



# ふれあい

わたしの楽園  
農家じゃなくても  
農業を支えられる

伝統を紡ぐ人たち  
「新潟・白根仏壇」 伝統工芸士  
佐藤 裕美さん

農山漁村Biz  
ITと自然を融合して、  
人を呼び込む工夫

キッチン  
産直台所  
あわらの果樹農園が  
福祉でつなげる地産地消

ふれあい

2022年 夏号

## 荒川高原牧場

— 岩手県 遠野市

馬にゆかりのある岩手県遠野市。古くは農作業や人の運搬のために馬牧が行われ、現在は本州で唯一乗用馬の競り市が行われる馬の産地として知られています。  
「夏山冬里方式」という伝統の育成方法で、夏になると早池峰山周辺の高原で放牧が始まります。約2500畝の広大な高原で自由に過ごす馬たちの姿は見る人の心を癒し、ドライブコースや撮影スポットとしても人気です。

令和4年7月29日発行 通巻472号 発行／一般社団法人 全国農協観光協会  
〒100-0002 東京都千代田区外神田1-6-8 GEEKS A K I H A B A R A 4 階 ☎03-5297-1032



<https://www.znk.or.jp/>

03 キッチン 産直台所 農業編  
**あわらの果樹農園が  
 福祉でつなげる  
 地産地消**



08 産直台所 料理編  
 あわら産デラウェアの  
 ぷるぷるブドウゼリー

10 わたしの楽園  
 農家じゃなくても  
 農業を支えられる  
 山田 正勝さん



13 おうちでつながろ。  
 山梨県 甲斐市  
 甲斐の桑茶  
 京都府 JA京都にのくに  
 万願寺甘とう  
 和歌山県 JA紀の里  
 イチジク



14 農山漁村Biz  
 ITと自然を融合して、人を呼び込む工夫  
 鳥取県鳥取市 余戸宿



17 農業女子つ・な・ぐPJ  
 湘南Berry 高橋 美千子さん



18 伝統を紡ぐ人たち  
 「新潟・白根仏壇」 伝統工芸士  
 佐藤 裕美さん

20 ふるさと倶楽部  
 奥出雲町 田舎暮らし  
 島根県 仁多郡奥出雲町



23 ふれあい掲示板

# 産直台所

さんちよく  
 キッチン

農業編 福井県 あわら市

## あわらの 果樹農園が 福祉でつなげる 地産地消

以前は果樹栽培が盛んに行われていた福井県あわら市。生産者の高齢化や、担い手不足により耕作放棄地の増加が深刻化していました。そこで、新たな労働力の確保と障がい福祉サービスの観点から、「農福連携」という取り組みが注目されています。地産地消と地域発展を農福連携で促す果樹農園を紹介します。



## 地産地消を農福連携 でかなえたい

海風を利用した風力発電が盛んなあわらし。悠々と回る大きな風車の周囲には、豊かな自然と果樹園が広がっています。このあわらの地で、林博文さん(67)は2008年に特定非営利活動法人ピアファームを創業しました。ピアファームは農業・農産物販売に特化した障がい福祉サービステ就労継続支援事業所です。障がいのある人が、軽作業などの就労訓練を受けながら、自分のペースで働くことができます。

ナシ15品種、ブドウ24品種のほか、野菜なども併せて7万平方メートル以上の耕作面積があり、うち果樹栽培が60%以上を占めています。「耕作面積の40%以上は耕作放棄地を再生したものです。病害虫や鳥獣害問題が発生し、近隣の耕作地まで被害が及んでしまうため、地域的な取り組みが必要なんです」と、耕作放棄地の深刻さを語る林さん。耕作放棄地の再生はすぐに行えるものではなく、果樹が栽培できるようになるまでは3年もの月日を要するそう。「大変ですが、つらくはないです。やっぱり果樹が好きですから」と、笑みを浮かべる林さん。

工品づくりも視野に入れていそう。「あわらの水がこの地にあったものを作るんです。やっぱりあわらの果樹が一番だって、地域の人に思ってもらいたい」。林さんは、地産地消を福祉の力でかなえたいと考えています。

## メンバーが中心となって 行うブドウの誘引作業

ブドウ畑のハウスでは、枝を整えて、棚に結束する誘引作業が行われていました。慣れた手つきでブドウの作業を進める内田



休憩中の内田さん(左)と山下さん(右)。いいコンビ!

学さん(49)は、ピアファームで農作業を始めて13年ほどたつベテランです。「家が近いので、畑に何かあったらすぐに駆け付けられますよ」と、自信に満ちた表情の内田さん。

ん。ピアファームの「メンバー」と呼ばれる、就労継続支援サービスの利用者とともに、荒れた地を整え、コソコソと果樹栽培に取り組みできました。

た。「とても楽しいですが、気を抜くことはできません。一瞬の気のゆるみが事故につながります。メンバーが安心して安全に働ける環境を作ること。それが何より大事なことです」。林さんは毎朝果樹園にきて、危険なものが落ちていないか、メンバーが使う道具や足場の状況が安全かどうかを確認して回っています。「へびやハチが出そうな草むらや、つまずくものがないかをチェックしています。メンバーが乗る車の安全性の確保や、快適に働ける環境づくりも重要です。それらがすべて整って、初めて福祉サービスが提供できます」。今後は果樹栽培だけではなく、ワイン醸造などの加



