

農山漁村の暮らしに、出会おう。

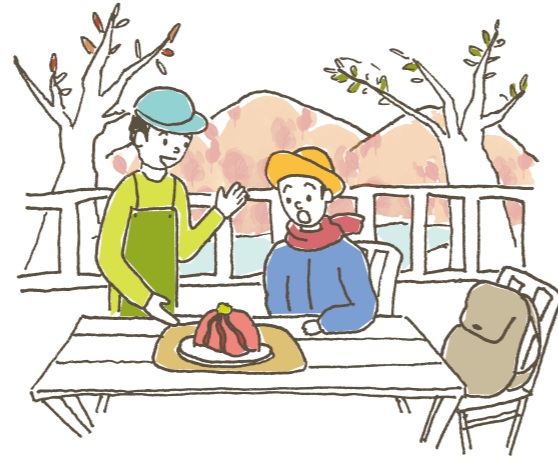
ふれあい

2022年
冬号

食の一角
東京都奥多摩町

ほくらと農山漁村
地域の魅力を発見・発信

四季祭々
民俗芸能Now! in東北



ふれあい 2022年冬号 令和4年1月26日発行 通巻470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 GEEKS AKIHABARA 4階 ☎03-5297-0321



旬の食材を
美味しく、手軽に



彩り野菜のアクアパッツァ風

【材料】(2人前)

白身魚(切り身)	2切
あさり	200g
ミニトマト	6個
パプリカ	1/4個
カリフラワー	30g
スナップえんどう	6個
菜の花	60g
黒オリーブ	10g
白ワイン	100mL
オリーブオイル	大さじ1
にんにく	1片
塩・こしょう	少々

【作り方】

- ①白身魚(切り身)は、塩をふって5分置き、ペーパータオルで出た水気を拭き取った後、こしょうをふっておく。あさは砂抜きしておく。鍋に湯を沸かしておく。
- ②菜の花は5cm、パプリカは5mm幅に切る。スナップえんどうは筋を取り、ミニトマトはヘタを取っておく。カリフラワーは小さめの小房に分けておく。にんにくはみじん切りにする。
- ③①の鍋にカリフラワーとスナップえんどうを入れ、1分加熱する。菜の花の茎部分と花部分も加え、さらに1分茹でたら手早くザルにあげる。
- ④フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、白身魚(切り身)を皮目から入れて、中火で2分焼く。
- ⑤裏返したら弱火にしてにんにくを加える。香りが出てきたら、あさり・ミニトマト・パプリカ・白ワインを加え、フタをして中火で加熱する。
- ⑥貝の口が開いたら弱火にして、③と黒オリーブを全体に彩り良く散らし、再びフタをして1分加熱する。
- ⑦スープを味見し、足りなければ塩で調整したら出来上がり。



おたべーる
レシピ考案: Otaveru 緑川涼佳

“日本の食・知的美人化計画”をモットーに活躍する「Otaveru(おたべーる)」の代表・管理栄養士。食に関するコンサルティング等を中心に、テーマに基づいたレシピの作成や地域活性化のためのPR活動、講演など幅広いサービスを提供している。

ひとこと

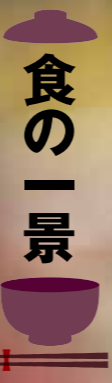
野菜たっぷり、魚介の旨みたっぷりの華やかなメニューです。小鍋+フライパンで手軽につくれます。普段はもちろん、おもてなし料理にもオススメです。





目次

- 03 食の一景
東京都奥多摩町
農作物に被害を与える“厄介者”を
おいしくいただく「東京のジビエ」
- 08 ふれあいレポート
宮城県利府町 表松島
- 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!/
都内2カ所でイベントを開催しました!
- 12 多才農弁
農福+α連携(農福観光連携)
農生業の可能性
- 13 農泊。
熊本県「農家の宿 茶乃実」
- 14 ぼくらと農山漁村
地域の魅力を発見・発信
- 16 四季祭々
第3回民俗芸能Now!in東北
鶴住居虎舞 / 請戸の田植踊 / 雄勝町伊達の黒船太鼓
- 18 おうちでつながる。
栃木県408.farm「ロマネスコ」/ 静岡県JAみっかび「三ヶ日みかん」/
和歌山県JA紀の里「まりひめ」/ 愛媛県段畑を守ろう会「早掘ばれいしょ・焼酎『段酌』」
- 20 ふるさと倶楽部
和歌山県紀の川市 ハッサク産地で収穫をお手伝い
- 23 読者ふれあい
- 24 ふれあい食堂
レシピ 彩り野菜のアクアパッツァ風



食の一景 東京都奥多摩町

農作物に被害を与える “厄介者”を おいしくいただく 「東京のジビエ」

皆さんはジビエをご存じでしょうか。
田畑に現れては農作物を食い荒らす
イノシシや鹿などを捕まえて、
食肉として処理したものです。
実は東京でも西多摩地域で捕獲された鹿が
食肉として活用されています。
知られざる、東京のジビエの現場を訪ねてみました。



鳥獣被害を減らし、農山村の所得向上を目指す

東京都奥多摩町は多摩地域北西部に位置し、面積は225・53平方メートルと都の市区町村で最も広い一方、人口は4920人（2021年11月1日時点）と過疎化が進んでいます。山林が多く、ワサビやシイタケ、タラの芽などの山菜のほか、ジャガイモやダイコンなどが栽培されています。

そんな奥多摩町では、鹿が田畑や山林を荒らしたり、農作物を食べたりして被害をもたらしてきました。町の有害鳥獣駆除隊員として活動した経験を持つ加藤ヒロシさんは、「森がかなり危ない状況です」と訴えます。およそ20年前に、鹿を捕ることを禁止していた

期間がありました。その間に鹿の数が爆発的に増えたのだといいます。草食動物である鹿は非常に多くの農作物を食べあさり、山野の植物をも食べ尽くしてしまっています。国内では年間でおよそ60万頭を捕獲処理していますが、生息頭数は減っておらず、横ばい傾向が続いています。一方で、猟師の高齢化で捕獲頭数が減り、鹿が増えてしまいう懸念があるそうです。鹿が樹木の樹皮を剥ぎ取って食べるなどして樹木が枯れ、森が荒廃し、川に土砂が流れ込むことで、下流域に住む都市住民への悪影響が心配されています。



