなく、子どもの成長など一歩踏み込んだ会話ができる関係になつているお客様もいます。こうした会話の中で生産者の思いも伝えられます。昨年は長雨で「みつ症」になってしまった果実が多かったのですが、きちんと説明をして加工用として販売しました。



野菜も販売しているカフェの店内



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! nouyoujoshitsunagu_pj

テーマ

「仮村民」で伝統的価値に注目を

フルフォードエンタープライズCEO ● アダム・フルフォード

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。

私は2010年から、農山漁村の美しい景観を保全・形成している地域の活動を表彰する「美の里づくりコンクール」の審査員を務めていた。同コンクールで農林水産大臣賞を受賞した山形県飯豊町中津川地区で2014年以降、コミュニティ・コンサルタントという道を行ってきた。

2016年から2019年には、亜細亜大学にて非常勤講師として異文化コミュニケーションの講義を担当した。2017年2月に、中津川の雪まつりにおよそ10人の学生を引率し、雪かきボランティアとして国内異文化を体験してもらった。中津川では夏の雪まつりも開催されるのだが、2018年の夏の雪まつりで、学生たちが自ら進んでボラン



ティア活動を計画してくれたことはうれしい驚きであった。昨年、インド出身の弊社女性スタッフのピリヤが5カ月間、「仮村民」として中津川で生活した。仮村民は、希望する外国人を村に受け入

れ、地域の活動に貢献してもらった。ピリヤは日本語も英語も流暢だが、彼女の最初の仕事は地元の子供たちとの定期的な会合に参加し、そこで話を聞くことであった。

ピリヤは東京に戻ってから「My Shuraku Nakatsugawa」という英語のオンラインショップの制作に貢献した。最近、私たちはオンライン料理会というサービスも開始した。

私は、「Shuraku Cloud」のネットワークを拡げ、日

ほどなくして、食事の提供で忙しい農家民宿で手伝いをさせてもらうようになった。彼女は、おもてなしの英語を教えることから始めた。そして、住民とのインタビューを録音し、地域の文化についての映像を制作し、地域で育つ植物や花の写真の撮影などの活動を行った。

この目標を実現させるために、仮村民に出資し、そのようなネットワークの構築を支援してくださる企業やコミュニティを求めている。構築したネットワークを活用し、日本の村の伝統的な英知を世界が共有していくことで、コロナ禍で浮き彫りになったもろさの点で共通している世界の都市の底力を上げていくことが私のビジョンである。

農泊

和歌山県「秋津野ガルテン」

昭和の香り漂う校舎をみんなの”庭”に

熊野古道をはじめ、奇絶峡、天神崎など、日本有数の景勝地が連なる吉野熊野国立公園・田辺エリア。ここに今年で築68年となる木造の小学校校舎を改装したグリーンツーリズム施設「秋津野ガルテン」があります。

2002年に校舎の移転計画が持ち上がった際、「木造校舎を残して活用できないか」という声が高まり、住民たちの出資などでグリーンツーリズム施設として生まれ変わりました。

地元の田辺市、和歌山県、大阪府など近畿圏から多くの観光客が訪れる農家レストラン「みかん畑」で食を提供するのは地元の主婦です。地域の雇用を増やすだけでなく、働きに来ている新住民の主婦に地域ならではの味を伝える場としても一役買っています。

温州ミカンの収穫体験の他、かんきつ類や梅を使ったスイーツ作り、近隣の景勝スポットへのウォーキングやサイクリングなどを楽しめます。

「コロナ収束後、より楽しんでいただけるようプログラムを見直しています。皆さまのお越しを心よりお待ちしております」

(専務) 柏木 満さん



昭和中期の特徴を色濃く残す木造校舎

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)



