

# ふれあい

ふれあい

2022年 秋号

キッチン  
産直台所

大御門地区だけに実る  
希少な甘い柿を守り、継承する

わたしの楽園  
被災を経て、  
女性農業者が作る  
地域のコミュニティ

農山漁村Biz  
狩猟とジビエで  
“小さな村”へ賑わいを呼ぶ

伝統を紡ぐ人たち  
社会福祉法人白鳩会理事長  
中村 隆一郎さん

令和4年10月1日発行 通巻473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1-1-6-8 GEEKS AKA I H A B A R A 4階

☎03-5297-0921

## 枯露柿

山梨県 甲州市

山梨県甲州市塩山は干し柿「枯露柿（ころがき）」の名産地です。渋柿を乾燥させた大ぶりの実が特徴で、その歴史は江戸時代までさかのぼり、将軍家へ献上されていたといわれています。11月上旬になると地域のあちこちに柿が吊るされます。古民家の軒先に飴色の柿のカーテンが吊るされ、その風景は、とても情緒的です。



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

03 キッチン 産直台所 農業編  
 この地域だけに実る  
 希少な甘い柿を  
 守り、継承する

06 産直台所 料理編  
 柿を丸ごと使った  
 コールスローサラダ

08 わたしの楽園  
 被災を経て、  
 女性農業者が作る  
 地域のコミュニティ

12 農山漁村Biz  
 狩猟とジビエで“小さな村”へ賑わいを呼ぶ  
 山梨県 丹波山村

15 おうちでつながる。  
 千葉県 JAきみつ  
 小糸在来<sup>®</sup>  
 大阪府 JA大阪南  
 高向ほたる米

16 伝統を紡ぐ人たち  
 社会福祉法人白鳩会理事長  
 中村 隆一郎さん

19 農業女子つ・な・ぐPJ  
 ミネラルファーム尚香園 根岸 聡美さん

20 ふるさと倶楽部  
 雪中キャベツ植付け援農隊  
 長野県 小谷村

23 ふれあい掲示板



# 産直台所

さんちよく  
 キッチン

— 農業編 — 鳥取県 八頭町

この地域だけに実る  
 希少な甘い柿を  
 守り、継承する

知る人ぞ知るブランド柿「花御所柿」。

鳥取県のごく限られた地域でのみ収穫できる

甘い柿で、絶対数が限られるために

市場でもあまり姿を見られない、

いわば「幻の柿」です。

希少なこの果実を、守り、

後世へつなぐと取り組む

「花御所柿を育てる会」の細田日出男さん

お話を伺いました。



八頭町大御門地区に  
広がる柿畑。  
晩秋には一帯が  
柿色に染まる



上／徐々に摘果を行ない、最終的に一枝に一実が実るようにする  
下／花御所柿の中でも厳選された「こおげ花御所柿」



晩秋に実った花御所柿



右／選果場の様子 左／贈答用に梱包された花御所柿

産地を訪ねませんか /

企画のご案内

### 花御所柿収穫体験

～花御所柿収穫と鳥取県智頭町巡り～

- 2022年11月26日(土)開催 日帰り
- 大人お一人様 14,500円
- 小人お一人様 14,500円
- 旅行保険加入 400円

【行程】  
JR 新大阪駅発(8:00)＝農家さんと散策 & 花御所柿収穫体験＝直売所物産館みかど(お買物)＝みたき園(昼食と園内自由散策)＝智頭町をガイドさんと散策(石谷家住宅など)＝JR 新大阪駅解散(19:00)

詳細はふるさと倶楽部通信または本会HP(QRコードのリンク先)をご覧ください

## この地域にしか育たない 唯一無二の甘い柿

鳥取市街から車で30分ほどの、八頭町大御門地区は「花御所柿」が世界で唯一生産される場所。旬の時期には一帯が柿の色彩に包まれ、その様子は「伝えたいふるさと鳥取の景観100選」にも選ばれています。

世界でどこでしかとれない柿。土壌が気候か、要因は明かされていませんが、他所でこの木を植えてもこの味の柿は実りません。この地に生まれ育ち、祖父の代から続く柿農家の細田日出男さん(77)が、「花御所柿は、実がやわらかくてつるりと食べられる、マンゴーのような味わい。口に入れたらなんぼでも入りますよ」と、教えてくれました。細田さんは、「花御所柿を育てる会」の会長を務めています。

