

農山漁村の暮らしに、出会おう。

ふれあい

2021年
秋号



食の一景

福島県泉崎村

ほくらと農山漁村

継続を地域の力に

四季祭々

民俗芸能Now!in東北



ふれあい 2021年 秋号 令和3年10月1日発行 通巻469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ツワービル4階 ☎03-5297-0321



旬の食材を
美味しく、手軽に



クレームブリュレ 秋のフルーツ添え

卵の風味が楽しめる蒸しプリン。季節のフルーツを添えた秋らしいスイーツです。

【材料】(4人分)

卵	4個
グラニュー糖	60g
牛乳	300cc
生クリーム	50cc
シャインマスカット	適量
イチジク	適量

【作り方】

- ①鍋に牛乳、生クリーム、グラニュー糖を入れ沸騰しないように温めて粗熱をとる。
- ②卵を泡立てないように白身を切りながらよく混ぜる。
- ③②に①を混ぜたらこし器でこし、容器に入れてアルミ箔でしっかりとふたをして、ごく弱火の蒸し器で30分蒸していく(強火で蒸すと表面や内部に細かい穴があいてしまうので注意)。
- ④蒸し上がってよく冷やした③をカットし、表面にグラニュー糖を適量ふりかけバーナーであぶりキャラメリゼする。
- ⑤好みの形にカットしたフルーツとともに器に盛り付け完成。



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

地域特産品など味の濃い卵を使うと卵の風味が一層楽しめます。ホイップクリーム、メープルシロップ、ゼリー(写真は白ワインゼリー)を添えてもおいしく召し上がれます。





目次

- 03 **食の一景**
福島県泉崎村 社会福祉法人こころん
農業と地域を支える農福連携
- 08 **ふれあいレポート**
和歌山県紀美野町 中田の棚田
- 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!/
オンラインイベントを開催しました!
- 12 **多才農弁**
地域を学び、新しい時代につなぐ
- 13 **農泊。**
岩手県 古屋弥右エ門
- 14 **ぼくらと農山漁村**
継続を地域の力に
- 16 **四季祭々**
第3回民俗芸能Nowlin東北
うのすまい いらまい おがつちようだて くるふねだい こ うげど たうえおどり
鶉住居虎舞 / 雄勝町伊達の黒船太鼓 / 請戸の田植踊
- 18 **おうちでつながろ。**
栃木県Zuttoきよはら「きよはらピクルス」 / 長野県JAみなみ信州「市田柿」 /
京都府京丹波町「京丹波黒枝豆」 / 愛媛県JAにしうわ「早生ミカン」
- 20 **ふるさと倶楽部**
東京都練馬区で 冬の江戸東京野菜と企画準備
- 23 **読者ふれあい**
- 24 **ふれあい食堂**
レシピ クレームブリュレ 秋のフルーツ添え

表紙 撮影地：福島県泉崎村 協力：社会福祉法人こころん（利用者の方々がオクラを収穫）

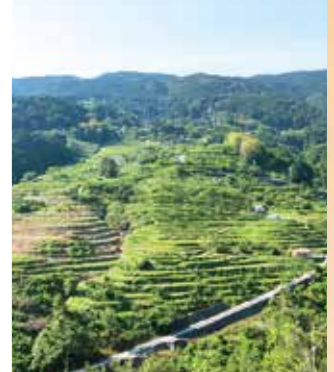
次号は2022年1月第4週発行予定となります。

食の一景

福島県泉崎村 社会福祉法人こころん

農業と地域を支える 農福連携

離農する高齢農家の後を継ぎ、
こだわりの農産物や卵を生産。
おいしいお菓子や料理を作り、
カフェには多くの人が集まる。
近隣農家の野菜や加工品を販売し、
移動販売車で地域の生活をサポート。
主役となるのは障がい者や職員。
農福連携が農業と地域の課題を解決し、
震災にも苦しんだ地域を支える。



障がい者の働く場へ 食と農の多様な 事業を展開

福島県の中通り南部に位置する泉崎村に、農福連携で地域の課題を解決し、農業と地域を支える先駆者がいます。障がい者の就労支援事業に取り組む「社会福祉法人こころん」です。高齢農家に代わって農地を守り、有機栽培で安全・安心な農産物を生産。直売所で農家の販路を確保し、移動販売車の運営で東日本大震災からの復興や地域の暮らしをサポートしています。さらに、6次化やカフェの経営で地域活性化やコミュニティの維持にも貢献しています。

こころんは2002年、精神障がい者の生活支援を行うNPO法人として設立されました。障がい者の

働きたいという希望を叶えるため、障害者自立支援法の施行を機に2006年、就労支援事業をスタート。グループホーム・ケアホームや、就労支援事業所を開設しました。さらに、農家からの「農業は、売れなくてもすぐに農家のもとにお金が入ってこない」との声を受け、地元農家の販売の場と障がい者の働く場として「直売・カフェこころん」をオープンしました。

「働いて、食べる」という生活の柱を大切にすることが、一番のリハビリになる」との考えから、農業にも注力。自社農場「こころんファーム」での作業や地元農家での施設外就労などを事業の柱に据えています。2010年には高齢で離農する農

家から事業を引き継ぎ、「こころんファーム養鶏場」をスタート。2011年にはお菓子工房を立ち上げ、それら全てで就労支援事業の利用者が中心となっています。

3ヘクタール超で有機栽培 農業で利用者が元気に

こころんファームは現在、3ヘクタール超の農地でオクラやニンジン、タマネギ、キクイモ、カボチャなど約25品目を栽培。食べる人はもちろん、自然環境や働く人にとっても優しい安全・安心な有機栽培にこだわり、こころんファーム養鶏場の鶏ふんを使った自家製堆肥による土づくりや、自分たちで作った温床を使った