「好きなことだから、毎日が楽しい」と語る林さん

オールラウンダーとして、スタッフからも頼りにされているメンバーです。「毎日ブドウが少しずつ大きくなっていくのを見るのが楽しい」と、話してくれました。同じハウスで働く山下祐輝さん(28)は10代のころに農業体験教室でピアファームを訪れ、農作業の楽しさに触れました。学校を卒業後、メンバーとしてピアファームで働くようになった山下さん。「誘引は枝が交差しないように、バランスを整えるのがポイントです。慣れているので難しくはないです」と、作業のコツを教えてくださいました。今ではスタッフのミスを山下さんが指摘するほど誘引の腕前を上げ、最終チェックは山下さんが行っているそうです。

「スタッフがメンバーに作業を教えるのではなく、メンバーができること、やりたいうことを一緒に目線で増やしていく。そうすることで、働くメンバーのストレスが減り、作業効率が上がります。そしてその上があった収益をメンバーへの工賃として還元できます。やる作業から考えるのではなく、メンバーができることから考える。この基本に気が付くのに3年もかかってしまいました」と、振り返る林さん。福祉サービステ農業を働き手側の視点で一緒に考える。ピアファームが大切にしている理念です。

広々とした畑の中で、大きな風車が悠々と回る



7月中旬にはデラウェアがおいしく実っている



上/大人気のシャインマスカットは8月中旬から下/慣れた手つきでブドウの誘引をする内田さん

## あわらベルジェ 観光ぶどう園

〒910-4277  
福井県あわら市波松 68-87-2  
☎ 080-5854-3512  
FAX 0776-77-2931  
定休日：毎週木曜日  
営業期間：7月中旬～9月中旬  
営業時間：9:30～16:00  
入園料：農園整備協力金として  
大人(中学生以上)1人 600円/  
小人(小学生)1人 400円  
(5歳以下無料)(お土産付き)

## 付度しすぎない 福祉を目指して

ナシ畑では、摘果と呼ばれる<sup>せんてい</sup>剪定作業が行われていました。実のなりすぎを防ぐため、3つの果叢<sup>かそう</sup>から一つを間引く作業をメンバーが担っています。山口大貴さん(33)はピアファームの立ち上げから、メンバーとして働き、10年以上農作業にかかわってきました。山口さんは手先がとでも器用で、ハサミやノコギリなどの道具を使う作業が得意です。「どれを摘むのか、考えながらやるのが楽しいです」と、自慢の道具を見せてくれました。「ホームセンターに売っているんですよ。お母さんと選びました」。休日に行ったというマイハサミとマインコギリを常に腰からぶら下げて、いつでも使えるように準備しています。「夏は暑くて作業は大変だけど、自分で育てたナシを収穫して食べると、とってもおいしいです」。1年苦勞をして、実った果実を食べる夏の楽しみを教えてくださいました。

「メンバーの労働環境には人一倍気を使っています。熱中症対策はもちろん、すぐに清潔なトイレや水場を用意する、昼食を快適な環境で食べられるなど、休憩時間も使えるように準備しています。「夏は暑くて作業は大変だけど、自分で育てたナシを収穫して食べると、とってもおいしいです」。1年苦勞をして、実った果実を食べる夏の楽しみを教えてくださいました。

## 地域と共生する 事業所づくりの工夫

日本海に面する海食崖が有名な坂井市三国町。海の景観が美しい、のどかな町中で、産直市場ピアファームは営業しています。ピアファームの果樹園で栽培したナシやブドウをはじめ、地域の農家が直接持つてくる農産物の委託販売も行っています。産直市場もピアファームの就労継続支援事業所です。メンバーができる作業を分担し、毎日元気あいあいと元気に働いています。「お血がきれいになっていくのが楽しい」と語る渡辺剛士さん(37)は洗い場が担当です。一つのことを集中してやり遂げるのが得意なんだそう。ラッピングやパック詰めを担当している増永裕紀さん(30)は手先が器用な頑張り屋さん。「ラッピングは難しいけど、きれいにできたら楽しい。いろんなことができるのが楽しいです」と、話してくれました。増永さんのように毎日違う作業

間中のことも配慮しています。逆に付度しすぎないことも大切です。ハウスの移動は、適度な距離であれば自分の足で歩くなど、運動も必要です。心身ともに健康でいられることが大事です」。林さんが目指す福祉のあり方は「スタッフの目線で付度しないこと」。メンバーと近い距離で日々接しているからこそ実現できることです。

## メンバーができることを 増やしていく

ピアファームでは除草剤を使用していないため、雑草などの草むしりは草刈り機と手作業で行っています。広範囲のものはスタップが草刈り機を使って行いますが、果樹の幹の周囲は根が張っていてデリケートなため、手作業で刈り取っていきます。幹の根元に腰を下ろし、丁寧に草を刈り取っていた小林智美さん(49)。ピアファームの立ち上げからメンバーとして働いています。慣れた手つきで細かく草を刈り取っていく小林さん。「一つの木の周りを10分くらいで刈り取れます。木を傷つけないように気を付けながら作業しています。いつかは、ブドウやナシの剪定にも挑戦したいんです。

「地域でとれたものをその土地で味わって食べてもらいたい」という林さんの思いにより、産直市場では、農家の持ち込みによる農産物の委託販売を行っています。「形が不ぞろいなものや、規格より小さな農産物も売ることが出来ます。何よりとれたての野菜や果物のおいしさを知ってもらえます。スーパーも少ない地域ですので、近所の方の生活向上にもつながります」と、地域を活性する狙いもあります。メンバーだけでなく、その土地で暮らす高齢者や生産者とも助け合い、ピアファームは地域と共生しています。