## 先人がつくりあげた 2000年超の歴史ある柿

花御所柿のルーツは今から2000年以上前に、町内の「花」という地区の農民、野田五郎助が大和の国(奈良県)から「御所柿」の枝を持ち帰ったことが始まりといわれて

八頭町の柿農家は、冬季に剪定作業を行い、春に芽が出始めると畑の草刈りや病害虫の防除が必要になります。着果したら粗く摘果し、さらに夏の間に選りすぐりの1個となるよう摘果。陽光が均等に当たるよう地面に反射シートを敷き詰めます。そうこうするうちに10月には他品種の柿の収穫が始まり、あつという間に1年が過ぎていきます。脚立に上って作業する日々に、細田さんの膝下には脚立の段にびたりと合う大きなタコができていました。

徹底して花御所柿ブランドの品質を保つため、選果が厳しいという一面もあります。実が大きいぶん傷つきやすく、晩秋に収穫するため雪やあられで傷がつくことも。「うちの花御所も選果場に出せるのは大体70%くらい。厳しい規格だから選果場へ出すにも至らないものも多いです。それらは物産館や道の駅で販売したり、地元の高齢者施設へ寄贈したり。商売としては厳しいけど、喜んでもらえるんでやめられません」。

なかでも頭を悩ませるのが、「ヘタスキ」と呼ばれる、ヘタと実の間が空いてしまうもの。見栄えが劣るだけでなく、水が溜まって傷む原因にもなります。JA鳥取い

なば郡家支店の衣笠元樹営農経済課長は「改善しようと研究機関で調べたりしてい

います。地名にちなみ「花御所柿」と呼ばれるようになり、1912年の全国「柿品種に関する調査」では、この「花御所柿」が品質最上位に位置づけられました。1947年に行われた全国果実展示品評会でも、「柿の部」の一等賞となり、その美味しさが証明されています。

先人たちは、この柿をブランド化しようと1969年に「郡家(こおげ)町」の地名を加えた「こおげ花御所柿」を確立。さらに2018年には、農林水産省のGI(地理的表示)保護制度に登録され、地域の伝統と特性が結びつく農産物としても認められました。花御所柿の中でも品質の高いものは、糖度20度を上回り、都内の高級フルーツ店で1個1800円で販売されるほど。「花御所柿は代々この地に受け継がれた大切な財産です」と、細田さん。

## 収穫したうち 出荷できるのは約70%!

花御所柿は11月中旬から12月下旬が収穫期であるため、年によっては、初雪を見ることもありません。寒い中での収穫作業となりますが、楽しみに待つ人達のことを思うと頑張れるそうです。

## 地域の財産である柿の木 守り継いでいきたい

「ですが、いまだに解決案が見つからない」と、その苦悩を話してくれました。

最近では生産者の高齢化も悩みのひとつ。細田さんが会長就任時は90戸あった花御所柿栽培農家も、現在は約70戸まで減少しました。老木の改植も継承のために大切な作業です。「『桃栗3年、柿8年』いう言葉のように、時間がかかる」。自分だけでなく、何年も先に誰かがこの畑を継げるよう、「私も家内も高齢ですから、いつまで作れるかわからんですが、きちんとした園にしておけば守っていける」。地域の財産である「幻の柿」を継承するため、今日も生産努力が続けられています。



物産館みかど  
〒680-0445  
鳥取県八頭郡八頭町大門389-1  
☎0858-72-3730 FAX: 0858-72-3731  
営業時間: (3～12月) 8:30～18:00  
(1～2月) 8:30～17:30  
定休日: 1月1日～5日

# 柿を丸ごと使った コールスローサラダ

濃厚クリーミーなソースに  
柿の甘さと塩コショウがアクセント

## 【材料(2人分)】

- 柿…1個
- キャベツ…1/8個(140g)
- ミニトマト(4等分に切ったもの)  
…3個分
- スイートコーン…大さじ1
- ギザギザポテトチップ(砕いたもの)  
…4枚分
- 塩、コショウ…各適量
- A
- マヨネーズ…25g
- 牛乳、レモン汁…各大さじ1/2

## POINT

3でキャベツとコーンをよく絞ることで、シャキシャキとした食感が楽しめ、柿の味も薄まらずにおいしく仕上がります。柿1個で、2人分ができるので、柿の器に入らない分は、別の器に入れて食べてくださいね。

## 【作り方】

### 1 器の蓋になる部分を切り取り、実をくりぬく

蓋の分を切り取り、器の分は皮に沿って切り込みを入れ、実の部分にも十文字に切り込みを入れ、くりぬく。切り抜いた実の半分は小さめの角切りにしておく。



### 2 ドレッシングを作る

キャベツは芯をとって千切りにして、ボウルに入れ、塩ひとつまみを加えて揉み、5分おく。Aと1の角切りにしていないほうの実をミキサーにかける。



### 3 仕上げ

ボウルに2のキャベツとコーンの水分をよく絞って入れ、ミニトマトと1で角切りにした柿を加え、2のドレッシングで和える。1の器に盛り、ポテトチップをのせ、塩コショウをふる。