苗づくりなど、農薬を使わない野菜作りを実践しています。さらに、2018年にはJGAP（日本版農業生産工程管理）を取得しました。収穫した野菜は、直売所で販売する他、地域のスーパーに出荷し、カフェでも提供しています。

作業の中心となるのは就労継続支援B型事業の利用者で、20〜30代が多くを占めます。一人一人の特性に合わせて作業をし、トラクターの運転やスーパーへの出荷調整まで、作業のほとんどを利用者が担っています。長年こころんの運営に携わってきた理事の熊田芳江さんは「農業はさまざまな仕事があり、一人一人の特性に応じて仕事を選ぶことができる」と農業と福祉の相性の良さを話します。



カフェで人気の「日替りここたまランチ」



「直売・カフェこころん」看板



カボチャを収穫した利用者



オクラの出荷調整作業を行う利用者



フルーツや野菜などさまざまな農産物が並ぶ直売所



お店の外観



人気のプリンやクッキー、パウンドケーキ



クッキーを作るお菓子工房の利用者

当初は農地を借りるのも大変でしたが、現在は高齢農家から農地を頼まれることが多くなり、管理する農地は3畝まで増えるなど、地域の農家から高く評価されています。また直売・カフェには毎日100人以上が訪れ、ころんが地域の農業や観

ています。お菓子工房でもパティシエ経験のある利用者が中心となって、プリンやチーズケーキ、クッキーなどを製造し、直売所やインターネットで販売。卵やお菓子目当てに訪れる客も多く、人気を集めています。

移動販売車で高齢者支援 農業と地域の拠点に

ころんは常に地域とともに歩んできました。直売所では地域の100軒の農家、50軒の食品事業者の商品を販売し、農家らの売り上げ確保をサポート。また、東日本大震災で苦しんだ地域を支えるため、移動販売車を導入しました。震災直後には仮設住宅を回り、買い物支援だけでなく、住民たちの交流の場にもなっていました。現在も週6日間、地域を回って野菜やここたま、スイーツやお弁当などを販売し、高齢者の生活を支えています。



地域の買い物を支える移動販売車

農福連携が生み出したここたま、プリンやチーズケーキ、レトルトカレーなどの加工品は、ころんのホームページからも購入できます。ぜひ、食べてころんの農福連携や持続可能な農業・地域づくりの取り組みを応援してください。

施設長の吉村まゆみさんは「障がい者が楽しく働いて収入を得るだけでなく、地域社会に認められることで居場所ができ、幸せに暮らせる環境をつくるのが目標。今後も地域とともに歩んでいきたい」と抱負を話します。

Memo

直売・カフェころん
〒969-0101 福島県西白河郡泉崎村大字泉崎字川畑37-1
Tel: 0248-53-5568 店休日: 日曜日
営業時間: 直売所 10~18時
カフェ 10~14時(ランチは11~13時半)

オンラインストア

「ここたま」や野菜、スイーツやキーマカレーの他、料理酒やコンニャクも購入できます!
URL: <http://www.cocoron.or.jp/store/>



ころん鶏を使ったキーマカレー



収穫した野菜とここたま



オクラを収穫するスタッフ

利用者にとって屋外での作業は大変ですが、熊田さんは「高いリハビリ効果が期待でき、利用者が元気になる」と実感しています。屋外での作業が健康に良いだけでなく、外の広い場所では周りの人や環境をあまり気にする必要がなく、のびのびと作業することができるといいます。また、手をかけた分だけ農作物が成長して成果が見えやすく、栽培方法にさまざまな工夫ができる点も利用者が楽しさを感じやすいですね。土や植物に触れることで癒やし効果も期待できます。その結果、利用者が元気になる、就職して自立したりとさまざまな効果が現れるといっています。

平飼いで鶏にも優しく お菓子なども人気商品に

ころんの人気商品が、ころんファーム養鶏場で作る卵「ここたま」と、ここたまを使ったスイーツです。もともと施設外就労で地域の養鶏農家の作業をサポートしていましたが、高齢で離農するのを機に事業を継承しました。熊田さんは「餌にこだわって、とてもおいしい卵を生産しており、絶やしたくなかった」と振り返ります。

継承を機にアニマルウェルフェアの観点から、鶏が自然に近い状態でストレスなく卵を産むことができる平飼いの鶏舎を新築しました。飼料にもこだわり、地元産の飼料用米を主原料として、海産物や大豆などを配合したオリジナルの飼料を与えています。お米中心の飼料と良い環境で育ったここたまは、美しいオレンジ色の黄身と優しい味わいが特徴です。卵嫌いの人でも食べられるようになるほど好評です。