### 産直市場ピアファーム

〒913-0043  
福井県坂井市三国町錦4-2-55  
☎ 0776-63-5640  
FAX 0776-63-5641  
店休日：日曜、年末年始



上/マイハサミを器用に使いこなす山口さん 下/ナシの果叢。摘果と誘引により、おいしい実になる



産直市場で働くメンバーたち。個性豊かで元気あいあい



右/農家から持ち込まれたスナックエンドウ 左/産直市場イチオシの手作りかき揚げ丼 下/明るくいつもニコニコしている増永さん



# あわら産デラウェアの ぷるぷるブドウゼリー

材料も少なく、短時間で作れる  
簡単デザートレシピ

## 【材料(2人分)】

デラウェア  
…皮から出して60g  
砂糖…30g  
アガー…5g

## 【作り方】

### 1 デラウェアを皮から取り出す

デラウェアの実を皮から取り出し、ボウルにかぶせたざるに実を入れる。ボウルにたまった果汁とあわせて200mlになるように水を足す。



### 2 材料を混ぜて加熱する

小鍋に、砂糖とアガーを入れて軽く混ぜ、1の果汁と水を入れてよく混ぜたら火をつける。沸騰したら、弱火で2分加熱し火を止める。



### 3 デラウェアの実を入れて冷やす

2に1のデラウェアの実を入れ、冷水をかけたボウルに鍋底をあてながらヘラで混ぜる。とろみがでてきたら器に流し入れ、固まるまで冷蔵庫で冷やす。



## POINT

アガーはダマになりやすいので、2で加熱する前にしっかりと混ぜます。とろみがつく前に器に入れてしまうと、実が下に沈んで美しくないなので、3でしっかりとろみがつくまで混ぜること！ バランスよくデラウェアの実が配置され、見た目も涼やかに。



## レシピ動画を配信中

今回ご紹介した「デラウェアのぷるぷるブドウゼリー」を山本先生の解説付き動画でご紹介しています。アレンジメニューなどのポイントを説明していますので、ぜひご覧ください！



教えてくれたのは

山本リコピン先生

料理ブロガー。フードコーディネーター。簡単&手軽に作れて見た目がおいしいような料理のレシピを公開するブログ「ビジュアル系フード」を運営している。

小粒で種なしで食べられるデラウェアは、強い甘味とほよい酸味が調和し、さっぱりとした味わいのブドウゼリーにピッタリ。そんなデラウェアの風味とマッチするのが凝固剤のアガーです。ゼラチンは動物性のものですが、アガーは植物性の海藻が原料。同じ植物性の寒天に比べても、透明度が高く、プルとした味わいが楽しめます。常温でも固まるので、短時間でゼリーを作ることができます。暑い夏でも、手軽に作れるおいしいブドウゼリーをご紹介します。

手軽に  
おいしく  
見た目も  
かわいい  
夏のデザート



「八王子モーモー体験農園」では、敷地内の牧場の堆肥「完熟コーヒー牛糞堆肥」を使用。畑の野菜くずを牛たちの餌にすることで循環させている

**都会と田舎が合わさる  
八王子が大好き**

福岡県出身の山田さんは、大学進学を機に上京し、八王子で暮らし始めました。長年暮らすこのまちについて「都会と田舎のバランスがちょうどいい。当時からずっと八王子が好きです」と、八王子愛を語る山田さん。大学卒業後は、両親の勧めもあって自衛隊に入隊しました。自分の意志というよりは、背中を押されるように入隊した自衛隊でしたが、のちに大きな影響を残す経験となりました。「もともと身体が弱くて病気になりやすかったんですが、自衛隊に入って健康になったんです。トレーニングもしましたが、栄養士が管理した食事の影響も大きかったですね。食は大事だと、あの頃に痛感しました」と、当時を回顧します。「会計隊」という、自衛隊の経理部門の配属となり、お金や運営についてを考える基盤もできました。山田さんが八王子を離れたのは、自衛隊にいた4年間のみ。

やりたいことを改めて考え直して離隊し、新たな拠点として選んだのは、迷わず八王子でした。

**社会や経済のために  
農業が大切と気づいた**

人材育成への興味から民間企業に就職した山田さん。会社員時代には、リーマンショックや東日本大震災など、経済を揺るがす大きな出来事があり、「農業をもっと大切にしなければ」と、危機感を抱いたといいます。「社会をつくるのは人の力。人の力を生み出すのは食べ物。食べ物を生み出すのは農業。だから農業を支えるべきだと思ったんです」。

経理や人事、研修、営業など、会社ではさまざまな業務を担い、激務に追われる日々。やがて身体も心も悲鳴をあげ、「生活を変えなくては」と思った山田さんは、市内で農業ボランティアを始めました。そこで出会ったのが、船木翔平さんです。船木さんは八王子初の新規就農者であり、若手農家たちで発足した農業法人の代表で

東京都 八王子市

わたしの  
**楽園**  
Paradise

**農家じゃなくても、  
農業を支えられる**

都心からもアクセス良好な八王子・多摩エリアで農家と手とりあい、体験農業や市民農園、農業研修を行う山田正勝さん。紆余曲折を経て一般社団法人畑会を設立し、生産者としてではなく、自身の得意分野と想いによって、農業や地域を盛り上げる姿を紹介します。