季節ごとにかんきつ類の収穫体験ができます



Free Wi-Fi完備の快適な宿舎。洋室・和室を選べます



ネット環境が整ったワーケーションスペース



体験スイーツ工房「バレンシア畑」でジャム作り体験 ※季節によって、作るスイーツが異なります。



電動アシスト自転車E-バイクでサイクリング



和歌山県

「秋津野ガルテン」

〒646-0001 和歌山県田辺市上秋津 4558-8

【アクセス】和歌山駅からJR紀勢本線(きのくに線)特急くろしおで紀伊田辺駅へ。龍神バス(龍神線)に乗り換え、上秋津で下車。バス停留所より徒歩5分。所要時間 約2時間30分

TEL: 0739-35-1199 MAIL: info@agarten.jp

https://agarten.jp/index.html

二 重大学の学生らでつくる
「Meiku(メイク)」は、

全国農協観光協会が主催した
第1回「学生地域づくり・交
流大賞」で、優秀賞を受賞し
た地域貢献サークルです。津市
白山町上ノ村地区で「上ノ村縁
結びプロジェクト」として、遊休
農地での稲作・農作業やヤギの
飼育、盆踊り大会の運営支援、
空き家の改修など多彩な活動
を展開しています。どれも所属
メンバーの発案によるものです。
学生主体で地域を気付けよう
取り組みについて、前代表で三
重大学4年生の安本伊絵菜さ
ん、現代表で3年生の橋克輝さ
んに聞きました。

農作業から空き家の改修まで
地域を元気付ける多彩な活動

同サークルは2012年、大
学として県内の地域おこし活動
を取りまとめる「地域戦略セン
ター」の学生スタッフが作った組
織です。約70世帯が暮らす上ノ
村地区での活動は2014年、
住民で組織する「上ノ村環境保
全プロジェクト(KKP)」の呼
び掛けがきっかけで始まりまし



学生たちの栽培するコシヒカリ

地域に 貢献 楽しんで

三重大学 ● 地域貢献サークル Meiku



前代表の安本伊絵菜さん

現代表の橋克輝さん



こんにゃく作りの様子

た。小人数でのスタートでしたが、
現在は三重大学を中心と同大
学大学院や三重短期大学の学

生39人が所属し、毎週日曜日に
活動しています。

学生が参加する地域おこし活
動は一般に、地域の課題解決に
学生が協力するという形を取る
ことが多いですが、上ノ村縁結
びプロジェクトは学生が活動の主
体となっているのが特徴です。所
属メンバーがそれぞれの興味をも
とに、同地区ならではの自然や
住民の知恵を生かし、地域活性
につなげています。

実際の活動では、KKP事務
局の木村和正さんが学生と地域
の橋渡し役を担います。メンバ
ーが活動するときには、取り組み
内容や住民の方に借りた道具な
どを細かく報告。トラブルが起き
ないように努めています。

やりたい！を叶える
地域の資源・人

これまでに縁結びプロジェクト
で取り組んできた活動は多岐に
わたります。稲作は地域の遊休
農地で実施。田植えや除草、
稲刈りまで学生が担い、大学祭
で販売します。農業生産では、
ゴマの生産やこんにゃくの加工な
どを手掛けました。ヤギの飼育



Meikuが運営を手伝った盆踊り大会

は、獣害対策にもつながっていま
す。ジビエ料理の研究や盆踊り
大会の運営支援、空き家の改
修といった地域の活性化にも取
り組みました。
前代表の安本さんが最も印象
に残っている活動は、地域住民
との会話の中で思い付き、学生
が提案したこんにゃく作りです。
子どもやお年寄りらに声を掛け
た結果、地区内で世代間交流
が生まれるなど当初の予想を上
回るほどの充実した活動になり
ました。安本さんは「小さな興
味から『やってみよう』と言ったら、
周りの人がどんどん協力してく
れて、活動がどんどん本格化し
ていくのを実感しました」と振
り返ります。「学生がやりたいと
言ったことを地域の皆さんが反
対することはありません。実現
のために、その道に詳しい人や使
えそうな助成金を紹介してくれ
るなど、一緒になって考えてくれ
ます」と話しています。