栄養価が高く  
見た目も食感も  
楽しいサラダ

柿は果物の中ではめずらしく、酸味がないのが特徴です。ビタミンCが豊富に含まれており、ビタミンB1、B2、カロテンなどの栄養素もとれる、栄養価の高い果物です。

その柿を丸ごと使った、見た目も楽しめるコールスローサラダを紹介します。

マヨネーズの酸味と柿の甘さがマッチして、隠し味のポテトチップを加えることで、サクサクとした歯ごたえが楽しめます。お好みで塩コショウをふることで、ピリツとした味わいにも仕上げられます。



きやらきやら先生  
カワイイ食卓研究家。イタリアンシェフだった経験を活かし、現在は料理研究家として活動中。かわいいスイーツやかわい料理を得意とする。

教えてくれたのは

## レシピ動画を配信中

今回ご紹介した「柿を丸ごと使ったコールスローサラダ」をきやらきやら先生の解説付き動画でご紹介しています。作り方のポイントなどを詳しく説明していますので、ぜひご覧ください！



# わたしの 楽園 Paradise

## 被災を経て、 女性農業者が作る 地域のコミュニティ

仙台で力強く農業を営む女性たちがいます。  
2011年の東日本大震災での被災を経て復興を志し、  
地域と連携して食と農の文化を継承する活動をしている  
高山真里子さん。  
同じく、仙台市で20代の若さで新規就農し、  
高山さんの背中を見ながら独立経営をしている  
平松希望さん。  
二人の女性の輝く姿を紹介します。



高山  
真里子

平松  
希望

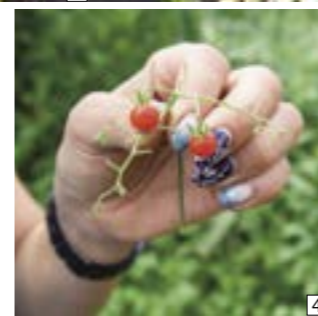
たかやま・まりこ  
宮城県生まれ。大学を卒業後、  
東京で9年間、半導体の会社で  
システムエンジニアとしてIC  
の設計や開発を行う。その後、  
仙台に戻り、もともと好きだっ  
た実家の農業を継承。東日本大  
震災の津波による甚大な被害を  
経て、約1年後、元の場所で少  
しずつ野菜の栽培を再開し、現  
在は多品目栽培で地域に根差し  
た農業を営んでいる。

仙台駅から車で30分程の若林区  
荒井地区。のどかな住宅街の中に  
高山真里子さん(50)の圃場はあり  
ます。3棟のハウスのほか、多品  
目の露地栽培も行っています。ま  
ず目に入るのは色とりどりの鮮や  
かな花々です。「レストランの人  
に頼まれて、エディブルフラワー  
の栽培を始めました。季節ごとに  
植え替えているけど、花じゃなく  
て葉っぱが欲しいって言われるこ  
ともあるのよ」。そう言って、太  
陽のように明るく笑う高山さん。  
このきれいな圃場も、2011年  
の東日本大震災で被災し、ヘドロ  
とがれきに埋もれてしまったそう  
です。

「片づけることが先決でしたか  
ら。みんなでがれきを取り払う作  
業をひたすらやるわけです。面白  
いものがたくさん出てきましたよ。  
印象的だったのは小学校の校歌の  
プレート。ほかには木彫りの鮭を  
くわえた熊の置物なんかは8個も  
出てきたの。面白いでしょ」。当  
時の苦勞を感じさせない明るい口  
調で話してくれました。

被災を経て、  
地域と連携して復興

高山さんは農業を営む両親のも  
とで生まれ育ち、大学は工学部に  
進学。卒業とともに上京し、シス  
テムエンジニアとして半導体のメ  
ーカーでIC(集積回路)の設計や  
開発に9年ほど携わっていました。  
30歳を過ぎた頃、仙台に帰りた  
いという気持ちが強まり、地元に帰  
ってきました。「仕事を辞めてす  
ることもなかったから、好きだっ  
た帽子を作って販売するようにな  
りました。それが評判よくってね。  
幼稚園のカバンや防災頭巾を頼ま  
れて作っているうちに、発注が止  
まらなくなっちゃって(笑)。いよいよ  
これは大変だと思って、手芸は  
やめて、実家の農業を手伝うこと  
にしました」。両親のもとで農業  
を本格的に始めた高山さんですが  
2011年に被災しました。「こ  
の集落は地域のつながりが密だか  
ら、避難はとてもスムーズでした。  
両親ともに無事で、幸いなことに  
けがなどもありませんでした」。