カフェでは、ここたまを使った卵かけご飯やオムカレーなどを提供しています。地域の高齢者にとって、障がい者も含む地域住民とのコミュニケーションを図る重要な場になる

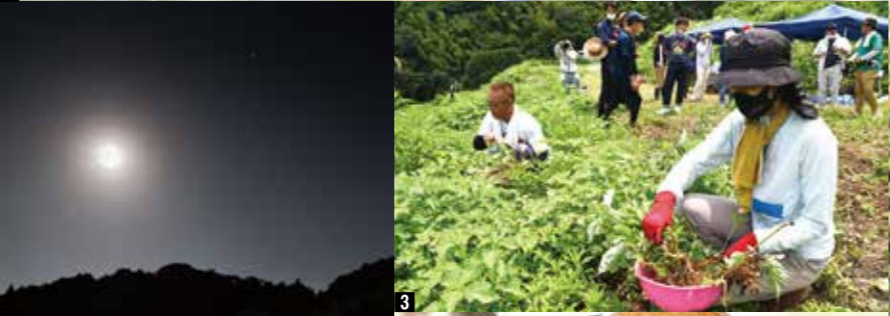


美しいオレンジ色の黄身が特徴のここたま



平飼いの養鶏場

中田の棚田



1 絶景が広がる中田の棚田 2 サポーターとともに田植え 3 イベント「草刈り王決定戦」草引き部門 4 かかしづくりに挑戦 5 イベント「棚田 de CAMP」

ツアー企画のご案内

「中田の棚田で農産物マルシェ」& 紀美野町で収穫体験を楽しむツアー

中田の棚田では12月18日(土)に、棚田が一望できるビューポイントで、棚田で採れた農産物や地域で栽培されている農産物などを販売する市(マルシェ)を開催します。

同日、これに合わせて(一社)全国農協観光協会は中田の棚田で体験交流ツアーを企画しています。

棚田で自然栽培したもち米を使った「餅つき大会」や自然栽培についての講座も開催して、地域の方や棚田関係者と交流し、棚田ならではの体験ができます。

また、紀美野町内のミカン農家さんを訪問して、ミカンの収穫も体験できる企画となっていますので、ぜひご参加ください。

詳細、お申し込みにつきましては、別紙「ふるさと倶楽部通信」または本会ホームページ(QRコード)からご覧ください。



歴史ある棚田を未来につなぐ 地域活性化へプロジェクト始動

和歌山県の北部、ススキ野原が有名な生石高原の麓に広がる約10万平方メートルの「中田の棚田」。600年以上の歴史を持つ、全国的にも貴重な棚田で、標高2000〜3300m、耕作面積約6万5000平方メートル、総枚数約270枚の田が広がっています。室町時代の『天野社一切経会段米納日記(高野山文書)』に記され、和歌山県最古の棚田とされています。特に、独自の灌漑技術として霊峰・生石ヶ峰の山水を利用した手掘りの水路「竜王水」は現在も一部が利用され、農業技術や文化が伝承される貴重な「農業・土木・文化遺産」です。

70年前は約50軒の農家が耕作していましたが、過疎化や農家の高齢化が進み、現在は一軒にまで減少しています。こうした活動はホームページやインスタグラム、フェイスブックといったSNSで発信したり、広報誌「中田の棚田だより」を作成して小川地域の全戸(約380戸)に配布したりしています。

今後は、プロジェクトに参加する人や協賛企業を集め、活動のさらなる活性化を目指します。カフェや農家民泊なども取り入れて棚田を観光資源とした地域振興にも積極的に取り組んでいく考えです。

米づくりやイベント サポーターから好評

プロジェクトでは2020年に初めて自然栽培米を作り、収穫。耕作放棄地を整備した土地は田んぼに戻すまでの間、土づくりのために畑として活用し、2年にはゴトウリ、シシトウ、トウモロコシなどの野菜を作りました。

また、年間を通じて企画している田植えや草刈り、収穫体験やイベントには、町内外から幅広い年代が集まる登録ボランティア約40人の「棚田サポーターズ」が参加しています。イベントの一つに「棚田 de CAMP」があり、棚田の景色を見ながらかかしづくりやキャンプファイヤーなどのレクリエーションを楽しめます。サポーターからは「棚田の絶景を味わいながら活動でき最高」「毎回みんなと楽しく作業している」と好評です。





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話っていただきました。



茨城県龍ヶ崎
有限会社横田農場
横田 祥さん

栽培作物：
米（コシヒカリ、あきたこまち、ミルキークイーン、ゆめひたち、マンゲツモチなど計165ヘクタール）
主な出荷先：
直接販売、スーパー、JA直売所、加工業者など

体験や絵本を通じて農業の魅力伝えたい

とも自然が好きでした。結婚した夫が800年続く米農家の息子だったため、「日の出から日の入りまで見える広い田んぼで仕事をするのも楽しそう」と思って横田農場に就職しました。

横 田農場では、生産の他にもお米をもっと楽しんでもらうための活動「おこめLABO」を実施しています。子どもたちや家族を対象にした田植えや稲刈りの体験「田んぼの学校」は多くの申し込みがあります。都会からはもちろん、田舎でも農業体験の



「田んぼの学校」で稲刈り体験



横田農場の広大な田んぼ



見た目も楽しめる「デコ巻きずし」

夏秋冬の畑や田んぼをめぐる絵本を制作しています。



絵本「おいしいまほうのたび あさごぼんのたね」(11月に発行予定!)

横 田農場では、生産の他にもお米をもっと楽しんでもらうための活動「おこめLABO」を実施しています。子どもたちや家族を対象にした田植えや稲刈りの体験「田んぼの学校」は多くの申し込みがあります。都会からはもちろん、田舎でも農業体験の

昨 年から、絵本を通じて農業の魅力を子どもたちに伝えようと、県内の農業女子2人とともに「アグリバトンプロジェクト」を始め、子どもたちが朝ごはんをきょうかけに春

全国各地で絵本の読み聞かせをする「アグリバトンランナー」も募集しており、絵本を通じて農業の魅力を広げていきたいと思います。

畑のごちそうと千葉の農業女子と。

農業女子つなぐプロジェクト オンラインイベントを開催しました！

農業女子つなぐプロジェクトは9月上旬、農業の魅力を伝えるオンラインイベントを開催しました。千葉県の農業女子2名と、全国各地から15名の女性がオン

ラインで交流しました。まずは山武市で落花生を育てる石橋正枝さんがあいさつし、早速、落花生の畑を紹介しました。石橋さんが落花生を土から掘り



オンライン上での収穫体験の様子



落花生ができるまでの説明

出すと、収穫を初めて見た参加者からは驚きの声が上がりました。直前の天候不順が影響し、落花生の生育が間に合いませんでしたが自然と隣り合わせの農業の難しさややりがいをお話ししました。後日お送りする生の落花生のゆで方、食べ