交流の楽しさ
後輩に受け継ぐ

新型コロナウイルス感染拡大の
影響で現在の活動は、稲作や



大学祭での出店

ヤギの世話などにとどまり、地
域住民との交流イベントや宿泊
を伴う活動はまだまだ制限され
ています。しかし、これまでの
活動を体験していない新入生た
ちも加入してきました。代表の
橋さんは、地区の魅力を伝える
映像を作り、SNS(インター
ネット上の交流サイト)などで
発信していきたいと考えていま
す。「活動で最も大切なものは、
自分たちが楽しむことです。後
輩には、こうした思いを引き継
いでいきたいです」と意気込んで
います。

卒業後も続く
地域の縁結び

上ノ村地区では、安本さんら
と同世代の若者たちが進学や就
職などで地区外へ出ていく状況
が続いています。安本さんは「盆
踊りなど地域の行事に学生が関
わることで、いまの小・中学生
が県外に進学・就職しても、再
び戻ってきたいと思える地区にな
るよう活動を続けていきたいで
す」と今後を見据えます。

サークルに所属し、縁結びプロ
ジェクトに携わってきた卒業生の
うちの4人が、同地区に移住し、
学生の活動を手伝っています。
安本さんは「私自身も上ノ村は
二つ目の故郷のように親しみを
持っています。卒業した後も、
休日ごとに訪れたいと思っていま
す」と笑顔。活動の継続に意
欲をみせていました。



ピザ窯で焼いたピザ



飼っているヤギ「メル」



収穫時の様子



田植え

四季祭々



歌舞伎演目「義経千本桜」

【岡山県奈義町 横仙歌舞伎 横仙歌舞伎保存会】 農村の娯楽として発展し、地域の拠りどころに

2年ぶりの公演へ 新たな一歩

江戸時代中期に江戸から地方に伝わり、地域で独自に発展しながら、農家らによって受け継がれてきた「地下芝居^{じげしばい}」。戦後多くの地域で歴史が途絶える中、岡山県奈義町の「横仙歌舞伎」は、一度も途切れることなく受け継がれてきました。しかし、人口減少に加えて、コロナ禍でお披露目の場を奪われ、今、継承の危機を迎えています。横仙歌舞伎保存会は次世代への継承に向け、新たな挑戦をスタートしました。

情熱受け継ぎ、重要無形民俗文化財に

横仙歌舞伎は、兵庫県の播州歌舞伎などセミプロの歌舞伎興行を見よう見まねで演じたことから始まったと伝わっており、農村の娯楽として発展してきました。当初は年中行事で、お祭りのときには

住民がお互いの地域を行き来するなど、誰もが気軽に楽しめる社交の中心でした。演目では源義経を題材にした「義経千本桜」や江戸時代に起きた赤穂事件をもとにした「忠臣蔵」、母と子の情愛を描いた「重の井子別れ」などがあります。いずれも華やかな衣装や化粧が舞台で映える人気の演目です。

戦後から高度経済成長期にかけて多くの民俗芸能が消滅していく中、横仙歌舞伎は情熱を持った愛好家によって受け継がれてきました。こうした一人に、高森源一氏（1896-1974）がいます。高森氏は、同町に生まれ、11歳で歌舞伎を始めました。その後、警察官や刑務官として働き、1929年に同町に戻ってからは、地域内外で指導を行い横仙歌舞伎の振興に努めました。高森氏が書き残

した台本（根本）は現在も、演じられています。熱心な継承の取り組みが評価され、高森氏は1966年に重要無形民俗文化財に指定されました。これを機に同町では有志で横仙歌舞伎保存会が誕生しました。

独自に台本作成 次世代に継承分かりやすく

保存会には現在、51人が所属し、衣装の着付けや大道具の制作、小中学生の指導を担います。2021年2月には空き家をリノベーションした交流施設「松神館」が完成。歌舞伎を愛する老若男女が集う場ができました。春は松神神社の歌舞伎舞台、秋は文化センターで年2回公演を行い、その他は高齢者施設などの依頼に応じ、出張公演を行っています。保存会のメンバーで、奈義町文