①「面識はなかったけど、震災時のボランティアの時に会ってるかもしれない」と語る二人  
②季節ごとに植え替えて、さまざまなエディブルフラワーを栽培している ③サボテンは  
食用として出荷。レストランでステーキなどに調理されている ④パティシエから依頼さ  
れ、マイクロトマトの栽培も始めた



ひらまつ・のぞみ  
富山県生まれ。2015年に大学を卒業後、2017年に新規就農し、平松農園を経営。農業生産の他、新規就農定着支援、食農教育、農福連携、CSA（地域支援型農業）に取り組む。自身の経験に基づく「就農計画に必要な情報！」など役立つ情報をnoteで公開中。



① 休日は読書をしたり、農学書を読んだりして過ごすそう  
② 荒浜地区では小学校以外の建物は津波の被害でほとんど残らなかったという  
③ 「オクラのネバネバが葉っぱからも出てるんですよ」と教えてくれた

就農を決意しました。

予定と違う進路に、就農相談窓口では難色を示されました。「実家は農家ではありませんし、配偶者がいるわけでもない。单身女性の新規就農は無理だ、前例がない、そういった反対の声を受けました。心配して言ってくれていたのかも。しれない。でも、責任を取るの自分です。失敗してもいいと思っていました。投げやりではなく、若いからこそ失敗したってやり直せる自信があったんです。体力がありますから(笑)」。若さだけではなく、ジェンダーの壁も立ちほだかりました。「女性だから」という理由で、さまざまな困難が降りかかったそうです。そんな平松さんを鼓舞してくれたのは、女性農業者の存在でした。「実際に女性一人で農業を営んでいる方々の姿が励みになりました。真里子さんもその一人です。真里子さんは女性農業者の会『フェムリエ仙台』の代表をされていて、そこで知り合いました。トラクターに乗ってる女性をそれまで見たことなかった

被災後、3カ月ほどは体育館で避難所生活を送りました。その後、ボランティアや地域の人たちと連携して、復興作業に取り掛かったそうです。「まずはがれきの山を取り除く作業。これが終わって、ようやく農地の整備に入りました。海から来たヘドロで一帯が埋もれていましたから。塩の影響もあるだろうし、どうなるかわからなかった。それで行政が手配をしてくれて、山から土を持ってきてくれたんです。でもね、この土地には合わなかったんですよ」。

荒井地区の土は砂地。年月が経つうちに、雨でヘドロは流れていき、震災から約1年後には野菜の栽培ができるようになりました。しかし、山から持ってきた土では同じように作物が育たなかったと言います。「やっぱりその土地に合う土じゃないとダメなんですよ。水が合わないってこういうことを言うんだなと思いました」。震災を経て、高山さんは荒井地区の農家に伝わる年間行事や伝統料理を後世に伝えていきたいと思

ので「かつこいい」と憧れました。今ではわたしがトラクターに乗っています。全然知らない人たちも道からよく手を振ってくれるんですよ」。新規就農から丸5年、試行錯誤を重ねながら平松さんは圃場を少しずつ拡大しています。「農業技術はその土地に合ったものでないと役に立たないです。この土地に合う野菜の一つとして、サツマイモを研究しています」。東日本大震災のボランティアをきっかけに生まれた「いも工房るぽて」と協力し、紅あずまや紫芋などの品種を栽培しているそうです。

## 農村と都市の懸け橋に

「わたしが就農できたのは、地域の人たちが受け入れてくれたから。農業を通して、地域のコミュニティを作っていきたい」。持続可能な農業の形をめざして、平松さんは夢を語ります。「農村と都市を食で結びたい。一方的にこちらの事情を伝えるだけでなく、消費する側からわたしたちが学ぶこ

うようくなりました。「お盆のお供え物やお正月のおせちなんかがあるでしょう。昔ながらに農家が大切にしてきた決まり事や風習って、季節ごとの野菜が使われているんです。伝統文化を知ってもらうことで、野菜のことも興味を持つてもらえるんですよ」。行政や女性農業者のコミュニティを通して、高山さんは親子料理教室の講師を務め、仙台の伝統料理を若い世代に知ってもらうための活動を行っています。「ずんだの作り方を知ると、枝豆のことを知りたくなる。この地域の良さや、伝統的なもの、知れば知るほど面白いことってたくさんあります」。

手芸や料理が得意で、多才な高山さんは趣味も多様。大型バイクでのツーリングや、お酒を飲むのも大好き。そんなつながりでの間にか知り合った人たちから頼まれて、多品目栽培を行うようになりしました。そのほとんどがどこで知り合った人だか覚えていないそうです。「きっかけは覚えていないけど、いつの間にか人が集ま

ともあると思うんです」。就農相談会のほか、農業体験やマルシェなどのイベントを開催し、福祉施設や児童館などに出向いて、食や農のことを広く知ってもらう活動をしていきたいと言います。