山田正勝

やまだ・まさかつ  
福岡県出身。大学進学を機に上京し、八王子に暮らす。自衛隊や民間企業での経理・人事等を経て、八王子市内の農家・船木翔平さんと2018年に一般社団法人「畑会」を結成。農家から委託された農業体験や、農業入門者向けの研修などを行う。

緑広がる牧草地で、牛や羊が悠々気ままに放牧——。「八王子モーモー体験農園」には、ここが東京都内であることを忘れてしまうような、のどかな風景が広がっています。「ここは体験農園として、農家の指導のもとで一般の方に植苗から収穫まで一連を体験してもらえる場所。収穫したてをすぐ食べるイベントなども開催しています」と、山田正勝さん(41)が、案内してくれました。

「八王子モーモー体験農園」は、山田さんが代表を務める「畑会」の体験農園のひとつ。磯沼ミルクファームから依頼を受け、農場内の一部を体験農園として受託運営しています。「畑会」は、山田さんと農家の船木翔平さんが設立した団体で、現在は3軒の農家の体験農園を受託運営しています。また、一般の方向けに農業研修プログラムを開くなどし、畑を介して、人が繋がり・楽しみ・新しい経済を生み出すことをめざして活動しています。



「八王子モーモー体験農園」は、京王高尾線・山田駅から徒歩5分の好立地にありながら、放牧された牛や羊とともに農業を楽しめる



松木翔平さん(左)と山田正勝さん(右)。ふたりは直売や農業体験など、畑に関わる人たちをつなぐコミュニティの形成を大切にしている



した。山田さんは自身の経験を生かし、会計担当として船木さんら仲間となりました。

## モデルケースとあって 地域や農業の活性へ

会社員生活の傍ら、山田さんは健康的な食事やマクロビなど、気になったものは突き詰めて勉強し

ていました。新たな仲間と出会ってからは、水を得た魚のように溜めこんだ力を発揮していきます。ランニングと収穫を掛け合わせた「ベジラン」など、オリジナルのイベントを開催し、参加者の反応に手ごたえを感じていきました。

2018年に船木さんと立ち上げた「畑会」では、前述の体験農園受託のほかに、「東京キャリアファーム」と題した研修を開き、農業にかかわりたい人や就農検討者に向けた座学と実践のプログラムも開いています。自身が得意とする会計や人材育成で農業を支える今は、これまでの山田さんの長い下積みが、ようやく花開いている

かのように。「農家じゃなくても、農業を支える道はあります」と語る山田さんの目は、輝いていました。畑会結成から4年。最近では、隣の多摩市やあきる野市からも、農業体験について依頼が来るようになりしました。2021年には、農泊やアウトドア事業に取り組み「HELLO TREES」も新たに始動し、東奔西走する山田さん。ビジネスとしての成功ではなく、社会全体が良くなるのがいちばんといます。「僕らの取り組みがモデルケースとしていろんな地域に広がって、農業や経済が活性したら嬉しい」と、これからの想いを話してくれました。



畑会 Facebook  
<https://www.facebook.com/hatakai>



畑会ホームページ  
<http://hatakai.com/>



# 「おうちでつながる。」



### 山梨県 甲斐市

## 甲斐の桑茶

山梨県甲斐市は、かつて盛んだった養蚕のなごりで桑畑が残されています。この桑の葉により特産品となっているのが「甲斐の桑茶」。桑は生命力のある植物で、栄養を豊富に含みます。甲斐産の新鮮な桑を100%使用し、地域団体商標の認定も受けた逸品です。



### 甲斐市商工会 担当者より

桑の葉は、カルシウム・鉄分・ミネラルを多く含み、糖の吸収を抑えるDNJや、リラックス効果をもたらすGABAも豊富。ノンカフェインで、健康管理やダイエットにもおすすめです。

### お問い合わせ・参考価格

#### 甲斐市商工会

●TEL 055-276-2385

●価格 甲斐の桑茶  
ペットボトル 500ml 24本入り  
3,600円(税込・送料別)

●甲斐市商工会  
購入ページ  
<http://www.kai-shokokai.jp/kuwanomi/products/>



### 京都府 JA京都にのくに

## 万願寺甘とう

2017年に京都府で初となるGI(地理的表示)に登録された「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、種が少なく、トウガラシ特有の辛さがなため、子どもからお年寄りまで幅広い世代に安心して食べていただけます。



### お問い合わせ・参考価格

#### JA京都にのくに 営農経済部

●TEL 0773-42-1814

●価格 秀品 150g×8袋(化粧箱入り)  
3,100円(税込、送料込)

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



### 和歌山県 JA紀の里

## イチジク

JA紀の里のイチジクは、「榊井ドールフィン」という品種で、太陽を浴びてしっかり色づいた赤紫色と大粒の実が特徴です。美容効果が高いとされ、女性の方にも人気です。イチジクと同様に人気の「紀の里の桃」もまだ販売している場合がございます。お問い合わせください。



### JA 担当者より

JA紀の里では繊細なイチジクを早朝に収穫し、スピード出荷しています。手間暇かけて育てた高鮮度なイチジクをぜひ食べてみてください。

### お問い合わせ・参考価格

#### 紀の里農業協同組合 販売部 直売課

●TEL 0736-73-7500

●価格はHPにてご確認ください。

●紀の里「旬」たより  
<https://www.ja-town.com/shop/c/c5602/>



### このページの「おうちでつながる。」ご注文について

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。



「余戸宿」のワークスペース。  
飾ってあるのは谷上さんのお姉さんの西岡公弥子さんの絵

## ITと自然を 融合して、 人を呼び込む工夫

働き方改革と新型コロナウイルス感染症の流行に伴う「新しい日常」の一環として、注目されている「ワーケーション」。「ワーク」と「バケーション」を組み合わせ、観光地やリゾート地でテレワークを活用し、働きながら休暇をとることができます。