化粧をしてもらう演者



歌舞伎演目「重の井子別れ」

化センター職員の寺坂信也さんは自らを「横仙裏方保存会」と呼び、衣装の着付けや化粧、大道具などを担当する横仙歌舞伎を支える存在です。寺坂さんら保存会メンバーは、次世代への継承活動の一端として小・中学生に横仙歌舞伎を伝える「こども歌舞伎教室」を1996年に始めました。現在は小・中学生21人が毎週、稽古を重ねています。小学生の部では奈義町の民話「巨人伝説さんぶたろう」をもとにした創作歌舞伎「なぎのいやさか」を演じ、演出や道具なども自分たちで一から作りました。寺坂さんは、せりふや演技、音響、照明の指示などを記した教科書ともいえる台本を作成。子どもたちが分かりやすく演じられるように独自の視点を加えて台本の更新を続けています。

コロナ禍でも新たな挑戦 2年ぶり公演へ

しかし、2020年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、この年の公演は中止や無観客での実施に変更せざるを得ませんでした。寺坂さんは「練習を重ねてきて、直前の中止はショックだった。人口減少で担い手が減り、コロナ禍で舞台を奪われた今が一番の継承の危機かもしれない」と危機感をあらわにします。

何とかメンバーのモチベーションを高めようと、新たな取り組みとして動画共有サイトへの投稿を始めました。「子どもたちが成長して町外に出たときに、誇りに思えるようなものになってほしい」との思いを込め投稿しています。



(写真上から)歌舞伎演目「忠臣蔵五段目山崎街道」④、創作歌舞伎「なぎのいやさか」お龍④⑤、照明や音響の操作も子どもたちで④⑤、舞台の大道具づくり⑥

イベントのご案内

●2021年9月11日(土)

第32回民俗芸能と農村生活を考える会

主催：(一社)全国農協観光協会
場所：国立文楽劇場(大阪府大阪市)
時間：13:00~15:00

- 第1部 民俗文化の背景を探る(奈義町の紹介)
- 第2部 「横仙歌舞伎」特別公演

今後は、歌舞伎の名シーンだけをまとめた動画「良いところ撮り歌舞伎」を撮影し、SNSで魅力を発信していく考えです。保存会は9月に大阪市で、およそ2年ぶりとなる出張公演をします。メンバーは練習を重ね、新たな一歩を踏み出しています。

(※)玄人役者ではなく、地元の農家が演じる芝居のこと。全国的には地芝居^{じげしばい}との名称が一般的。



（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？



群馬県道の駅「尾瀬かたしな」 尾瀬とうもろこし

甘くて艶のある「尾瀬とうもろこし」は、群馬県尾瀬地域を代表する夏野菜です。昼夜の寒暖差が大きい地域で育ち、実の皮が薄いため、甘みを感じやすいのが特徴です。
道の駅「尾瀬かたしな」から栃木・日光方面に向かう国道120号は「とうもろこし街道」と呼ばれています。約5キロにわたって25軒もの焼きトウモロコシを販売する出店が軒を連ね、道路沿いは香ばしい焼きトウモロコシの匂いでいっぱいになります。遠方から訪れるリピーターも多い、大人気の農産物です。

生産者より

広さ1.1%の農地で約5万本のトウモロコシを育てています。1人での農作業は大変ですが、豊かな自然に恵まれた片品村で育った、甘くておいしい「尾瀬とうもろこし」をたくさんの方に食べていただきたいです。

お問い合わせ・参考価格

道の駅「尾瀬かたしな」
TEL 0278-25-4644
・3本 500円(税込)
・発送先の地域によって送料が発生します。



鳥取県JA鳥取いなば 梨「新甘泉」

「二十世紀」をはじめとする梨の生産が盛んな鳥取県では、さまざまな品種を栽培しており、秋にかけて続々と旬を迎えます。中でも「新甘泉」は、鳥取県だけで栽培されている新品種で、8月下旬から9月上旬が食べ頃です。さっぱりとした甘さとシャリシャリ感が特徴の「おさ二十世紀」と甘い赤梨「筑水」の掛け合わせから生まれました。ジュシーで一口食べると甘い果汁が泉のように湧き出ます。「二十世紀」に由来する食感と、糖度13度以上の甘さを併せ持った逸品です。