荒井地区と荒浜地区でトラクターに乗る二人の女性。被災を経て、歩んできた道は違えども、それぞれの視点で地域と農の在り方をとらえ、しっかりとこの地に根差しています。

## 農業に興味関心のある女子学生等へのサポート体制が充実

宮城県では、「なんとなく農業に興味関心があるけれど、何をしたら良いかわからない」といった方へのサポートに力を入れております。農業に関わる基礎的な情報収集や就農に関するイロハなど、気軽に問合せができる相談窓口を設置しております。農業を将来の選択肢の一つとして考えるきっかけになれば、それでよし。気軽なお問い合わせも大歓迎です。

問合せ先

宮城県農政部農業振興課農業人材育成班

●TEL 022-211-2836

宮城県農業振興課

検索



## 宮城県内の女子大学生を対象とした無料バスツアーの開催

女性農業者って、どんな仕事・生活をしているの？ キラリ輝く女性農業者のライフスタイルを体感できる無料バスツアーを開催します！ まずはぜひ右側のQRコードより、ツアーの詳細をご覧ください。

問合せ先

一般社団法人全国農協観光協会

●TEL 03-5297-0323

全国農協観光協会

検索



って、助け合える。そんな自然な地域のつながりをこれからも農業を通して大事にしたいですね」。

## 被災時に見た農家の底力

同じ荒井地区と、荒浜地区でたくましく農業を営む若い女性がいま。平松希望さん(29)は、2011年3月、大学進学に伴う引っ越しのため、富山から仙台に来ていました。「仙台に来たのは受験の時以来の2度目。母と物件の内見に来ていて、被災しました。その後富山に帰り、迷いはあったものの、予定通り大学は入学することにしました」。平松さんは農学部に進学しましたが、当時就農は全く考えていなかったそうです。「大学在学中に被災地でのボランティア活動を通して、たくさんの方の農家の方と知り合いました。未来が見えない中、ひたむきに前に進んでいく彼らのバイタリティーに心を動かされました。極限状態にあるとき、頼れるものって物や技術ではなく、人間の力。農家の力強さに憧れて、



丹波山村で行われた「狩猟学校」の様子。  
本物の罾を実際に地面に仕掛けて、狩猟方法を紹介している

## 狩猟とジビエで 小さな村へ 賑わいを呼ぶ

山梨県の北東部、東京と埼玉の  
県境にある山間の集落・丹波山村。  
人口約540人と、関東(島しょ部を除く)で  
もっとも人口の少ない小さな村で、  
地域に根付いた狩猟の文化を軸に  
活性化に取り組む人々をご紹介します。

### 村の97%が山林 狩猟文化の根付く村

秩父多摩甲斐国立公園に属し、  
人口は約540人、村の97%を  
山林が占めている丹波山村。多摩  
川源流の清らかな水が流れる谷あ  
いの小さな村です。この村の特産  
品は山菜、わさび、川魚、そして  
鹿肉です。

「この村は畑作に適した場所が  
少なく、昔から農作物だけでは、  
越冬に十分な食料を確保できませ  
んでした。そのため、命をつなぐ

### 初心者には分からない 狩猟のいろはを教示

丹波山へ人を呼び込む仕掛けの  
ひとつが「狩猟学校」です。猟師の  
中澤正毅さんが中心となり、「銃  
猟&罾猟基礎講座」や「ジビエ料  
理教室」、「鹿の解体講座」など、  
座学から実践まで経験できる場を  
設けています。時には解体なども  
見せ、楽しく味わうばかりでなく、  
狩猟から食事までのあらゆること

を伝えます。「罾猟」や「銃猟」など  
狩猟の方法や免許の違いのほか、  
実際の猟の様子を動画で見せて猟  
師のリアルな姿も伝えます。「狩  
猟は、免許取得後からが、実はい  
ちばん難しい。免許があればどこ  
でも猟をしいいわけではないで  
すし、法律上だけの世界ではない  
のです」と中澤さん。参加者の目的  
は「移住を機に猟師になってみた  
い」、「ジビエの飲食店を開きたい」、  
「子どもに命をいただく意味を学ば



2



2 山林に囲まれた丹波山村 3 罾の中に餌をおく箱罾 4 土に埋めるくくり罾

### 「授かりもの」 限りなく活かす

せたい」などさまざまで、いずれも  
終了後には「丹波山が好きになっ  
た」「また参加したい」と、満足度  
の高い感想を話していました。

### 「授かりもの」 限りなく活かす

丹波山村では、猟師のジビエブ  
ランドとして2018年に「TAB  
A GIBIER」が立ち上げら  
れました。適切に処理をした高品  
質で安全なジビエ肉を提供し、ひ  
とりでも多くの人に丹波山の狩猟  
文化を知ってもらうことを目的と  
しています。「『飽食の時代』や『鳥  
獣被害』という言葉が散見されま  
すが、丹波山村は昔も今も、狩猟  
でとれた動物は『山の神様からの  
授かりもの』として尊ぶ風習があ  
ります。命に感謝し美味しく食べ、  
丹波山の狩猟文化を守っていきたく  
い」と保坂さん。1年前にこの村  
へ移住し、丹波山にジビエという  
とがったイメージをつけようと考  
え、ブランドを立ち上げました。  
「TABAGIBIER」のこ  
だわりは、100%鹿の命を活