### 住むように宿泊できる ゲストハウス

鳥取県鳥取市佐治町は、冬は豪雪となる山間地で、狭長な谷底平地とわずかに広がった土地に集落が点在しています。その一つである余戸地区に、ゲストハウス「余戸宿」があります。2階建ての一軒家を一棟貸しで宿泊施設として貸し出し、備え付けのキッチンやワークスペースを自由に使いながら、田舎暮らしを体験できます。

代表の谷上雄亮さん(36)が、余



1 「余戸宿」の外観  
2 谷上雄亮さん

戸にゲストハウスを作ったきっかけを教えてくださいました。「一人暮らしをしていたおばあちゃんが亡くなってからは、何年も空き家になっていました。僕の生家がすぐ近くにあるので、ずっと気にはなっていたのですが、持ち主の方から『いらんか?』と言われて、『ほんなら買おうか』と家を買ったのがきっかけです」。谷上さんは梨農家の3代目。ワーキング・ホリデーでアルバイトとして来る人たちが泊まるところがあれば、長期の滞在ができるのではないかと考えました。「ただ泊まるというよりは、余戸の良さを感じてもらいながら、住人の暮らしを体感してもらいたい。それが移住定住につ

ながるのではと思い、地元の同年代の人たちに声をかけて、余戸青年部を作りました。メンバーで地域の将来イメージ像を話し合っ空き家を改修し、2018年にゲストハウスが完成しました。

### 自然を満喫しながら ワーケーション

ゲストハウスを始めてから、改めて実感する余戸の良さがあったそうです。「僕らにとっては当たり前前になっている風景や音が、都

会の人たちからすると贅沢なもの。夜は真っ暗ですから、星がめっちゃくちやきれいに見えます。佐治町は『さじアストロパーク』という天文台もあるくらい、星がきれいに見えるんです。ほかに、川のせせらぎにはストレス解消や緊張をほぐす効果があるそうで、『川の音を聞きながら仕事したら、はかどった』という声があったんです。

ワーケーション施設を作れば、長期滞在してくれる人が増えるの

ではないかと、2022年にワークスペースを増設しました。「余戸はインターネットの光回線が通ってなかったの、開通依頼をして、6月に光回線が来ました。これでテレワークにも十分対応できるようにになりました」。日常の業務を余戸の自然の中で、ストレスフリーで行ってみたいと谷上さんは考えています。

### 県外から人を呼び込む アクティビティ事業

ゲストハウス事業のほか、谷上さんは「山王アウトドアクラブ」というアクティビティ事業も運営しています。「一時期、関東で暮らしていたんですが、23歳のころに『地域振興事業で働かんか?』と声をかけてもらって、地元に戻り、10年ほど働いていたんです。その時にアクティビティや、県外から人を呼び込むノウハウを身につけました。シャワーライミングもその時に始めて、今は事業を地元メンバーと引き継いで運営しています」。



3



5

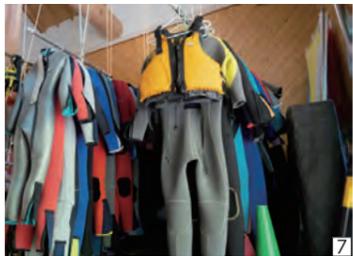


4

3 「余戸宿」のリビング 4 余戸の集落 5 美しい佐治の山並み



6



7

6 夏場は600人ほどが参加する  
7 シャワーライミング用のウェットスーツ

#### 余戸宿

よどや

〒689-1323

鳥取県鳥取市佐治町余戸391

☎0858-89-1006

宿泊料金(税込み) 大人4,950円～  
子ども(布団あり) 3,850円～、子ども(添寝) 1,186円～、  
幼児(添寝) 無料(なるべくメールでのお問い合わせをお願いいたします)



メールアドレス



ホームページ

#### 山王アウトドアクラブ

さんのう

〒689-1325

鳥取県鳥取市佐治町中108-2

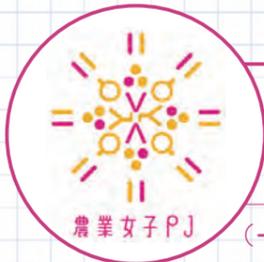
☎0858-88-0666

シャワーライミング体験

(半日コース)5,500円～



ホームページ



# 農業女子つ・な・ぐPJ

(一社)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に、想いを語っていただきました。



## 心安らぐ農を広め、みんなの集まる農園へ

花卉農家に生まれた私にとって、農業はずっと当たり前でありました。大学卒業後は、都会で颯爽と働く女性に憧れて就職し、バリバリ仕事に励む日々。しかし、頑張りすぎて体調を崩してしまっ、それが転機となりました。気分転換に実家を手伝っていたら、肌に感じる風や見上げた空の美しさが、農業の素晴らしさに気づかせてくれました。