JA担当者より

「新甘泉」は鳥取県でのみ栽培されているオリジナルの赤梨です。「二十世紀」を親に持ち、シャリシャリ感はもちろん、糖度は13度以上にもなるという抜群の甘さが特徴です。この機会に鳥取を代表する秋の味覚をぜひご賞味ください。

お問い合わせ・参考価格

JA鳥取いなば営農部直販推進課
TEL 0857-32-1143
・新甘泉(税込、送料込)
贈答用5kg(10~14玉):5,800円
自家用向け5kg(10~14玉):5,200円
・表示は昨年の参考価格のため変動あり。



<https://jainaba.net/>



茨城県JA北つくば 梨「恵水」

梨「恵水」は、大玉で香りの高い茨城県オリジナル品種です。酸味が少なく、甘みを強く感じられます。名前の通り果汁を多く含む、大きいものは重さが1キを越えるほどです。「恵水」が誕生したのは鬼怒川と小貝川に挟まれた肥沃な地域。江戸時代から梨の栽培が盛んな歴史ある産地です。
収穫時期は例年9月ですが、今年は8月下旬から収穫が始まる見込みです。日持ちもするため、冷蔵庫などで保存すると長く楽しめます。

JA担当者より

今年は花が咲く時期が早まったため、例年よりも早く収穫できる見込みです。農家は、土づくりや剪定、摘果など1年かけて栽培しています。丹精込めて作った「恵水」をぜひご賞味ください。

お問い合わせ・参考価格

ファーマーズマーケット
きらいち筑西店
TEL 0296-54-4831
・1箱(6~8玉入り)
4,000円(税込)
・発送先の地域によって送料が発生します。



京都府JA京都のくに 万願寺甘とう

「万願寺甘とう」は、京野菜を代表する野菜の一つです。甘みのある大型肉厚のトウガラシで、大きいものは長さが30センチにもなります。種が少なく、トウガラシ特有の辛さが少ないため、子どもからお年寄りまで幅広い世代に愛されています。6月から旬を迎え、収穫は11月末まで続きます。大正時代に京都府舞鶴市万願寺地域で生まれ、現在は京都府の一部地域だけで栽培されています。2017年には京都府で初めてGI（地理的表示）に登録されました。

生産者 北山 慶成さんより

辛い果実がゼロになるように品種改良を進め、食べる人の辛さに対する心配をなくしました。料理を作る人にとっても、小さな子どもでも食べられるので安心です。食べる側・作る側の双方の“安心”を追求したのが「万願寺甘とう」です。

お問い合わせ・参考価格

JA京都のくに営農経済部
TEL 0773-42-1814
・秀品150g×8袋(化粧箱入り)
3,100円(税込、送料込)



<https://www.saisaikan.shop/>

大阪

大阪府で食と歴史に思いをはせ
「なにわの伝統野菜」を巡る街歩きと収穫体験



なにわの伝統野菜とは…

約100年前から大阪府内で栽培され続けてきた野菜。現在18品目が認定されていますが、生産量は多くなく、今では希少な野菜です。



玉造黒門越瓜を説明する農家の田中さん



毛馬胡瓜



玉造黒門越瓜



なにわの伝統野菜を使った昼食



玉造稲荷神社で案内人の話を聞く参加者

天下の台所として知られ、独自の食文化が残る大阪。6月下旬、「大阪発見！なにわの伝統野菜 ゆかりの地をぶらり」企画では、「玉造黒門越瓜」をはじめとした食にまつわる歴史を巡り、季節の野菜を収穫しました。

参加した10人は、玉造門（黒門）の跡地に近いJR玉造駅から出発。大阪案内人の西俣稔さんの案内で、城下町の面影を感じながら歩きました。玉造門（黒門）は大阪城内から玉造へ出る門のことで、ウリの名前の由来となっています。大阪府四條畷市から参加した富田惇子さんは「長く大阪に住んでいるけど、玉造は来たことがありません。玉造の歴史を知った後に食べると一層おいしく感じます」といった声が聞かれました。