年間100頭以上の鹿が捕獲される奥多摩の山々



ジビエについて解説する加藤さん



奥多摩町にある食肉処理加工施設

国内の野生鳥獣の農作物被害は2017年度で164億円。このうち鹿やイノシシの被害額は103億円で全体の6割を占めます。これまで廃棄していた捕獲鳥獣をジビエ（野生鳥獣の肉）として有効活用することで、農山村地域の所得向上が期待されています。

鹿肉のカロリーは牛肉と比べて半分以上、脂質は5分の1と大きく下回っていて、タンパク質や鉄分、ビタミンなど、多くの栄養素を含んでいます。低カロリーで高栄養価の食材として注目され、近年の健康志向の高まりもあって、消費の拡大が期待されています。

農林水産省の調べでは、2017年度に食肉処理施設で処理された野生鳥獣のジビエ利用量は前年度に比べて3割増加の1629kgとなりました。特に食用の鹿が149kg増えて814kgとなり、大幅に増えています。

町内で鹿肉を処理し 町内の飲食店に届ける

「東京のジビエの現場を紹介します」。そう話すのは、駒治徳さんです。

多摩地域の観光振興に取り組む、東京都商工会連合会多摩観光推進協議会の事務局長を務めています。立川市のJR西立川駅前から駒さんの車に乗せてもらい、走ること1時間。山々と清流が美しい奥多摩町に到着しました。

町には東京でも数少ない、鹿肉の処理加工施設があります。標高800m以上の秩父山地の稜線が美しく映える場所に建っています。周りの景色を眺めていると、1台の軽トラックが到着しました。荷台には1時間前に捕獲された雄の鹿。施設の男性は「この鹿を食肉として処理して、飲食店などに届けます」と話します。男性によると、捕獲される鹿は毎年120〜190頭前後で推移しているといいます。これは、東京都が捕獲計画を立て、鹿の適切な個体管理を行っているためです。この施設で鹿肉として処理されるのは年間およそ80頭。施設に運ばれるのは、捕獲から処理加工施設まで持ち込むのに時間がかからない鹿に限られます。施設では鹿肉が真空パック（冷凍保存）で加熱用食肉に加工されます。



遊歩道の散策や登山などを楽しむ人観光客が多い奥多摩町



山々と清流に抱かれた奥多摩町



ジビエ料理を提供する店も教えてくれる観光案内所

東京都商工会連合会多摩観光推進協議会では、2021年10月に奥多摩町を含めた西多摩地域の一次産業を体験するモニターツアーを行いました。このなかで加藤ヒロシさんは狩猟の説明や食肉処理加工の取り組みを紹介し、東京のジビエをPRしました。加藤さんは真空低温調理のローストベニソンや串カツ、チンジャオロースなど油にあわせた料理がおいしいと紹介。「ツアーには20代の参加者も多く、若い世代にもジビエを受け入れてもらえたのではないかと感じています」と振り返ります。

ジビエの需要拡大に向けて、国も動いています。農林水産省の全国ジビエプロモーション事業を受



ジビエもテーマに挙げられた一次産業体験モニターツアー

カレーはスパイシーですが、甘みもあり、辛いのが苦手な人でも食べやすいのが特徴です。鹿肉で心配される臭みや硬さは感じられない一品です。観光協会によると、JR奥多摩駅の近くにある奥多摩町観光案内所でも販売され、人気商品だといえます。

おいしい調理法を紹介 国も若者層への普及に注力

2018年7月にジビエに関する情報を集めたWEBサイト「ジビエト」が開設されるなど、20代から30代の若者層を主なターゲットに、ジビエを提供している飲食店やイベント情報、国産ジビエ認証制度などジビエに関するさまざまな情報が発信されています。ジビエ料理コンテストを行い、入賞したレシピを紹介するなど、幅広い世代への普及啓発も進めています。

モニターツアーを開催した協議会の駒さんは「東京産ジビエが、奥多摩で数少ない量しか味わえないことを知ってもらえれば、その希少性が価値を生み、ひいては多摩地域の観光の魅力向上につながります」と期待を寄せます。



「おくとまカレー」を紹介する奥多摩観光協会の大澤新次事務局次長



観光客に人気のベニソンボルケーノ



ベニソンボルケーノを提供する奥多摩リバーサイドカフェawa

そんな希少な鹿肉は地元、奥多摩町で味わうことができます。「奥多摩リバーサイドカフェawa」はその一つ。多摩川の清流が見えるオープンテラスのある店の看板メニュー「ベニソンボルケーノ」は名前の通り、火山をイメージさせる丼です。山のように盛ったご飯の上に、スライスした鹿肉を盛り付け、頂上には奥多摩町産のワサビを載^{いた}っています。食べると、さっぱりとして弾力のある鹿肉が、ピリツと辛いワサビと相まって、ご飯が進みます。

店長のハリスあきえさんは「奥多摩の鹿が捕れ、しかも処理場もあるというので早速鹿肉を購入し、2年ほど商品開発をして出来上がったメニューです」と説明してくれました。

あきえさんによると、奥多摩の鹿肉は脂肪分が少なく、赤身でヘルシーなのが特徴だそうです。このため、「ベニソンボルケーノ」の調理にはこだわりがあります。調理時間やつけだれの量、鹿肉のカットの厚みを工夫し、特に「肉の中心

鹿肉を看板メニューへ 奥多摩のワサビを添えて

を75度で1分間、焼きすぎない調理を心掛けています」といいます。店を訪れるお客さんからは「あっさりしているし、肉質も柔らかい」「肉に甘みがあり、おいしい」「奥多摩のワサビとマッチしている」と高い評価を受けています。

店は奥多摩の大自然を楽しんでもらうアウトドアツアーを企画運営するために2014年にオープンしました。あきえさんは「お客さんに大自然で思いっきり体を動かした後に、大自然の恵みである鹿肉をお薦めすると、いつもならジビエをあまり口にしない方々が『ここで捕れたのか』と興味を持って食べてくれます」といいます。