「農業II実家を手伝う」の発想で、両親も喜んでくれると思ったら、父からは「自分でゼロからやれば、その大変さも喜びもよく分

●神奈川県平塚市  
湘南Berry

### 高橋 美千子さん

会社員を経て、2015年に新規就農を決意。30アールの圃場・ハウスで80種のブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリーを生産し、直売などで販売する。



- ① あえて柵を立てない農園は、開放的で景色も最高
- ② 高橋さんが育種したオリジナル品種のパンジー

かるよ」と、予想外の言葉が返ってきました。代々の家業を継いだ父なりの優しさでしたが、新規就農は、農地を借りたり、栽培方法を勉強したり、事務的なことも多くて、スタートすることさえ大変でした。でも、たくさんの方に助けていただき、5年目あたりで何とか収穫して売りに出せるまでになりました。

今夏は、念願の摘み取り体験も始めます。ベリーはお花見もでき、紅葉もするので、1年を通じて癒しをくれます。「人の集まる農園」をめざして、これからも頑張りま

### 農業女子つ・な・ぐPJ

公式Instagramで、  
インスタライブの開催が始まりました!



NOUCYOUJOSHITSUNAGU.PJ

ランチタイムに農園から収穫の様子などをライブ配信し、コメントでのやりとりやプレゼント企画も実施しています。

詳しくはInstagram @nougyoujoshitsunagu\_pjをご覧ください



## 若手が新規参入しやすい土台を作る

以前は30軒ほどあったという余戸の梨農家も今は谷上さんが運営する「たにがみ農園」の一軒だけになりました。

「担い手不足が原因ですが、一番の問題は新規就農のハードルの高さです。耕作放棄地から果樹を収穫できるようにするまで3年ばかりかかりますし、病虫害対策や管理作業のノウハウは、生産者が長年の作業で培った『勘』に頼っている部分が多すぎるんです。僕は3代目で、父も現役ですからやっています。新規就農者が一人で始めるのはとても難しいのが現状です」。この問題をクリアするため、谷上さんは行政機関や地場企業とタッグを組み、スマート農業の促進に力を入れています。

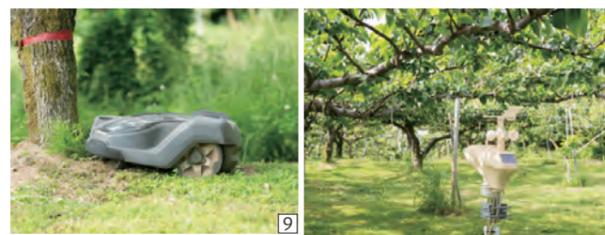
「簡易気象観測センサー」を圃場に置いて、風向き、降雨量、湿度、風速を計測しています。それらのデータを分析し、どのような条件下で黒星病になるのかを集計

## 昔ながらの手法と最新のトレンドを混合

たにがみ農園では、佐治の急斜

し、数値化しています。統計が取れば、消毒のタイミングなどが数値上で見えるようになり、長年の経験がなくてもスムーズに生産ができるようになります。ただ、僕らの父の年代はPCやスマホが使えないので、データ収集ができないんです。ですから、僕のような若手の生産者が使命感を持って、スマート農業に取り組み、新規就農への道筋を作っていくにはならないと思っています」。

たにがみ農園では、自動草刈り機も取り入れました。ロボット掃除機のように、自動運転で障害物や樹木を避けながら、指定範囲内の草を決められた長さに刈り取っていきます。「黒い物体が24時間動いているので、クラスやイノシシが怖がって近づかなくなったんです。鳥獣害が減ったのはうれしい誤算でした」。思わぬ利点も教えてくれました。



⑧ 簡易気象観測センサー。たにがみ農園では3機稼働している  
⑨ 自動草刈り機



⑩ ジョイント栽培の圃場  
⑪ オールバック整枝の圃場

面を生かし、支柱を一方に伸ばすオールバック整枝を代々行ってきました。「山麓に沿って伸びる梨圃場は美しく、鳥取に残したい風景です。ですが、トレンドも上手に取り入れていかないと生き残れません」。

昔ながらの手法で栽培するオールバック整枝の圃場のほか、スマート農業を取り入れた平行整枝の圃場、さらに2021年からは複数の樹を接ぎ木で連結し、直線状の集合樹として仕立てるジョイ

ント栽培も始めました。「側枝が一直線に並ぶので、作業動線が単純で分りやすく、整枝・剪定の省力化により、作業時間が削減されます。こうした最新の技法とスマート農業を組み合わせ、新甘泉などの鳥取県オリジナルブランド品種で収益を上げることで、次世代に鳥取の梨栽培を伝えたい。いずれはJGAP認証を受け、法人化して、新規就農者を受け入れられる会社を作りたい」。谷上さんの夢は膨らみます。



伝統

を  
紡ぐ人たち

新潟県 新潟市  
伝統工芸士  
佐藤裕美さん

「新潟・白根仏壇」は、職人の繊細な技術が  
ちりばめられた豪華絢爛な仏壇です。  
その職人技を、継承する時絵の伝統工芸士、  
佐藤裕美さん(42)を訪ねました。

親鸞しんらんや日蓮ゆかりの地、新潟。江戸時代  
中期には京都の宮大工によって技術が持ち  
込まれ、仏壇の生産地として栄えた歴史が  
あります。その特徴は、際立つ華やかさと、  
五職の工芸士が分業して作ること。木で原  
形を作る「木地師」、図柄を掘る「彫刻師」、  
金具を打ち出す「金具師」、漆塗りや金箔を  
貼る「塗師」、絵模様を描く「時絵師まきえし」によっ  
て作られます。