5 鹿肉の加工品「TABAGIBIER」と、ペット用の「PET GIBIER」



1 エアガンを手に狩猟について説明する猟師の中澤正毅さん

糧として鹿・猪・熊といった山の  
幸を、狩猟によって得てきた歴史  
があります」と、この村のジビエ  
肉処理加工施設を管理運営する、  
株式会社アットホームサポーター  
ズ代表の保坂幸徳さん(45)が教え  
てくれました。

この狩猟・ジビエが、いまでは  
単なる食料として村を救っている  
だけでなく、村外の人々を村へ  
招くアイコンとして力を発揮して  
いるのです。同社では、加工品販  
売や狩猟学校、サウナと狩猟をか  
け合わせたイベント実施など、さ  
まざまな取り組みを行っています。

かききることで、つまり、動物の命  
をいただくからには、肉だけにな  
く、皮や骨もすべて使うというこ  
とです。人が食べる部位の他に、  
皮や角は民芸品として、骨周りは  
地元飲食店で提供するラーメンの  
出汁に、その他の肉はペットフー  
ドに加工されます。「村でとれた  
肉を、村で加工し、村で販売する  
と、村内で循環できます。実はま  
だ全体の30%にあたる爪や内臓  
部分を村外の処分場でお金を出し  
て廃棄している状況ですが、焼却  
炉をつくれればそれらはリンを含  
むので堆肥化できます。いま準備中  
で、あと少しで達成できそうです」。

## ヨソモノも歓迎する 丹波山村のあたたかさ

移住者が小さな村に入り込み、事業展開することは一見難しく思うにも思いますが、丹波山村では「地域おこし協力隊」やインターンの大学生らがいきいきと活動しています。「丹波山は宿場町だったこともあり、ヨソモノにもオープンな気質があるのかもしれない。温かく迎えてもらっています」と、4月からこの村にきている大学生の新垣貴大さんが話してくれました。

るものの、丹波山とは縁もゆかりもありませんでした。「東日本大震災の直後、東京で働いていた私に帰ろうと考えた時、それなら何か山梨ににぎわいを呼べるものを作ろうと思ったんです。そして考えたのがジビエでした」。狩猟免許を取得するなどUTターンの準備を整えるなか、ぶち当たった壁が処理場でした。処理場が無ければジビエの加工はできませんが、簡単には入り込めません。見ず知らずの若者がいきなり門戸をたたいて



7 ジビエ料理の講師を務める保坂幸徳さんの様子 8 ジビエ料理教室の様子 9 部位の特徴を聞きながら調理 10 鹿革製の皿も紹介 11 在来種の野菜も振舞われた

「ジビエをやりたい」と言っても、訝しむことなく迎えてくれたのが丹波山だったそうです。「地域おこし協力隊」として移住した1年目、指定管理を受けた当時は200万円の赤字を抱えていた処理場ですが、2021年には黒字に転換しています。

## 都心部と村をつなぐため マルシェや産学連携も

「TABAGIBIER」は、キッチンカーで村外へ加工品や食肉の販売にも出回っています。鹿ラーメン、鹿コロッケ、猪けんちん汁、ソーセージなどバリエーションも豊富。屋外イベントで一風変わった商品の提供を求める人や、BBQ会場でジビエ肉を販売したい人などに喜ばれています。

2022年5月からは東京・南青山のファーマーズマーケットにも出店を開始し、2日間で150個のホットドッグが完売となったこともあるそうです。こうした出会いで丹波山に興味を持つ人が増え、興味のある人が丹波山を訪れ



12 マルシェ出店で都市部の人も交流を深める

るようになるなど、交流人口増に一翼を担っています。また、大学とも連携し、早稲田大学や中央大学で狩猟や地域活性の授業をもち、地域資源を活かしたサービスや商品開発などに取り組んでいます。「地方は人手が足りずに手付かずの課題が実はたくさんあります。やらなきゃいけないのに後回しになっていることは、自分で事業を立ち上げるチャンスでもある」と保坂さん。丹波山をジビエの名所とし、人を呼び込む活動は、今後も広がりを見せてくれそうです。