地域の特産ジャガイモと コラボのカレーも人気



治助イモと鹿肉がコラボした「おくとまカレー」



清流を眺めながら食事を楽しめる奥多摩リバーサイドカフェawa

ハーバーハウスかなめ 日帰り体験プラン

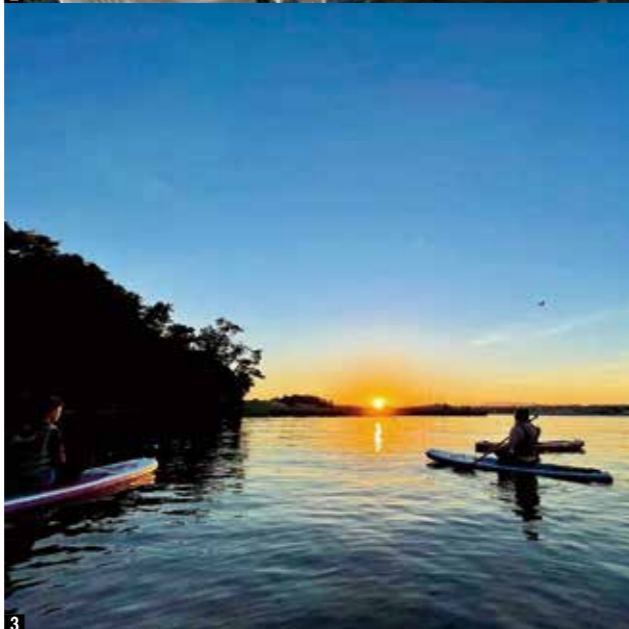
冬のわかめ狩り体験
×
しゃぶしゃぶプラン

獲れたてのわかめを船の上でいただくプランです。松島湾は潮の流れが穏やかで、柔らかいわかめが育ちます。釣りや刺し網などの体験漁や、獲れた海産物でバーベキューなど、季節に合わせてさまざまなプランをご用意していますので、ぜひ皆さままでお越しください。



参加人数:5~10名
※ご予約は5名様以上からとさせていただきます
旅行代金:お1人様4,500円

お問い合わせ:
株式会社農協観光 東北統括支店
TEL:022-264-8674
FAX:022-264-9770



1 ハゼ釣りの様子 2 ハゼを釣った参加者 3 SUP体験の様子 4 網を仕掛ける櫻井さん 5 三蔵菜の中澤さん 6 仕掛けた網の引き上げ 7 参加者が制作したタコつぼ



表松島

ふれあい
レポート

宮城県利府町

miyagi
rifu

震災・コロナ禍乗り越え、魅力発信 人と海をつなぐおもてなし

日本三景である松島。伊達政宗や松尾芭蕉など、歴史上の人物からも愛された四季折々の美しい景色は、国内外の観光客を魅了しています。宮城県利府町は、松島湾を望む海沿いの地域です。表松島と呼ばれるこの地域は、古くから漁業が盛んな港町で人々は海と共に生きてきました。海あそびを提供する「三蔵菜」代表の中澤友美さん(43)と民宿「ハーバーハウスかなめ」代表の櫻井保さん(55)は、東日本大震災やコロナ禍を乗り越え、表松島の魅力を広く発信するため「表松島なおもてなし共同体」を結成しました。

地域振興マッチングをきっかけに結成されました。松島湾内で釣りやSUP(スタンドアップパドルボード)体験など海辺のアウトドアを中心に事業を展開していた中澤さんと、観光体験漁業の取り組みをしていた櫻井さんが、表松島地域を盛り上げるため、イベントの企画や運営などを行っています。

2011年の東日本大震災では、表松島も地震や津波の被害を受けました。ルーアー釣りを中心とする体験漁業を行っていた櫻井さんは、福島第一原発で起きた事故の影響で5年間ルーアー釣りができず、主力を餌釣りや刺し網漁などに変更して体験漁業を続けることを選択しました。2人は、震災から10年が経った今でも、地域住民の心には「海は怖い」という印象が残っている

共同体的は、2020年に行われた復興庁が主催する

と感じています。地元住民の率直な気持ちを聞いたとき、とてもショックを受けたと中澤さん。津波で、海から離れてしまった人々の心をもう一度呼び戻そうと、さまざまな企画を通して海の魅力を伝えていきます。

**もし伊達政宗だったら？
柔軟な発想で遊びを楽しむ**

共同体的が主催する「伊達な遊びを楽しむ会」では、「伊達政宗が現代にいたら、こんな遊びをするのではなか」という自由な発想から遊びを企画。月に1回のペースで開催し、地域を訪れる人々と交流を重ねています。集客はハーバーハウスかなめのウェブサイトやSNSを利用し、県内を中心に多くの人が参加しています。昨年からは新しく新型コロナウイルスの感染拡大で、共同体的のみならず松島地域全体の観光業が打撃を受けました。活動が思うようにできない時期もあり

ましたが、緊急事態宣言解除後は県外からの参加者も増えてきています。季節や旬に合わせて毎回異なる遊びを企画しており、釣りや体験漁はもちろん、海上でのお月見演奏会やSUP体験などを行っています。10月には地元で活動する陶芸家を呼んで手びねりでタコつぼを制作、今後は焼きあがったタコつぼを使って漁に挑戦する予定です。タコつぼを作った後はハゼ釣りに松島湾へ出航し、釣ったハゼを天ぷらにして交流会を開催しました。「とにかく訪れた人たちに楽しんで帰ってほしい」と中澤さんと櫻井さん。地元の産業と漁業、観光業を組み合わせた「伊達な」遊びを企画しています。今後は無人島ビーチクリーンやSUPでのゴミ拾いなどSDGsの要素を加えた遊びにも挑戦する予定です。海をフィールドにさまざまな企画を通して、おもてなしの輪を広げていきます。



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。

丁寧な「手仕事」の魅力と 食の安心を伝えたい

子どもたちに安心し て食べさせられるも

のを作りたい、との思いから
流山市の利根運河ツリー
ズム推進事業補助金を活
用して「カナルファーム
ido」を2017年に
オープンしました。無農
薬・減農薬で栽培した野
菜や果物のほか、手作り
ジャムや焼き菓子、かき氷
などを販売しています。「カ
ナルファームido」では、
食だけにかかわらず、手仕
事の魅力を伝える場とし
て、季節の雑貨などを作る
ワークショップやヨガ教室
を開催しています。ワーク