1830年創業の林佛壇店では、6代  
目の佐藤裕美さん(時絵師)と、父で5代目  
の林芳弘さん(塗師)、母の由利子さん(時  
絵師)、3人の伝統工芸士が在職しています。

オリジナル作品で  
伝統技術の魅力発信

新潟仏壇の魅力を広め技術の展開をめざ  
して製作したのが、時絵ネイル(付け爪)で  
した。ネイリストの妹・亜美さんがチップ  
を作り、父の芳弘さんが漆を塗り、母の由  
利子さんがデザイン、裕美さんが時絵を描  
くという一家団結の作品。2018年に  
開かれた日本文化の祭典で使用され、一躍  
話題になりました。

翌2019年には「宙COCORO」を  
発表。お猪口を夜空に見立て、絵付けした  
裕美さんの代表作です。日本酒を注ぐと色  
が深まり、小宇宙が広がります。

伝統工芸士としての腕も認められ、今年  
は地元の祭りで継承される山車の絵付けも  
決まりました。「新しい挑戦を続けて、時  
絵の可能性を広めたい」と、笑顔いっぱい  
に話してくれました。



1 伝統工芸品の新潟・白根仏壇 2 佐藤裕美さん 3 星座の並びも正確に描いた「宙COCORO」 4 一家が団結して制作した時絵ネイル 5 極細の筆で描く繊細な時絵

夢を阻んだ時絵が  
夢を叶えてくれた

幼いころから絵を描くことが好きだった  
裕美さん。イラストレーターを夢見て、美  
術系の専門学校に進みました。しかし、父  
の思いを汲んで、夢半ばで諦めることに。  
「同級生たちが仕事でキラキラしているの  
に『私はもう仏壇しかできない』って、ふて  
くされていました」と、当時の思いを打ち  
明けます。技術の習得も容易ではありませ  
んでした。本漆の扱いは特に難しく、思う  
ように仕上がらなかつたり、肌がかぶれて  
しまつたり。細長い筆にも苦戦しました。

そんな裕美さんでしたが、3年ほど経つ  
たある日、飲食店の壁画を依頼されまし  
た。念願のイラストレーターとしての初仕  
事に、終業後の疲れも忘れ、自分らしい絵  
を描ききりました。「すごく楽しくて。不  
思議とその頃から時絵の腕も上がったんで  
す」。どこか閉鎖的に思っていた周囲の壁も  
消え、自信が成長につながっていきまし



林佛壇店  
〒951-8041  
新潟県新潟市中央区本間町  
2丁目2656  
☎025-223-1377

# ふるさと倶楽部

「(一社)全国農協観光協会の田舎暮らし体験企画  
「奥出雲町田舎暮らし」に参加した皆さんの様子を取材しました。



山菜名人の重栖さん(上)と奥出雲の山菜を勉強(下)

## 奥出雲町 田舎暮らし

～たたら製鉄による循環型農業がはぐくんだ「仁多米」と「そば」の文化を訪ねて～

に た ぐん おく い ず も ち ょ う  
島根県 『仁多郡奥出雲町』



1 刀工の鍛錬実演を見学 2 実物大のたたら炉は圧巻



3 祖父も夫も雲州そばん伝統工芸士という内田典子さんからレクチャー



5 6 7 「海から離れているため、火の通った焼きサバが「行商で定着した」などのエピソードを聞きながら、夕食と一緒に準備

弾みます。約20種の山菜を摘んだ後、とれたての山菜で仕立てた特製弁当をみんなで味わいました。なかでも天ぷらは大好評で「アカツメクサの花は、見た目もかわいし美味し」と、参加者の梶美江子さんもニコリ。

### 日本農業遺産の棚田で仁多米のいまを知る

棚田ではブランド米「仁多米」についての話も。農業体験などを行う農事組合法人「石原里田の代表理事・和久利健さんから、農業を介した地域交流や鳥獣被害対策を兼ねた狩猟など、リアルな地元の声の伺いしました。「仁多米が美味しいのは、地域の歴史のおかげ。その斜面も水路の跡で、私たちの祖先が砂鉄採取跡地を次々に棚田として再整備したのです。陽当たりが良く、ミネラルを含んだ水の流れる田んぼが、いまでも美味しいお米を育てています」と、和久利さん。数百年も山を開削し続けたにもかかわらず、先人たちの工夫により日本農業遺産にも選ばれ

### 製鉄と農が織りなす奥出雲のくらし

島根県奥出雲町は、日本の伝統的製鉄法「たたら」の歴史がある地域。「たたら」と地元のくらしには深い繋がりがあります。

「たたら」とは、砂鉄と木炭を炉で燃やし、鉄をつくる技術。砂鉄を採取するために「鉄穴流し」という、山を削って土砂を水路に流す大規模な方法がとられ、その跡地は棚田として生まれ変わり、やがて特産の仁多米の産地となりました。企画では鉄師の屋敷「絲原記念館」や「奥出雲たたらと刀剣館」、また、たたら製鉄の技術が活かされた「雲州そばん伝統産

るほどの美しい田園となった尊い風景に、しばし見とれていました。その後は、和久利さん夫妻と郷土料理づくりを体験。焼きサバ寿司と、猪汁、朝どれ野菜の浅漬けを仕上げ、味わいました。

### たたらに由来する「奥出雲そば」

奥出雲の「そば」には、砂鉄採取

### 参加者の声

埼玉県から参加  
梶 美江子さん  
梶 真澄さん



いつも母娘で関東圏の企画に参加していますが、2泊3日の充実度に魅力を感じ参加しました。たたら製鉄の歴史や棚田の美しい風景を見て、日本の文化や伝統を守る大切さを感じます。山菜のお土産もいただきました!