方などを説明しました。

続いては、銚子市の石毛麻里子さんが登場。運営するカフェから中継です。カラフルなトマトを使ったナムルの作り方を披露。また、トマトの栄養や美容効果、トマト畑の様子などを紹介しました。

毎日の日焼け対策や家庭菜園についてなど、参加者から

の質問に答え、農業の楽しさを農業女子目線で伝えました。



石橋正枝さん



参加者と一緒に料理体験



トマトとオクラのナムル



石毛麻里子さん

トマトの簡単なレシピを教えてくださいました。うれしかったです。

落花生畑を初めて見て新鮮でした。「ゆで落花生」がおいしそうです。



参加者の声

都内で「農業女子つながるmarché」を開催

10/16

event

農業女子と都内で交流できるマルシェ&イベントを表参道にて開催します。当日は千葉県横芝光町で梨を栽培する實川真由美さんが登場。梨の食べ比べクイズや、梨専用のハサミで軸切り体験などをご用意。また数品種の梨(レア度の高い梨に出会えるかも!!)、梨を贅沢に使用したスムージー、梨カレーリゾットなど加工品も販売します。梨の魅力を感じていただけるイベントです。お気軽にお越しください!

日時 10月16日 11時から

場所 「GOBLIN.表参道AIRSTREAM店」

東京都渋谷区神宮前4-13-8(東京メトロ表参道駅徒歩約3分)



イベント詳細は、「農業女子つなぐPJ」Instagramへ!

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。

地域を学び、新しい時代につなぐ

株式会社GM7代表取締役社長 ● 音羽 幸保

株式会社GM7は、2018年4月に宮城県丸森町で地域振興に取り組むベンチャー企業として生まれた。メンバーは半数以上が20代と若く、東京や大阪など都市部の大手企業で社会人経験を経て、「地方創生」への熱い思いがあり、GM7に加わっている。

地域商社として、商品やサービスの企画・デザインに工夫を凝らすのはもちろん、地域そのものをブランディングして、これまでに地方に目を向けていない若い世代にも丸森町の魅力を感じてもらえるような取り組みを進めている。

一例として、地域の農産物に付加価値を付け、若い世代に発信した取り組みがある。空前のタピオカブームに沸いた2019年に「とっと堂」とい



う本格生タピオカ専門店を町内にオープンし、地元のおいしい牛乳とフレーバー（はちみつ、桑、ブルーベリー）に、地域の

で作る絶品タピオカを入れたここでしか味わえない商品を作った。GM7のメンバーがSNSなどで発信し、口コミで広がり、県内外からの多く

のお客様に楽しんでいただいた。これまで丸森町を知らなかった若い世代が足を運んでくれることが、地域を元気にすると実感する機会だった。丸森町は、2019年の台風19号による大規模な土砂災害で甚大な被害を受け、今なお、その復旧・復興の最中にある。GM7もオフィスや倉庫が水没するなど多くの被害を受けたが、全国から仲間がボランティアに駆けつけてくれ、また、商品の購入やふるさと納税での寄付を通じて多くの支援をいただいた。

さらなる「地方創生」に向け、GM7は循環経済（サーキュラー・エコノミー）の実現を目指している。「サーキュラー・フォレスト（丸森）構想」を掲げ、若い世代に共感を生む持続可能やエコをキーワードとしたライフスタイルを提案できる事業を、豪商の旧

邸宅や蔵を改装した丸森町の郷土館「齋理屋敷」を拠点に展開し、域内外の交流の場をつくらせていく。具体的には、森林・竹資源の活用やエシカル商品、アップサイクルビジネス、地産地消・発酵食オールドジュなどのベンチャービジネスが集積しチャレンジできる場所づくりをする予定だ。

地方がこれまで大切に守りはぐくんできた自然や地産地消の仕組み、伝統、文化を学びながら、新しい時代の価値観に進化させてつないでいくことで、都市と地方の距離を縮めていきたい。

おとわ さちほ
1980年宮城県生まれ。大学卒業後、青年海外協力隊を経て、総合コンサルタント会社「日本工営」でODAプロジェクトに従事。海外の農業・農村開発の経験から、日本の農業・農村の持続的な発展を志し、2018年に地域商社「株式会社GM7」の立ち上げに参画。地域の課題解決につながるビジネスを通じ、世界に誇れる地方創生を目指す。

農泊 岩手県 「古屋弥右エ門」

築180年超の古民家で 普段の暮らしを楽しむ

奈良時代から馬の産地として知られる岩手県北部地方。馬を家族の一員のように大切に扱う文化が、人と馬が同じ屋根の下で暮らす南部曲り家に現れています。農業体験型の宿泊施設「古屋弥右エ門」は、こうした文化を後世に伝えようと、築180年超の南部曲り家をリノベーションして開業しました。

宿泊者は、古民家にしみ込んだ文化を感じながら、農村の普段の暮らしを楽しみます。食卓には、リタイア後に農業をすると決めていた山田さんの夫が育てた野菜や果物、地域で取れた旬の食材が並びます。宿泊者の希望に合わせて果樹の授粉や農作物の収穫、薪割りなどの農業・農村体験を楽しめます。