カナルファームで収穫された野菜



ワークショップ後のお楽しみ「おむすびランチ」

現

在のような農業に頼
らない農業を始めた
のは私の父です。2年前か
らは鶏の平飼いや始めまし
た。こだわりは飼料で、採卵
鶏に米ぬかや煮干し、夏には
ブルーベリーなども与えてお
り「市販の卵とは味が違う」
とお客様にも評判です。今
では一番の人気商品となり
ました。

カ

ナルファームが好き
だ、といってくださいる
方のためにも、安心して食べ
てもらうことにこだわって
農作物を作り続け、その情
報を発信していきたいと思
っています。

矢

口家が農業に携わ
るようになったのは、
曾祖父の代からです。利根
運河の開通事業（1888
〜1890年）で設計・監
督にあたったオランダ人
技師・ムルデルがこの家の
離れに寄宿していたことに
由来して、私が
「カナル（Canal
運河）ファーム」
という農園名を
つけました。



卵や野菜、ジャム、焼き菓子が並ぶ「カナルファームido」



手仕事のぬくもりを伝えるワークショップ

千葉県流山市 カナルファーム 矢口 優子さん

栽培作物：
ブルーベリー、ブラックベリー、平飼卵、ほうれん草、小松菜など
年間50品目の野菜、果樹（90アール）
主な出荷先：
敷地内店舗「カナルファームido」での直接販売、近隣の直販所など



「農業女子つながるmarché」東京2カ所で開催

農業女子つ・な・ぐプロジェクト

表参道に“出張”梨畑！

農業女子つ・な・ぐプロジェクトは、10月16日、表参道で「農業女子つながるmarché」を開催しました。千葉県横芝光町で35品種の梨を生産する實川真由美さんが中心となり、梨の食べ比べや「軸切り」を体験するワークショップを実施。併設するカフェでは、梨と甘酒のスムージーや梨カレーリゾットを販売し、甘くて爽やかな梨の香りが広がり、都会の中心地がまるで梨畑のような空気に包まれました。

マルシェでは「王秋」や「新高」、2021年に千葉県でデビューした新品種「秋満月」や、ジャムやマスタードなどの加工品を販売。訪れた人は、それぞれの特徴や食べ方を實川さんに尋ね、交流しました。ワークショップでは、梨栽培について

説明を受けた後、梨の軸が他の実を傷つけるのを防ぐために行う、「軸切り」作業を体験。参加者は農業の技術や工夫を学びながら、梨畑に思いを馳せました。

實川さんは「コロナ禍で今年のイベントは1回しか開催できず、対面で『おいしい』という声を聞ける機会はやっぱりうれしい」と話します。農の現場から離れた場所でも生産者との交流を通じて、まるで梨畑に訪れたような体験ができました。



日本橋で「Qなっつ」をPR

11月27日には、日本橋で「農業女子つながるmarché」を開催。千葉県山武市で落花生や長ネギなどを栽培するファームいしばしの石橋正枝さんが登場。持参した焙煎機で落花生を煎ると、その香ばしい匂いにつられて多くの買い物客が立ち寄りました。

煎りたて落花生100gの重さを当てるクイズや、落花生の選別体験、サンタさんの絵付け体験などのワークショップが人気を集めました。石橋さんが「殻の内側が黒くなっている方が甘い」「一粒種の方が、実が大きい可能性が高い」などの豆知識を披露しました。選別体験に参加し

た方は、一粒ずつ手の感覚をたよりに丁寧に行う作業を知り、「こんなに手間がかかっているとは!」と驚いていました。

他にも、カリッとした食感の「殻煎り落花生」や、低温でじっくり処理し、しっとりした食感が特徴の「ロースト落花生」、「Qなっつ」を使ったアイスクリームなどを販売。ピーナッツを超えるおいしさから名付けられた「Qなっつ」を多くの人にPRしました。

石橋さんは「幅広い世代の方と交流することができた。『Qなっつ』はとてもおいしいが、知名度はまだだ。まずは知ってもらい、ファンを増やしていきたい」と話しました。



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。

テーマ 農福+α連携（農福観光連携） 農生業の可能性

一般社団法人 J A 共済総合研究所 主席研究員 ● 濱田 健司

今、障がい者が農業生産を行うことで、障がい者にとっては新たな働く機会をもち、収入を得る機会となる。一方、農業関係者にとっては新たな労働力および担い手を得る機会となる。農業と福祉を連携させた農福連携という取り組みが広がっている。

それは障がい者が支援を受けながら働く就労継続支援 A・B 型事業所や生活介護事業所などにおいて、事業所が農地を所有あるいは借りたり、購入して農業生産を行うもの。また農家や農業法人が、人手が欲しいときに事業所へ作業を委託するというものなどがある。



2020年までに500地域創出を掲げ、既に目標を達成している。しかし、小規模な農業者からは農福の継続が難しい、あるいは農福に取り組むことは難しいという声がある。これは、主として宿泊サービスを高年齢農業者が提供することが困難なためと考えら

れる。なぜなら、全ての宿泊にかかるサービスを一人または二人の高年齢者が提供することが大変であるからだ。そこで、地域の事業所が清掃・シーツ交換・クリーニングなどを請け負う、あるいは観光客に対して事業所が入浴や食事などの一部のサービスやモ

ノを提供し、農泊を障がい者が支えてはどうであろうか。実際に、ある地域では観光地の公共トイレを社会福祉法人が行政の依頼を受け整備し管理している。また農業生産を行う社会福祉法人が、行政からの指定管理によりホテルを運営し、法人で生産した農産物も提供している。さらには、社会福祉法人が観光農園を実施したり、レストランを運営し多くの観光客を受け入れている例もある。つまり、これらは農福+α連携の一つである。「農福観光連携」を行っている。

産物というモノを提供し、その対価を得てきた。だがこれからは観光だけでなく教育、福祉、医療などのサービス業（「モノ+サービス」を提供する「農生業」）を提供していくことが重要となる。特に、小規模農業者にとっては重要な。農泊、観光という農生業による農業者のチャレンジを農福連携、農福観光連携が担うことも可能であろう。