丹波山村  
狩猟学校



<https://hs-tabayama.com/>

TABA  
GIBIER



<https://tabagibier.com/>

# おうちでつながる。

千葉県 JAきみつ  
小系在来®

千葉県の代表的な在来大豆の登録商標「小系在来」は、君津市の小系川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」です。えぐみの少ない素直な甘味と上品な香りが特徴。品種改良した豆とは異なり、ひとつのさやに実る豆は2粒ほどで、収量はかなり限られるため、市場にはほとんど姿を見せません。地元の「小系在来愛好クラブ」の皆さんが、種を守り、丹精込めてつくった「小系在来」。10月中旬から11月上旬にかけて収穫する枝豆と、11月下旬から12月上旬に収穫する乾豆、二通りの味わいを皆様へお届けします。



本会では、皆様からいただいた「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、おすすめの農産物をご紹介しています。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？

## 番外編

こちらの商品は、数量に限りがあるため、店頭での販売のみとなります。あらかじめご了承ください。

## 大阪府 JA大阪南 高向ほたる米

上高向地区を流れる石川の上質な水を使って育てられた「高向ほたる米」は、水がきれいゆえにたくさんの蛸が生息することからこの名が付いたブランド米です。



イメージ

「高向ほたる米」は、ツヤがあり、粘りと甘みも強く、低農薬・有機肥料100%で生産されていることから「大阪エコ農産物」の認証も受けている高品質なお米です。

生産量も限られている貴重なお米ですので、近くにお越しいただいた際は、ぜひ「高向ほたる米」をお試しください。

上高向地区農業活性化協議会  
会長  
垣内 俊夫さんより

低農薬栽培なので栽培管理にとても苦労しますが、その分だけ手間ひまをかけて、愛情を注いで大切に育てていますので、その美味しさを一度味わってみてください。

お問い合わせ・参考価格

JA大阪南農産物直売所  
あすかてくるで 河内長野店

- 住所 〒586-0036 大阪府河内長野市高向1218-11
- 営業時間 9:30～17:00
- 定休日 毎週木曜日、年末年始
- 価格 1kg 460円(税込) ※2022年9月時点

JA担当者より

香り高く、甘みのつよい美味しい大豆です！有名な丹波の豆にも引けを取らない最高水準の味わいで、知られざる「秋の味覚」をぜひお楽しみください。

お問い合わせ・参考価格

味楽園さだもと店

●TEL 0439-52-8311

味楽園おびつ店

●TEL 0439-35-3144

袖ヶ浦市農畜産物直売所  
「ゆりの里」

●TEL 0438-60-2550

JAきみつ

オンラインショップ

<https://jakimitsu.theshop.jp/>



\*販売時期と期間が限られる商品です。  
<目安>10月中旬～11月初旬頃



# 伝統を

## 紡ぐ人たち

鹿児島県肝属郡  
社会福祉法人白鳩会理事長  
中村隆一郎さん

白鳩会は1972年に社会福祉法人として設立され、50年目を迎えました。創立者である前理事長の思いを受け継ぎ、生まれ育った南大隅町で福祉の輪を広げる中村隆一郎さん(54)を訪ねました。

鹿児島県の南部、大隅半島の錦江湾を臨む丘に白鳩会が運営する花の木農場があります。ここでは、障がいのある人たちが就労する能力を身につけ、やりがいを持って仕事に取り組んでいます。生産の柱はお茶と養豚。お茶は栽培から製茶まで自社工場で行い、養豚は常時千頭以上の白豚を飼育するため、生き物好きで利用者には喜びの大きな仕事の場になっています。

### 農と福祉の親和性と「居場所と役割」

現理事長を務める中村さんは、幼少期より両親が経営する知的障がい者施設の様子を見て育ってきました。「両親が白鳩会を設立したころは、まだ農業に勢いがありました。あまり知られていないのですが、鹿児島は静岡に次ぐ全国有数のお茶の生産地です。この大隅の地で、授産施設としてきちんと収益を出すには農業しかない、父は考えました。もちろん、農と福祉の親和性もあります。1973年頃、『おおすみの園』を開園してすぐに敷地内で養豚をはじめ、ミカンの木も植えたそうです。利用者の方々が動物と触れ合ったり、野外で生き生きと働くのを見て、父は人が生きていくためには『居場所と役割』が必要だと考えたのです」。

### 先駆的が故の周囲との軋轢

本格的に農業を始めるため、1978年に農事組合法人根占生産組合が設立されました。農地確保のための設立でしたが、周囲の風当たりは強かったと言います。「『福祉を金もうけに利用している』と勘違いされ、軋轢が生じたようです。今では就労支援サービスは公に認識が高まっていますが、当時は障がいを持つ人を働かせ