「特別なもてなしはしていません。大変さと便利さは背中あわせですが、自分たちのライフスタイルをしっかり持ってさえいれば、どこでも楽しく暮らせます。古屋弥右エ門を通して古民家での暮らしの楽しみ方を伝えていきたいと思っています」

(店主 山田千保子さん)



宿の裏側に広がる畑



南部曲り家の特色を色濃く残す、古屋弥右エ門



店主の山田千保子さん



季節の野菜や果樹の収穫体験



かつてこの地域で栽培されていた葉タバコを乾燥させるため天井はひときわ高い



農耕馬や農具などが置かれていた「ニワ(土間)」



山田さんが長年をかけて集めた古屋セレクト。購入も可能

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)



岩手県「古屋弥右エ門」
〒028-0305 岩手県遠野市宮守町達曾部 54-41
【アクセス】JR釜石線 宮守駅からタクシーで約20分
営業時間：4月上旬～10月下旬
詳細は下記のメールフォームよりお問い合わせください
TEL：090-4553-9882
MAIL：ホームページのメールフォームより
URL：http://www.koya-yuemon.net/

全 国農協観光協会が主催
した第1回「学生地域つ
くり・交流大賞」で優秀賞を
受賞した拓殖大学国際学部徳
永ゼミナールは、山梨県富士
川町で「地方創生のカタチづ
くり」として郷土料理「みみ
のブランド化、ふるさと納税の
返礼品開発とガイドブックの制
作、SNSを活用した情報発
信などを展開しています。ゼ
ミの調査が行政や住民との連
携など多様な活動に発展。新
型コロナウイルス感染症の影響
を受けながら、新しい取り組
みを模索します。現代表で大
学4年生の五十嵐理音さん、
須永野乃さんに聞きました。

コロナ下における
新しいまちづくりの模索

2016年に発足した拓殖大
学国際学部徳永ゼミナールは、
地域活性化支援に向けた調査・
研究に取り組んでいるゼミです。
現在2年生から4年生まで
34人の学生が所属。毎週水曜
日に各学年の授業を行い、授
業終了後に3つの学年が参加す
るまちづくりの時間が設けられ



ゆず湯の試作品

継続を



心身ともにリラックスできる、おうち体験型返礼品「お家でゆず湯セット」

「地方創生は継続なり」とい
う言葉の通り、昨年ようやく
形のある成果を作ることができ
ました。これまで活動を継続し、
土台を築いてくれた徳永教授を
はじめ、先輩方、富士川町の方
のおかげです。徳永ゼミナール
の取り組みは、地域や自治体の
方だけでなく、他のゼミに所属
する友人、他学部や他大学に
も広がり多様性にあふれていま
す。自分たちだけでは知り得な
かったことをいろんな人に教えて

「よってけし 富士川町ガイド
ブック〜ふるさと納税を巡る〜」
の編集・デザインを担当した五
十嵐さんは「デザインの力をま
ちづくりに生かしたい」と将来
を見据えます。須永さんは「地
方創生におけるふるさと納税の
可能性を感じた」と笑顔。来
年から本格的に、ふるさと納税
を活用して地域をブランディン
グする企業に就職する予定で
す。二人はこれからもそれぞれ
の場所で地方創生に関わって
きたいと語ってくれました。

地域の力に

拓殖大学国際学部 ● 徳永ゼミナール

ています。まちづくりの活動で
は任意のメンバーが集まり、人
口約1万5000人の山梨県富
士川町とつながりを深めてきま
した。郷土料理みみのブランド
化やSNSを活用した宣伝・
普及などに分かれてプロジェクト
を進めています。
新型コロナウイルス感染症の
影響で移動が制限される中、
これまでのまちづくりの取り組
み方を見直し、現地に行かな
くてもできる新しい活動方法を
模索しています。こうした中で、
富士川町の観光物産協会の長
澤事務局長、同じ富士川町で
調査・研究を行っている山梨県

立大学国際政策学部杉山ゼミ
と連携し、ホームページをより
多くの方に見ていただけよう
に改善するという課題を抱えて
いた「ふるさと納税」のサイト
リニューアルや返礼品の開発プ
ロジェクトをスタートしました。
組織の枠組みを超えて
課題に取り組む
ふるさと納税に関連したプロ
ジェクトで徳永ゼミナールのメン



須永野乃さん④、五十嵐理音さん④



2017年時のみみ試食会



富士川町の郷土料理みみ。ほうとうに似た麺料理で、農具の箕(み)に似た形をしていて、福をすくいとる縁起物

「よってけし 富士川町ガイド
ブック〜ふるさと納税を巡る〜」
の編集・デザインを担当した五
十嵐さんは「デザインの力をま
ちづくりに生かしたい」と将来
を見据えます。須永さんは「地
方創生におけるふるさと納税の
可能性を感じた」と笑顔。来
年から本格的に、ふるさと納税
を活用して地域をブランディン
グする企業に就職する予定で
す。二人はこれからもそれぞれ
の場所で地方創生に関わって
きたいと語ってくれました。

「よってけし 富士川町ガイド
ブック〜ふるさと納税を巡る〜」
の編集・デザインを担当した五
十嵐さんは「デザインの力をま
ちづくりに生かしたい」と将来
を見据えます。須永さんは「地
方創生におけるふるさと納税の
可能性を感じた」と笑顔。来
年から本格的に、ふるさと納税
を活用して地域をブランディン
グする企業に就職する予定で
す。二人はこれからもそれぞれ
の場所で地方創生に関わって
きたいと語ってくれました。