はまだ けんじ
1969年生まれ。東京農業大学大学院修了。博士（農業経済学）。全国農福連携推進協議会会長（現・一般社団法人日本農福連携協会顧問）、農林水産省農林水産政策研究所客員研究員、農福連携等応援コンソーシアム有識者、ノウフク・アワード審査員などを務める。

もっと学びたい方はこちら
濱田さんの著書
単著「農福連携の「里マチづくり」」（鹿島出版会）、「農の福祉力で地域が輝く」（創森社）

農泊

熊本県 「農家の宿 茶乃実」

眼下に茶畑を望む癒やしの宿

日本二百名山、九州百名山の一つにも数えられる市房山。標高1721mの雄大な姿は、古くから人吉球磨地域の人々の信仰を集めてきました。

市房山のほど近く、標高380mに位置する「農家の宿 茶乃実」は、お茶の生産農家である濱川さんが営む宿です。宿の前に広がる斜面は一面のお茶畑。牛小屋を改装した宿の客室からも、青々とした茶畑を眺めることができ、「景色が良い」と宿泊者に好評です。

茶乃実では、6月から8月にかけて茶摘みと紅茶づくり体験、3月から4月にかけてイチゴ狩りとジャムづくり、シイタケ狩りなど季節に応じた農業体験ができます。

「水上村は自然豊かで山野草やヤマメ、ジビエなども豊富です。地のものを使ったイノシシのカツや鹿の竜田揚げなどもおいしいですよ。自家栽培の野菜を中心に、地元でとれた新鮮な食材を使って、安心安全な食でおもてなしをしたいと思っています。水上村の自然と田舎暮らしの魅力を伝えていきたい」と話してくれました。

（宿主 濱川裕子さん）



濱川さんファミリー



かつての牛小屋。外観はそのままに内部を改装



麺をはじめ、味噌や醤油など調味料から手づくりの夕食



米などを保管した石積みの倉庫や牛小屋の門など、かつてのなごりを感じさせる空間



濱川さんが淹れてくれるウエルカムティー



雄大な市房山



趣深いエントランス

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）



熊本県
「農家の宿 茶乃実」
〒868-0703
熊本県球磨郡水上村湯山 1818
【車でのアクセス】人吉インターチェンジよりフルーティロード経由で約45分
※現在、水害によりくま川鉄道は部分運行となっています。
TEL: 0966-46-0054
MAIL: chanomi.0608@gmail.com
※5月は農繁期のため休業。

大

正大学地域創生学部4期生の越後班は、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」で審査員特別賞を受賞しました。越後班は1年生の頃より、地域実習の授業を通じて新潟県柏崎、十日町、南魚沼の3市が活気づく活動を実践。コロナ禍で現地に行けない中、現地の生産者とWEB会議を重ね、3市の特産品を返礼品としたクラウドファンディングを実施しました。WEBを通じて地域創生の可能性について、代表で大学3年生の小林実加さん、方波見貴雄さんに話を伺いました。

長期地域実習で得た 新潟3市との絆

大正大学地域創生学部では、毎年、全国各地で約40日間の地域実習を実施しています。小林さんをはじめ7名が所属する越後班は、1年生の頃より新潟県3市を中心にフィールドワークを行ってきました。

小林さんたちが実施したのは「顔力調査」です。地域内外から広く回答を得るため、現地で



小林実加さん(左)、方波見貴雄さん(右)

魅力を発見・発信

大正大学地域創生学部4期生 ● 越後班

の街頭アンケートとWEBアンケートを活用(有効回答数713)。その調査結果をもとに新潟3市の食・観光施設・イベントを持つ「地域の顔」としてのインパクトを評価しました。さらに、日常の風景に紛れて、地元の人には見えていない魅力」を発掘し、地域資源マップにまとめました。

しかし、2020年の地域実習は新型コロナウイルス感染症の影響で全て中止。地域創生学部所属する2年生全員で話し合い、クラウドファンディングを活用した「オンラインマルシェ」を企画しました。この手法なら、移動の制限を克服できるだけでなく、生産者の販路拡大や活動



南魚沼市の現地調査



「顔力調査」の街頭アンケート



外からの視点で発見した地域資源マップ

応援につながると考えたからです。小林さんは「特産品を消費者に届けることで、地域の魅力を少しでも感じてもらいたいと思いました」と話します。

「感動するほど米がうまい」肌で感じた魅力を伝える

緊急事態宣言が解除され、地域実習再開に向けて大学も動き始めました。1年生の長期滞在、クラウドファンディングを通して、地域の魅力の伝え方にもさまざまな形があることを学べたと話す方波見さん。また現地での実習ができていない後輩たちを気遣い「新潟は米が感動するほどうまい。水も驚くほどおいしい。まずは現地に行つて、その地域の魅力を肌で感じてほしい」と思いを伝えます。

SNSマーケティングの研究を深めるため、2022年も引き続き南魚沼市で地域実習を続けるといいます。小林さんも、南魚沼市を中心に歴史を活用した地域創生について研究を行い、自身の地元となる長野県の事例と比較したいと抱負を語ってくれました。

地域の顔となる ブランド力を活かした戦略

越後班のメンバーがクラウドファンディングで提案したのは、3市の味覚をじっくりと味わえる「えちごぜん」です。このとき役立ったのは、1年生のフィールドワークで実施したアンケート「顔力調査」だったと小林さんは話します。そのときの評価を踏まえて商品を選び、全部で50セット用意しました。

生産者との交渉役を担った方波見さんは「企業の皆さんは、1年生の実習のときからお世話になっている方たちばかり。そのため、私たちの提案に対してとても好意的でした」と振り返ります。しかし、オンライン上のやりとりでは意図が伝わらなく、そこに苦労したといいます。クラウドファンディングを通して何を消費者に伝えたいのか。また、クラウドファンディングを経て、地域にどのような効果があるのか。生産者にとっても初めての取り組みとなるため、方波見さんは相手が納得するまで丁寧に説明しました。

未曾有のピンチを チャンスに変える取り組み

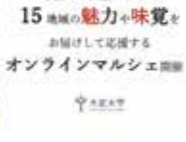
2020年10月23日に大正大学地域創生学部15班が出品したふるさと納税特設サイトがオープン。各班ともに工夫を凝らし、地域の魅力を伝える商品をラインアップしたばかり、初日だけで総額108万円を売