「歴史を知った後に食べると一層おいしく感じます」といった声が聞かれました。

昼食後は、伝統野菜の栽培に取り組まれ三代目となる田中雅巳さんの畑で「玉造黒門越瓜」「毛馬胡瓜」の生産についてお話をうかがい、季節の野菜となるジャガイモの収穫を体験しました。参加者は大阪の歴史とともに伝統野菜について知り、食べ、食の伝統を「発見」しました。

参加者の声

辻町子さん(大阪府在住)
古い街並みから、新しい大阪を発見できました。伝統野菜があるのは知っていましたが、実際に実っているところを見るのは初めてでした。

箕浦一郎さん(大阪府在住)
長い間大阪に住んでいますが、知らないことばかりでした。歴史を知って街を散策するとまた面白いですね。

長野

小谷村・白馬村の逸品を堪能！
「ガレット」作り・オンラインで交流



ガレット作りをオンラインで配信

おいしそうに出来上がったガレット



事前に送付した逸品は、予定していた体験にまつわるものを詰め合わせ【小谷村より】ワラビ(小島さんが参加者に代わって収穫!)、「小谷漬(お漬物)」、押し花ランチョンマットなど【白馬村より】白馬産そば粉、白馬豚ウインナーソーセージ、平飼い鶏の有精卵(小谷産)、植物園の花図鑑など



両村の違いも交えながらのお話を楽しみました

例年なら、山里の山菜や文化を満喫できる長野県の白馬山麓。コロナ禍で現地での企画が中止になつてしまいましたが、インターネットを通じて「小谷村&白馬村逸品詰め合わせオンライン体験」を6月中旬に実施しました。白馬村の新名物、そば粉の薄焼き「ガレット」を一緒に作り、現地案内役の小谷村観光連盟の小島優治さん、株式会社五竜の北林浩明さんと交流しました。

参加者は首都圏や関西の20代から80代までの7人。小谷村と白馬村の逸品を、事前に参加者の



白馬五竜高山植物園 エスカルガーデンで コマクサを紹介する北林さん



参加者は画面上で交流

ご自宅にお届けし、当日は、白馬村からオンラインで配信、食と文化と自然を体感しました。

緊張しながらも配信スタート。北林さんが白馬ガレットについて説明し、そば粉を薄く延ばして鉄板で焼いていきます。参加者もご自宅のフライパンなどで同時に体験。ぱりりと焼き上がり、その食感とそばの香りが抜群！完成したガレットを見せあいながら、出来立てを楽しみました。

続いて小島さんがワラビのあく抜きを実演し、ワラビ料理をはじめとした小谷・白馬に伝わる食文化をお話します。ワラビの保存に関する質問に答えたり、「お送りした漬物は炊き込みご飯にすると美味しいですよ。山に行くときはこれだけで十分！」と商品の食べ方も紹介しました。

最後は、エスカルガーデンに咲く花々や残雪の山を眺めながら、村で再会することを約束して終了しました。

参加者の声

内田溪吾さん(東京都在住)
ガレットがうまくできて楽しかったです。画面で現地の山や緑が見られたのが良かった。癒やされました。コロナが収まったら紹介いただいたところに行ってみたいと思います。

石田文夫さん(埼玉県在住)
小谷村は何度か行ったことがあり、久しぶりに小島さんの顔を見られました。白馬村の五竜は行ったことがなくて興味がありました。いいところだなと思い、今度は実際に行ってみようと思います。

白馬ガレットとは…

ガレットはフランスのブルターニュ地方の郷土料理。そば粉を水で溶いて薄く丸く焼き、肉や魚介類、野菜やチーズなどのトッピングで楽しめます。そばの名産地・白馬村産のそば粉を使った生地、地元食材を合わせた「白馬ガレット」は地元料理人たちのアイデアで生まれる新たな名産品です。

読者ふれあい

Reader contact

【本会からのお知らせ】

一般社団法人全国農協観光協会が今年度も
JA東京アグリパークに出展します!