JA山梨みらい増穂支店坂本さんとゆずの保存方法についての相談



山梨県立大学とのオンラインミーティング



返礼品の生産者の顔が見えるガイドブック「よってけし 富士川町ガイドブック〜ふるさと納税を巡る〜」

フォロー＆
最新情報は
コチラから



TOHUNAGA SEMINAR



苗打ちをする才蔵(左)、田植えを鼓舞する中打ち(中央)、田植えをする早乙女(右)



おがつ太鼓まつりで魅せた圧巻のパフォーマンス(2017年)



鶴住神社での奉納舞

四季祭々

「第3回民俗芸能Now! in東北」 民俗芸能がつなぐ「絆」 震災から10年、更なる未来をみつめて

東北に甚大な被害をもたらした東日本大震災から今年で10年。全国農協観光協会では、東北文化の継承や魅力の発信に取り組み縦系横系合同会社の協力のもと、2021年12月11日に石巻市複合文化施設「マルホンまきあーとテラス」で「第3回民俗芸能Now! in東北・民俗芸能がつなぐ「絆」」震災から10年、更なる未来をみつめて」を開催します。津波で大切な道具を流されながらも地域で脈々と受け継がれてきた民俗芸能の継承に取り組む3団体が伝統の技と舞を披露します。

岩手県釜石市

鶴住居虎舞

「虎舞」は岩手県釜石市に江戸時代中期より伝わる民俗芸能です。当時は漁で沖に出て、時化で

戻れないことも多く、漁師の家族にとって船が無事に帰港することが何よりの願いでした。「虎は一日にして千里行つて、千里帰る」との諺から、家族の無事を願い、虎の装束をまとうて踊ったのが沿岸の漁師たちの間で広まっていたとされます。

釜石市内に14団体ある虎舞の中でも「鶴住居虎舞」は、虎のゆつたりとした優雅な動きを模して舞うことから「雌虎」と言われています。震災当時は保管していた道具が全て流されてしまったものの、太鼓と古くからこの鶴住居地区に伝わる虎頭が奇跡的に見つかりました。

このとき発見された虎頭は、現在は神棚に祀られて、保存会のメンバーの精神的な支えになっています。鶴住居青年会の小原正人代表は「ようやく震災前のように町内の家々を一軒一軒回って虎舞を舞う『門打ち』ができるようになりました」

存会との共同活動や雄勝中学校での指導など、雄勝町内の人や祭りに積極的に関わることで、町を離れた人と雄勝の絆をつなぐ団体となることを目指しています。

福島県双葉郡浪江町

請戸の田植踊

江戸時代末期から伝わる「請戸の田植踊」は、苔野神社の例大祭「安波祭」で奉納される踊りです。かつて、この地が凶作に見舞われた際、村民が神社に集まって、五穀豊穡を祈願して田植踊を奉納したところ、その年は豊作に恵まれたことから、現在まで伝承されてきました。

福島県浪江町請戸地区の住民は津波による壊滅的な被害と原発事故によって全国に散り散りになりました。2017年3月31日に一部地域を除いて避難指示が解除されたものの、現在も多くの町民が避難生活を余儀なくされています。

請戸芸能保存会は震災前、請戸小学校の4年生から6年生の児童に踊りを教えていました。震災から10年。子どもたちも成長とともに田植踊から離れていきます。現

た。今後の課題は、いかに後継者を育てていくかということ。練習を通じて舞の意味や祭りの楽しさを子どもたちに伝えていきたいと思っています」と話します。

※今年度は新型コロナウイルス感染症の対策のため、「門打ち」は自粛しています。



笹に噛みつき牙を研ぐ「笹喰み」
①、虎を追い詰めるマダギ役の子どもたち②

宮城県石巻市雄勝町

雄勝町伊達の黒船太鼓

「雄勝町伊達の黒船太鼓」は、1991年に宮城県桃生郡雄勝町町制施行50周年記念事業のひとつとして発足しました。「伊達の黒船」とは、約400年

在は踊ってくれている子の弟妹にも声をかけ、2歳から大人まで幅広い年代で踊りの文化を継承しています。保存会の佐々木繁子さんは「請戸の田植踊は福島県内の手踊りの中でも特に振り付けが洗練されていると言われている踊りです。この評価に恥じぬよう、努力していきたいと思えます」と、コロナ下で集まるのがさらに困難を極める中、未来に向けて抱負を語ります。



震災前の苔野神社④、震災後の奉納舞⑤

Memo

「民俗芸能Now!」は、農山村漁村地域に伝わる民俗芸能の価値、魅力を発信し、地域資源や日本の宝として多くの方に気づいてもらうことを目的としています。12月11日(土)に開催予定の本公演では、新型コロナウイルス感染症の予防対策ガイドラインを遵守し、出演者・観覧者の双方が安心できる運営を目指しています。

このページの「おうちでつながる。」ご注文の際は→
お電話でご注文の際は、「ふれあいを見た」とお伝えください。FAXやインターネットからご注文の際は、コメント欄などに「ふれあいを見た」とご記入ください。



生産者より

援農隊は今年も実施できませんでしたが、ぜひ京丹波に思いを馳せて召し上がっていただけたらうれしいです。



お問い合わせ・参考価格

農事組合法人 京丹波ほたるの里
担当 やすい たかお 安井 孝雄
京都府船井郡京丹波町安井
安井南41
TEL 090-2353-9940
FAX 0771-82-0029
※ご注文はFAXまたは郵送(現金書留)にて
・1箱(400g×3袋)
近畿地方:1箱3,000円(税込,送料込)
関東地方:1箱3,100円(税込,送料込)