地域の

り上げました。しかし、越後班の返礼品は出足が鈍かったと小林さんはいいます。「SNSでの投稿を増やしたり、新潟県の物産館の方にポスターの掲示をお願いしたり。消費者の目に触れる機会を増やす工夫をしました」

テコ入れの効果もあり、越後班の返礼品は販売終了4日前に完売することができました。

「購入した方から『こんなに離れていても地域の魅力を感じられて驚きです!』という応援コメントをいただきました。自分たちの発信にちゃんと意味があったんだ!という達成感を強く抱きました」と方波見さん。小林さんも「越後班の返礼品を



クラウドファンディングの特設サイト

を購入してくださった先輩から『柏崎市の田舎味噌をまた購入したい』と連絡をいただいたときは嬉しかった」と微笑みます。コロナ禍という未曾有のピンチをチャンスに変える手伝いをしたい、というところから始まったオンラインマルシェ。その手ごたえを感じることができた二人は話します。

「購入した方から『こんなに離れていても地域の魅力を感じられて驚きです!』という応援コメントをいただきました。自分たちの発信にちゃんと意味があったんだ!という達成感を強く抱きました」と方波見さん。小林さんも「越後班の返礼品を購入してくださった先輩から『柏崎市の田舎味噌をまた購入したい』と連絡をいただいたときは嬉しかった」と微笑みます。コロナ禍という未曾有のピンチをチャンスに変える手伝いをしたい、というところから始まったオンラインマルシェ。その手ごたえを感じることができた二人は話します。



WEBによるミーティングの様子



1年生の現地調査と2年生のオンライン上での活動



ダイナミックなパフォーマンスを披露



神社の前での踊りを披露する「大漁節」の才蔵と中打ち



牙を竹で磨く様子を踊りにした「笹喰み」

四季祭々

震災乗り越え、地域の希望に

【第3回民俗芸能Now! in東北】 民俗芸能がつなぐ「絆」

東日本大震災から10年。農地や施設などハード面の復興が進んだ一方、地域の絆や伝統文化など失われたものも少なくありません。全国農協観光協会は12月11日、東北文化の柱ともいえる民俗芸能の継承を通し、真の復興や地方創生につなげるため、「第3回民俗芸能Now! in東北」を宮城県石巻市で開催しました。被災した人々の心や地域の絆を支えてきた民俗芸能の継承に取り組む岩手、宮城、福島県の3団体が、東北魂のこもった演技を披露しました。

岩手県釜石市 鶴住居虎舞

地域の声受け 若者が復活

威勢の良い太鼓、手平鉦、笛のお囃子にのせて、虎が時に優雅に

時に力強く舞台を躍動します。「鶴住居虎舞」は、凛々しい虎頭を使った優雅な舞と、数多く残る手踊りが特徴です。古くは農業と漁業の繁栄を祈り、近年では地域の結婚式など祝いの席でも披露されました。「会員のほとんどが津波で家も道具も流され、虎舞なんてやっていない場合じゃないとの声もありました」と震災当時を振り返るのは、鶴住居青年会会長の小原正人さん。少しずつ道具を買いそろえ、地区外にも会員を募って復活させ、地域の人々の心の支えとなってきました。



太鼓などに合わせて踊る傘甚句①、鶴住居青年会の皆さん②

仮設住宅で被災者の希望に

村を凶作から救ったことが由来とされる「請戸の田植踊」。華やかな赤い着物を着た田植え役の早乙女7名、苗運び役の才蔵7名、みんなを鼓舞する中打ち2名の計16名の構成で、唄い手と太鼓のお

囃子に合わせて踊ります。原発事故で町民がちりぢりになる中、仮設住宅などを回って人々を明るく照らしてきました。

「7歳のとき、仮設住宅で見て、きれいな着物や踊りのとりこになりました」と話すのは、同町生まれの高校2年生、舛倉美咲さん。請戸芸能保存会会長の佐々木繁子さんの誘いを受け、すぐに会に加わりました。現在では、中打ちとして活動をけん引しています。

コロナの影響で地域内外の人々との交流がなくなっていました。が、継承の灯を絶やさないようにライブ配信などにも挑戦しています。舛倉さんが「これからもずっと踊り続け、もっと多くの人に故郷のことを知ってもらいたいです」と抱負を話すと、観客がひときわ大きな拍手を送りました。



田植え役の早乙女①、請戸芸能保存会の皆さん②

全て流されても 地域のために

宮城県石巻市 雄勝町伊達の黒船太鼓

「雄勝町伊達の黒船太鼓」は、1991年に町制施行50年を記念して誕生した、新しい創作和太鼓です。神楽などお祭りが盛んな同町で、さまざまな芸能の良いところを吸収し、音色からは海の荒々しさや長い歴史を感じるすることができます。

当日は、保存会の神山正行会長ら8人が世界的なデザイナーのコンシノジュンコさんがデザインした衣装を身に付け、時に飛び跳ねながら全身を使って太鼓を叩きました。メイソン楽曲の「伊達の黒船」や、大太鼓と同町の祭囃子や獅子囃子を織り交ぜた即興演奏を披露しました。

「津波で拠点だった公民館が流さ



全身を使って太鼓を叩くメンバー①、雄勝町伊達の黒船太鼓保存会の皆さん②

Memo

3団体が民俗芸能の未来語る

会場となったのは、石巻市の復興のシンボルとして昨年4月にオープンした「マルホンまきあーとテラス」。会場には約120人が集まりました。公演後には、イベントをプロデュースした縦系横系合同会社代表の小岩秀太郎さんがモデレーターとなり、民俗芸能の過去、現在、未来について語り合いました。1月下旬にホームページよりアーカイブを配信します。



れましたが、世界中からの支援を受けて復興することができました。さまざまな祈りに加え、感謝の気持ちを込めて演奏しています」と話す事務局長の四倉由公彦さん。今後、地域の獅子囃子や祭囃子などの行事で笛や太鼓をされている方々、練習したいという方々と交流や練習会などができる場を増やしたいと考えています。