大阪府から参加  
箕浦 一郎さん



旅行が好きで、あちこち訪れていますが、400年以上続く由緒ある絲原家の方とお話をできるなど、普通の旅行とは一味違う体験が良いです。一人で参加していますが、参加者同士も会話が弾んで、ツアー仲間もできましたよ。

業会館」などをめぐり、理解を深めました。



### 山菜名人と散策し山菜摘み体験

自然の豊かさも奥出雲町の魅力です。久兵衛山では、山主で山菜名人の重栖保久さんと散策しながら山菜摘みを楽しみました。「葉の根元が分かれているのが三つ葉」など、山菜の見分け方に話が

跡を水田にする前に一旦そばを植えた歴史があります。そばを育てることで痩せてしまった土壌を再生させたことを教わりながら、丁寧にそばを打ちました。いにしへの歴史に今が結びつく奥出雲の田舎暮らしを体験し、「伝統を地域づくりに繋げることが素晴らしい」と、参加した箕浦一郎さんは話していました。

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。全国農協観光協会の会員組織「ふるさと倶楽部」の会員のみな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)全国農協観光協会ホームページ  
<https://www.znk.or.jp/>



次ページにて、オススメ企画をご紹介します!

## 日本農業検定を受検してみませんか？

「日本農業検定」は、農業の「良き理解者・応援団」を増やしていくことを目標として、毎年1回1月中旬に、全国約250箇所の会場で実施されています。農業全般・環境・食・栽培の各分野を系統的に勉強し、農についての知識を深めませんか？3級・2級・1級、それぞれのテキストを利用して段階的に学べます。



### 第10回日本農業検定 (個人受検)

- 試験日：2023年1月5日(木)~1月15日(日)
- 試験会場：全国約250箇所のCBTテストセンター
- 申込受付：2022年12月1日(木)~12月27日(火)
- 受験料：3級／4,200円 2級／4,700円 1級／5,600円

※5名以上の受検者がいる場合は職場等を利用した団体受検が可能です。

詳しくは日本農業検定ホームページをご覧ください。  
<https://nou-ken.jp/>

### 例題(農業検定3級より)

- ◇農業就業人口についての説明で正しいものは次のうちどれですか。
- ① 農業就業人口とは農業にのみ従事しているか、兼業よりも農業の労働日数が多い人の数をいう。
  - ② 2019年の農業就業人口は200万人台に回復した。
  - ③ 2019年の農業就業者は、65歳以上が全体の60%を切り、高齢化に歯止めがかかった。
  - ④ 2014年度以降、49歳以下の若手新規就農者が毎年4~5万人、就農している。

①: 堀江

## 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・イベントに参加し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、最近思うことなどを右記の「ふれあい」係までお送りください。投稿文は250文字程度におまとめください。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。

### 【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  
☎03-5297-0321 FAX 03-5297-0260  
E-mail:zennoukan@i-znk.jp

### 【締め切り】

今号の応募締切は、8月31日(水)必着でお願いします。

## ふれあい 夏号

表紙/タケイエミコ  
制作/一般社団法人 家の光協会  
年4回発行  
(4月、7月、10月、1月)

公式ホームページ・各SNSもぜひご覧ください。

公式ホームページ



Twitter @fureai\_znk



Facebook



YouTube



Instagram



- ・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

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覧ください。

全国農協観光協会援農・体験交流ページ  
<https://www.znk.or.jp/service/travel>



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。



## 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。



提供 CJ Monmo編集部

矢祭南ユズ生産組合  
組合長  
緑川裕之さん

この地は、「こんにゃくの里」と呼ばれるほどコンニャクイモの産地でしたが、斜面を活用してゆずの栽培を始めました。ゆずの樹はとげがあるため、傷がつかないように丁寧に収穫する必要があり、援農隊の皆さんのお手伝いがあれば大変助かります。

12月2日(金)~4日(日)

## ゆず収穫隊

福島県矢祭町

東北の最南端に位置する福島県矢祭町。八溝山麓の気温差のある日当たりの良い環境で、香り高いゆずを栽培しています。砂糖漬け、羊羹、シャーベットなど、皮ごとお菓子に加工され町の特産品になっています。

無農薬で大切に育てたゆずですが、高齢化によって収穫作業がはかどらず、とりきれないゆずが出てしまうことも。多くの皆さんのお手伝いをお願いします!

11月23日(水祝)~25日(金)

## 西宇和みかん援農隊

愛媛県八幡浜市 他

愛媛県西部、日本一細長い佐田岬半島とその付け根にあたる西宇和地域は、日本一の柑橘の産地です。リアス式海岸の傾斜地を耕した段々畑は、太陽の直射熱、海からの反射熱、石垣からの輻射熱、「三つの太陽」をたくさん浴び、おいしいみかんが育まれています。

この時期は、温州みかん収穫の最盛期。猫の手援農隊の作業はみかんの総取りです。とにかく人手が足りません。猫の手援農隊のご支援お待ちしております。



JAにしうわ営農振興部  
河野晃範さん

この時期は本当に、目も回る忙しさです。皆様のお手伝い、お待ちしております!