京都府京丹波町 京丹波黒枝豆

京野菜の黒大豆を早採りした京都府京丹波町の特産品「京丹波黒枝豆」。一般的な枝豆よりも、粒が大きいのが特徴です。茹でるとほっくりと柔らかく、黒豆特有の甘みがあります。自然豊かな山がもたらす土を使って生産しており、丹波高原の寒暖差のある気候によって、糖度の高い黒枝豆が実ります。今年も天候などの影響も受けず、例年通り収穫できる見込みです。収穫期間は10月上旬から約1カ月と短く、多くのファンが販売を心待ちにしています。



JA担当者より

今年も生育状況が良く、おいしいミカンが育っています。楽しみに待っていてください。



お問い合わせ・参考価格

JAにしゅうわ
青果販売部
TEL 0894-24-1114
・3kg 4,300円(税込,送料込)



<https://nishuwamikan.com/>

愛媛県JAにしゅうわ 早生ミカン

愛媛県の最西端に位置する西宇和地域は全国有数のミカン産地。海に面した日当たりの良い急斜面では、太陽と潮風がおいしいミカンを育てます。早生ミカンは果肉を包む袋が薄く、口に入れた瞬間、ミカンの甘さがダイレクトに伝わってきます。一口食べれば、その食味の良さが分かるはず。今年も開花が例年より早かったため、全体的に生育が早く、順調に大きくなっています。10月に極早生ミカンの出荷最盛を迎えた後、早生ミカンは11月上旬から販売が始まります。



生産者より

農産物を知っている生産者だからこそ、旬のものをおいしく食べていただきたいという想いがあります。

お問い合わせ・参考価格

Zuttoきよはら
TEL 028-667-0523
・きよはらピクルスセット
(170g×5本)
5,000円(税込,送料別)
※10、11月ご注文分は12月ごろ発送



<https://aruyo21.jp/zutto-kiyohara/>



栃木県Zuttoきよはら きよはらピクルス

栃木県宇都宮市の東部、清原地区は果樹や野菜を中心とした農業が盛んで、季節ごとに多種多様な農産物を味わうことができます。Zuttoきよはらは、清原地区のおいしい農産物をたくさんの人に味わってほしいと地区内の若手農商工者によって設立されました。6次化商品の開発やグリーンツーリズム、農福連携にも取り組んでいます。「きよはらピクルス」は、農産物の旬に合わせてラインナップが変わります。中でも人気なのは、まろやかで優しい酸味が特徴のシイタケのピクルス。おかずとしても、おつまみとしても楽しめます。



JA担当者より

今年も柿の実りがよく、順調に生育しています。100周年を迎える歴史ある味をぜひご賞味ください。来年もモンドセレクション受賞を目指します。

お問い合わせ・参考価格

JAみなみ信州
農産物総合DMセンター
TEL 0265-34-3705
・市田柿 化粧箱(個包装15個入り)
3,480円(税込,送料込)



<https://ja-minamishinshu.com/>



長野県JAみなみ信州 市田柿

市田柿は長野県飯田市、下伊那郡特産の干し柿です。鮮やかなあめ色の果肉をきめ細かな白い粉が覆い、高級和菓子のような上品な甘みの特徴です。1921年に市田柿として販売され、今年で100周年を迎えました。一口大で食べやすく、もちりとした食感は今も変わらず多くのファンから愛されています。高い品質と豊かな風味が評価され、今年のモンドセレクション優秀品質賞最高賞を受賞しました。台湾を中心に東南アジア各国に輸出するなど、国内外問わず人気の逸品です。

JAみなみ信州
市田柿Instagram
公式アカウント



(一社)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、新型コロナウイルスの影響で困っている農家さんを応援するため、おすすめ農産物をご紹介します。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？

10月下旬~12月に
収穫を迎える

江戸東京野菜を使った おすすめレシピを紹介します!

レシピ
考案

江戸東京野菜コンシェルジュ協会理事 上原恭子さん



品川カブの味噌バター

材料(4人分)

品川カブ……………300g
品川カブの葉っぱ…50g
バター……………大さじ1
[A] みりん……………大さじ1
味噌……………大さじ1強

- 品川カブは大きさによって縦に2等分または4等分してから小さめの乱切りにし、水から入れて沸騰してから2~3分ゆでて水にさらし、水気をよく切る。
- 品川カブの葉っぱはざっとゆでて、1センチ幅に切り水気を絞る。
- 熱したフライパンにバターを溶かし、①を加え少し焦げめがつくくらいに炒めて②を加える。
- ③に[A]を加えて混ぜ、全体がなじんだら火を止める。

※使用する味噌によって味わいが変わるので、味噌とみりんの量は加減してください。

フライド練馬ダイコン

材料(2人分)

練馬ダイコン……………200g
しょうゆ……………大さじ1
[A] おろしニンニク…小さじ1/2
塩……………少々
小麦粉……………大さじ1
片栗粉……………適量
揚げ油……………適量

- 練馬ダイコンは皮ごと長さ6センチで1センチ角の棒状に切る。
- ボウルに①と[A]を入れて全体を混ぜ、30分おく。
- ②の水気を捨て塩少々を混ぜ、小麦粉を混ぜ合わせてから、多めの片栗粉をまぶす。
- ③を170~180℃に熱した揚げ油で表面がカリッとなるくらいに揚げる。

※表面はカリッと中はホクホクになりますが、水分が出やすいので揚げたてをお召し上がりください。



ごせき晩生小松菜の塩焼きそば

材料(2人分)

豚バラ肉スライス……………100g
サラダ油……………小さじ1
焼きそば用麺……………2袋
ごせき晩生小松菜……………150g
[A] 酒……………小さじ2
塩・胡椒……………各適量
ごま油……………小さじ1

- 豚バラ肉スライスは2~3センチ幅に切る。
- ごせき晩生小松菜は3センチ長さに切る。
- 熱したフライパンにサラダ油を入れ①を火が通るまで炒め、焼きそば用麺を加える。
- ③の麺が少しほぐれたら②を加えて炒め、小松菜に火が通ったら[A]を上から順に入れて味を整え、全体になじんだら火を止める。



ふるさと倶楽部

東京都練馬区で

伝統野菜!