おうちで つながる。

(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？

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。



JA担当者より

「まりひめ」の旬は2、3月。酸味が少なく、甘み強い品種なので酸味が苦手な小さいお子さまでも、パクパクとおいしく召し上がりいただけます。



冬期限定の「穂姫様」

「まりひめ」は和歌山県オリジナルのイチゴの品種です。通常のイチゴよりも一足早く、12月上旬から4月にかけて店頭に出回ります。寒い時期にゆっくりと時間をかけて熟すため甘みが強く、コクのある味わいが特徴です。大粒で円錐形のきれいな果形と鮮やかな赤い色が美しく、パフやケーキなど製菓にも適しています。特に2月までの期間限定で出荷される「まりひめプレミアム(愛称・穂姫様)」は摘花によって35℃以上の大粒になるまで育てられたプレミアムイチゴです。「穂姫様」は箱入りなので、贈答品としてもおすすめです。

和歌山県JA紀の里 まりひめ

お問い合わせ

●紀の里農業協同組合 特販課
TEL 0736-78-3715
価格はHPにてご確認ください。

●JA紀の里
バーチャルめっけもん広場



<https://www.ja-town.com/shop/c/c5606>



栃木県 408・farm ロマネスコ

ロマネスコはヨーロッパ発祥の野菜で、フラクタル構造と呼ばれる独特な形が特徴です。ブロッコリーより甘みがあり、コリツとした歯切れのよさはロマネスコならではの食感です。ブロッコリーが出荷まで2カ月程度かかるのに対して、ロマネスコは5カ月以上かけて栽培されます。見た目の繊細さを保つため、時間をかけて丁寧に育てています。塩ゆでにしてサラダなどに盛り付けるだけで、いつもの食卓が華やかに。左記QRコード、またはお電話にてご注文いただけます。旬の味を直送で！ぜひご家庭で賞味ください。

生産者より

毎日畑に行き、手間暇かけて育てました。パスタやグラタンなどの洋食はもちろん、天ぷらなどの和食にしてもおいしく召し上がれます。

お問い合わせ・参考価格

●408.farm
栃木県 上三川町
TEL 090-5756-2632
(担当:橋本)
①ロマネスコ(2個) 950円(税込)
②ロマネスコ(4個) 1,890円(税込)
*発送先の地域によって送料が発生します。

①ロマネスコ(2個)



②ロマネスコ(4個)



生産者より

段畑で採れた早掘ばれいしょは、日本一おいしいです。そのばれいしょでつくった「段酌」は、まろやかで女性にもおすすめ。



ジャガイモ焼酎「段酌(だんしゃく)」 早掘ばれいしょ

愛媛県 段畑を守る会 早掘ばれいしょ焼酎「段酌」

山の頂から海に向かって高さ1・5m、幅1mほどの畑が幾重にも連なる愛媛県宇和島市遊子水荷浦の段畑は、江戸時代前期に作られました。機械を入れることができないため、現在でも人の手によってばれいしょ(男爵)が栽培されています。段畑で育つジャガイモは、太陽の光をたっぷり浴びるためでんぷんの量が多く、ほくほく感が強いのが特徴です。毎年、全国に先駆けて4月に収穫。その早掘ばれいしょを原料につくられる焼酎「段酌」は、ジャガイモの風味がほのかに漂う、軽やかな味わいが人気です。

お問い合わせ・参考価格

●特産品直販所 だんだん屋
TEL 0895-62-0091
定休日:月・木曜日
営業時間:9時30分~16時30分
・早掘ばれいしょ5kg Sサイズ 1,500円 Mサイズ 2,000円
・焼酎「段酌」720ml詰 1,500円
*価格は全て税込です。
*発送先の地域によって送料が発生します。



●段畑を守る会
<http://www.danbata.jp>



静岡県 JAみっかび ミケ日みかん

静岡県浜松市三ヶ日町の特産「ミケ日みかん」。甘くてコクのある味わいが特徴です。全国有数の日照時間とミネラル豊富な赤土がおいしさの秘密です。南斜面の丘陵地に広がるミカン畑で、たっぷりの日差しを受けて育ちます。JAみっかびが出荷するミケ日みかんは、生鮮食品で初めて機能性表示食品の認証を受けました。ミカンに含まれる色素の「βクリプトキサンチン」と、アミノ酸の一種の「GABA」が血圧を下げる効果があるとされています。身体にもおいしい果物を食べて寒い冬を乗り切りましょう。

JA担当者より

ミカちゃんマークのミケ日みかんはW機能性表示食品で皆さまの健康にも貢献します。大切な方への贈り物やおうち時間にぜひご賞味ください。

お問い合わせ・参考価格

●JAみっかび 特販課
TEL 0120-055-614
・優Lサイズ 4kg 3,585円(税込) 8kg 5,685円(税込)
*送料込み。ただし、発送先によって金額が変更となる場合があります。

●JAみっかび ミカちゃんショップ (ヤフーショッピング)



<https://store.shopping.yahoo.co.jp/mikachanshop/>



箱には「機能性表示食品」の表示と「ミカちゃん」

今が旬！

ハッサク産地で収穫をお手伝い

紀の川八朔収穫隊

和歌山県紀の川市は、日本有数のハッサクの生産地です。本格的な出荷のシーズンが始まった2021年12月、たわわに実ったハッサクの収穫をお手伝いしました。

爽やかな香りに包まれて
収穫体験

紀の川市で作られるハッサクは、酸味・甘み・苦みのバランスが良く、サクサクした粒の中に果汁がたっぷり入っています。11月から早生の出荷が始まり、1〜3月にピークを迎えます。



たわわに実ったハッサク



お世話になった方 中村 昌司さん



紀の川地域で代々農業を営んでおり、就農して20年ほど経ちます。10アールほどの園地に植えられたハッサクの樹齢は約50年。毎年剪定や施肥を続けながら、父から受け継いだ木々を大切に育ててきました。決して万人受けする果実ではないけれど、根強いファンがたくさんいます。

参加者は園地に着くと早速、受け入れ農家の中村さんから収穫方法や注意点について教わりました。今回の参加者は何度も訪れているリピーターの方ばかりでしたが、中村さんは「慣れてきた頃が危ないから」と脚立の使用方法などを改めてレクチャーします。ハッサクを入れる籠を肩に