東京☆ココあぐり

～農福とつながる“ふれあいマルシェ”

日時▶ 9月21日(火)～25日(土)

各日11:00～17:00(予定)

場所▶ 東京都渋谷区代々木 2-10-12

JA東京南新宿ビル 1F

(JR新宿駅南口より 徒歩4分/JR新宿駅サザンテラス口より 徒歩3分/京王新線口より 徒歩1分/小田急線新宿駅より 徒歩6分)



【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。

〈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

①農福マルシェ(農産物販売)

農福連携に取り組んでいる団体にご協力いただき、野菜・果物・はちみつ・チーズ・加工品などを販売します。

②農福連携に関するミニセミナー開催

昨年度は日本農福連携協会の皆川芳嗣会長・ころんの熊田芳江理事・自然栽培パーティの磯部竜太理事長にご登壇いただき、「ノウフクってなに?」「ノウフクの現場から」というテーマで普及啓発のためのミニセミナーを開催しました。今年度も実践者にご登壇いただき、リアルな現場の状況・魅力についてお話しいただきます。

当日は、皆さまのご来場をお待ちしております。

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年秋号(10月第1週発刊予定)

掲載分は、8月31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 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:@728vhtf3



・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。

ふるさと倶楽部通信

2021 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。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、土に触れて健康的な生活をしたい方におすすめの企画です。

10月下旬 | 長野県松本市

信州伝統野菜 保平かぶ援農隊

標高1.2～1.4kmに位置し、飛騨地方から野麦街道が通う信州の山峡“奈川”。

鮮やかな紅色と、一般のものより甘い風味が特長の「保平(ほだいら)かぶ」が栽培されています。もともと自家用でしたが、甘酢漬けとして広く食べられるようになりました。

錦秋の“天空の畑”で、農家の皆さまのお手伝いをお願いします。



message

信州・松本奈川
グリーンツーリズム推進協議会
会長
たけふたろう
亘 亘さん

信州伝統野菜に認定されている「保平かぶ」は、この地で大切に栽培されてきました。収穫と刻み作業を同時に進めるこの時期は、とても忙しくなります。皆さまのお越しをお待ちしています!

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2日 |
群馬県館林市・板倉町(オンライン企画)

国内トップクラス! きゅうりの産地! 邑楽館林の新鮮きゅうりを堪能& ヘルシー料理(オンライン企画)

群馬県の東南端、日本一暑い大地ではくまられたきゅうりは、出荷量国内トップクラス!

8月に定植したハウスから自慢のきゅうりをご紹介します。また、農家さんとオンライン上で収穫体験も予定。農家さんから、“きゅうりの秘密”が聞けるかも…♪

女性会から“きゅうりのアレンジ料理”をご紹介!

介!(きゅうりは事前にお送りし、一緒に料理体験いただけます)

直売所の職員から“お野菜の豆知識”もお伝えします! ご自宅からお気軽にご参加ください。



JA邑楽館林キャラクター
「でんえんまる」

11月7日 | 京都府綾部市

「きょうと食いく先生」藤田さんの畑でもっと野菜と仲良くなろう! ～秋～

「きょうと食いく先生」の藤田さんの畑で旬の秋野菜を収穫! 落花生や生姜、里芋、えび芋、甘いさつま芋・シルクスイート、キャベツなどから3種類を収穫します。多種多様な野菜に出会える畑はいつも発見がいっぱい! 野菜のお話を聞きながら、自然の中でのんびりしませんか?

今回は、綾部市にある京都府最大級の古墳も訪ねます。



message

受入農家
藤田さん

夏はコウノトリが飛来するほど自然豊かな京都府綾部市で、ゆっくりしませんか?皆さまとお会いできることを楽しみにしながら、いろいろな野菜を大事に育てています。

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」に沿って実施します。詳細は、ホームページよりご覧ください。