冬の江戸東京野菜と企画準備

全国農協観光協会は毎年12月に「江戸東京野菜」の食育探訪企画を開催しています。講師を務める東京都練馬区の渡戸秀行さんに栽培やイベント準備についてお話を伺いました。



昨年の体験の様子(それぞれの野菜の歴史を聞きます)



農家の渡戸秀行さん



人気の野菜直売所「ファーム渡戸」



人気の野菜直売所「ファーム渡戸」



江戸東京野菜の「内藤トウガラシ」を乾燥させる渡戸さん

全国農協観光協会が毎年主催している「江戸東京野菜を学ぶ」は、江戸文化を継承する江戸東京野菜に関心のある都市住民が畑に集まり、江戸東京野菜にまつわるお話を聞きながら、野菜を収穫し、みんなで山分けして楽しく学んでいただく企画です。渡戸さんが発案して5年間にわたり講師を務めています。

渡戸さんは、1・3畝(うちハウス10畝)、野菜や小麦を育てており、作付け野菜は全部で30種類ほど。直売所「ファーム渡戸」で庭先販売しています。江戸東京野菜は練馬ダイコン、品川カブ、内藤トウガラシなどを育てています。

渡戸さんは今年も12月の企画開催に向け、収穫用の野菜の種をまくなど準備を始めていました(取材は9月上旬)。種をまいてから収穫するまでにはダイコンなら85日、カブは60~70日と品目によって違うため、収穫日から逆算して綿密な計画が必要でです。それでも天気によって早まったり、遅くなったり。天候も考えながら種まき、栽培管理で調整します。

昨年はコロナ対策を十分に考慮しながら開催。収穫する時間をずらすなど密にならないよう体験しました。渡戸さんは「今年もコロナ禍で厳しい状況が続いている。ルールを守りながらぜひ楽しんでほしい。江戸東京野菜は秋以降に取れる野菜が多く、イベント開催時には多くの種類のおいしい野菜が楽しめる」と話しています。

企画のご案内

江戸東京野菜を学ぶ ~伝統野菜・都市農業にふれよう~

12月12日(日)に東京都練馬区平和台で「江戸東京野菜を学ぶ」を開催します。江戸東京野菜ミニ講座、収穫体験、「すずしろ汁」の試食などを予定しています。

詳しくは本会ホームページをご覧ください。



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



← 募集中の情報は22ページに!



江戸東京野菜とは…

江戸時代から昭和中期に東京近郊で作られ、地域住民の食生活を支えてきた伝統野菜です。大半が自家採種でタネをとる固定種で、味や形も個性豊か。現在50品目が登録されています。

読者ふれあい

Reader contact

【 本会からのお知らせ 】

本誌『ふれあい』の本文フォントを変更しました

国連の持続可能な開発目標(SDGs)で掲げる「4. 質の高い教育をみんなに」「10. 人や国の不平等をなくそう」の考え方の一つにユニバーサルデザインがあります。本誌『ふれあい』においても、時代に沿った誰にでも読みやすいフォントとし

て評価されるUDデジタル教科書体へ変更し、引き続き誰にでも手に取りやすい広報誌として発行を行ってまいります。今後とも皆さまのご支援とご協力を賜りますよう、よろしく願い申し上げます。

【 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、農山漁村地域に關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

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がございます。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〉2022年冬号(1月第4週発刊予定)掲載分は、11月30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

・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場合があります。

ふれあい 秋号
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

2021 Autumn

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。

12/11(土)・12/15(水) | 神奈川県大井町

大井町温州みかん 総採り収穫隊

神奈川県南西部に位置し、温暖な気候に恵まれた大井町。この時期は、丘陵地のみかん畑が一面黄色く色づき、美しい里山の景色を楽しむことができます。しかし、農家さんの高齢化によって手作業での収穫作業はなかなか捗らないのが現状。人手が入ってこそ保たれている美しい里山の景観も危機が迫っています。

美味しいみかんと美しい里山を守るため、収穫のお手伝いに行きませんか?



message 受入農家 夏苺さん



夏に摘果隊の皆さまにお手伝いいただいたおかげで、順調に生育し、たわわな実りが期待されます。年の瀬を控え、何かと忙しい時期ですが、皆さまのお越しを心からお待ちしています。



11/12(金)~14(日) | 高知県香美市

高知ゆず収穫隊

高知市から車で30分の香美市はかんきつ栽培が盛んです。特に物部川上流で栽培される「物部ゆず」は地域の特産として知られています。11月は黄色く熟したゆずの収穫最盛期!地元の方と収穫のお手伝いをしてみませんか?

JA高知県青壮年部土佐香美本部
message 大石 賀士さん

「物部ゆず」は青果出荷量日本一を誇り、果皮が美しく、樹持ちがよいのが特徴です。ゆずの香りに包まれての収穫作業。猫の手援農隊のお手伝いお待ちしております!



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。