かけ、軍手をつけてスタート。枝いっぱい実ったハッサクの実を次々と収穫していきます。収穫作業はハッサクの軸をはさみで切るだけなので、初心者でも簡単。切った瞬間

紀の川ハッサク(八朔)について

和歌山県は全国一のハッサク産地。全国に出回っているハッサクの70%は和歌山県産です。そのうちなんと約半分は紀の川市産。つまり、紀の川市は日本一のハッサク産地なのです。江戸末期に広島県で発見されたというハッサクは、昭和40年代に田んぼからの転換作物として紀の川市にたくさん植えられました。寒さが苦手なハッサクには紀の川市の温暖な気候がぴったりのようです。11月ごろからが収穫期で、取れたては酸味が強く感じられます。収穫後は1〜2カ月寝かせて熟成させ、酸味が落ち着いてきた頃に出荷されます。



間、フレッシュなハッサクの香りがパツと広がります。ポイントは、へたぎりぎりのところで軸を切ること。そうすることによって、出荷の際に硬い軸が他の実を傷つけてしまうのを防ぎます。この日は温暖な和歌山では珍しく雪が交じる天気でしたが、寒さを忘れて夢中で収穫しました。

運搬は力仕事 たくさん収穫して出荷に貢献

大阪府から参加した雪本純子さんは「果実が大きいから籠がすくいづらいになってしまします」と次々と収穫したハッサクを籠からコンテナに移していきます。満杯になったコンテナは「モノラック」と呼



籠がいっぱいになるとコンテナに移します

ばれる滑車に載せて、園地の外に止めている軽トラックまで運びます。重いコンテナを畑の外まで運ぶのはひと苦勞。中村さんはこの運搬が最も大変な作業だと言います。多いときには1つの木から50詰ものハッサクが収穫できるそう。「高い枝になっている実は無理して取らなくていいですよ」と中村さん。手の届く範囲でたくさん収穫してもらおうと作業スピードが速くなり、効率的だと話します。



モノラックは農家の必需品



熟した実と比べてみます 成長が止まった未熟な実

援農ならではの！ もぎたて果実を食べ比べ

作業の途中で、木が弱っているため成長が止まってしまった実を見せていただきました。割ってみると熟す前の果実からも爽やかな香りがします。参加者たちは「園地に



実を全て収穫した木

来ないと知ることができないので、おもしろい」と歓声を上げていました。休憩の際には、収穫したばかりのハッサクを試食。収穫直後は酸味が強く、時間が経つとまろやかになるそう。早生のハッサクと食べ比べをし、特有の酸味と苦みを味わいました。作業終了後、参加者はハッサクを全て収穫した木を見て達成感と爽快感を感じていました。

参加者の声

雪本純子さん

農作業が好きで、3年連続この企画に参加しています。枝いっぱい実ったハッサクを全部取ると達成感がありますし、脚立に上って作業すると見晴らしが良くて気持ちがいいです。



新井静江さん

昨年、猫の手援農隊でいただいたハッサクが忘れられなくて、また参加しました。ハッサクってこんなにおいしいんだ！と感動しました。寒い中でしたが、農作業をすると身体がポカポカしてきます。

(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お届けしています。

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



新型コロナウイルス感染症予防対策
今回の企画では新型コロナウイルス感染症予防に努めました。集合時の検温や収穫時のマスク着用、昼食は席の間隔を広く取り、手洗い、アルコール消毒を徹底。今回ご協力いただいた皆さんにも衛生管理にご協力いただきました。

ハッサクビールが新登場!

爽やかで
おいしいよ!



特産品であるハッサクの知名度をUPしようと、紀の川市は「紀の川はっさくプロジェクト」を推進。2021年12月に、紀の川ハッサクを使用したクラフトビール「はっさくエール」が発売されました! 「はっさくエール」は紀の川市内のお店で購入できます。紀の川市を訪れて、「はっさくエール」を試してみたい方がでしょう!

読者ふれあい

Reader contact

読者投稿のご紹介

「食の一角」で紹介されたいた農福連携や「多才農弁」は、新時代になく地域力が浮き彫りにされ、明るいまが予想できませんでした。思えば半世紀前、私は新潟県農協で生活指導の任に当たっておりまして。県内450余（組合数）の農協にある婦人部の生活向上のため多忙に活動していた日々が懐かしいです。「食」と「農」は命の源、全ての消費者を応援団として連携していくことが次世代につながる大切な要素だと思っております。

（投稿者 Y・Y 80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た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〉2022年春号（4月第1週発刊）掲載分は、2月1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
GEEKS AKIHABARA 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 冬号

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:@728vhtfg



ふるさと倶楽部通信

2022.Winter

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。

4月13~15日 | 富山県高岡市

チューリップ花摘み隊

チューリップ王国で知られる富山県。球根栽培が盛んな高岡市では、秋に植付けされたチューリップの球根が、冬の雪の下で根を伸ばし、雪解け後の春に花を咲かせます。

球根に栄養を行き届かせるため、一つずつ花を摘む必要があります。この時期の農家さんはとても大忙しです。

花摘み後のすっきりした畑は、なかなか味わうことのできない達成感です!援農隊の皆さんのお手伝いをお願いします!



高岡市チューリップ球根組合 組合長
message 吉江 正雄さん



チューリップは愛らしい花色と花形が魅力的な花です。春先に行う花摘み作業は骨の折れる作業ですが、皆さまにお手伝いいただけることで大変助かっています。最高の景色を楽しみながら一緒に気持ちの良い汗を流しましょう!

5月6、7、8日 | 和歌山県紀の川市

柿摘み隊

和歌山県は柿の産地としても有名です。この時期は、柿がクリーム色の花の蕾をつける季節。木にたくさん蕾が付きませんが、大きい柿の実がなるように、余分な花は間引いていきます。これはおいしい柿作りのために欠かせない作業です。手で蕾を取るだけなので作業は簡単ですが、全て手作業のため、人手がかかります。

ほんのりと甘い香りがする柿の花に囲まれて、お手伝いしませんか?

message 受入農家 岡 峯子さん

いつも皆さんに来ていただいて、本当に助かっています。ここ2年間はコロナの影響で実施できず、参加者の方にお会いできずに残念でした。ぜひ今年にご参加いただけたら嬉しいです。



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。