① 茶畑で働く迫さん(左)と大内山さん(右)  
② 「子牛が無事に大きくなって出荷できるとうれしい」と、壱岐さん



③ 牛の世話をする壱岐さん(左)は入所18年目のベテラン。④ 大内山さんは入所3年目。慣れた様子で肥料を散布する ⑤ 木屋川内さん(右端)は運転が得意。自宅から通所で15年通っている

ることをよく思われませんでした。父は1981年に大隅授産センターを設立し、障がいを持つ人を労働者として接する先駆的な取り組みを行いました。人の手間がかかるお茶と養豚だからこそ、障害を持つ人の労働力が必要でした。それでも農と福祉の連携に地域の理解が得られるまでには時間を要しました」。

### 時代の変遷に沿った労働環境づくり

中村さんは大学進学のために上京し、民間企業に就職しますが、1993年に南大隅町に戻り、白鳩会に入職します。「その頃には農業人口も減り、生産量だけで勝負できる時代ではなくなっていました。また、



⑥ 大型の薬剤散布機は利用者たちの憧れ。「大きくてかっこいい!」



# 農業女子つ・な・ぐPJ

本会は、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。



群馬県板倉町 ミネラルファーム尚香園  
根岸 聡美さん

東京農業大学を卒業後、結婚を機に夫の実家で就農。義父母と夫とともに7.5ヘクタールの田圃で米と、約115アールの畑でネギ・ゴーヤ・ニンジンなどを育てJA邑楽館林直売所やレストランで販売する。



根岸さんの農園。ゴーヤだけで町内に20アール作付けしている



ひとり作業の相棒は愛猫。いつも作業を見守っている



**農大での出会いから農家へ  
仲間と交流深め、やりがいに**

直売所でうちのラベルを選んでくださるお客様に声をかけてもらえると、「一生懸命作って良かった」と報われますね。地元の学校給食にも出しているの、子どもたちがもりもり食べられるよう、作物の育て方には最大限に気を遣っています。  
私が農業に興味を持ち始めたのは中学生の頃。品種改良を知って、「研究の力で広大な土地で美味しいお米がたくさん作れたら」と思ったことがきっかけでした。地元で東京農大があったので、農大に進学したいと思うように。勉強を進めていくうちに、人と植物の関

わりに興味がつり、その研究室で夫と出会ったんです。夫は卒業後すぐに実家に戻ることが決まっていたので、彼と一緒に板倉町にきました。  
第2子が生まれて1年ほどで、子どもを横に寝かせながら出荷や袋詰めなどをするようになりまして、寂しかったですね。なので、町内の農家のお嫁さんたちに声をかけ、情報交換などするLINEグループを作りました。「農業女子」でも同じ境遇の方の取り組みが知れるので、感化されています。企業とのコラボにも参加できて、やりがいが広がっていますね。



1 グループホームおすみから見える景色。雄大な茶畑が広がる



Café terrace Hananoki  
〒951-8041  
鹿児島県肝属郡南大隅町根占川北 9445-7  
☎ 0994-25-1088  
営業時間 9:00 ~ 17:00  
定休日 毎週火曜日

## 持続可能な農業を 目指して

2019年に中村さんは理事長に就任。先述の課題解決のために生産物のブランディング



2 Café terrace Hananokiで働く外堀さん。「接客は楽しい。『また来るね』と言ってもらえると笑顔 3 新鮮な食材を使って提供されるカフェメニューは完売するほど大人気 4 養豚所の子豚たち。あと2か月ほどで出荷となる

イングリット、地域とのつながりを強化しました。2020年にイオンモール鹿児島にFARMERSTABLE HANANOKIを開設。花の木農場から直送した食材や鹿児島県産の食材を使ったおしゃやれなメニューを提供しています。また、地域で農業や林業を営む人たちと連携し、繁忙期の労働力として利用者の施設外就労を行っています。また利用者の就労支援により、農業以外の仕事に興味を持ち、実際に転職した利用者もいるそうです。

今後は生産物の質を高め、外から人を呼び込み、大隅ブランドを世に広め、地域人口を増やして活性化していかなくてはいけないという思いから、2021年には、農業法人や福祉事業所、地方公共団体を巻き込み、地域プラットフォームの機能を持った大隅半島ノウフクコンソーシアムを設立しました。コンソーシアムでは、外部専門家を招いた人材育成研修会や、農福連携先進地研修、大隅半島農福産品のブランディング強化など、社会福祉法人や農業法人の相互連携により大隅半島全体の振興に繋がる事業を実施しています。「地域と福祉が連携することで、この地の農業は持続可能になるはずですよ」。中村さんは、農と福祉の未来を見つめています。

## ～どらボ 農業女子の畑に集合！～

農業女子つ・な・ぐプロジェクトでは、畑を訪れ、土(ど)の上で一緒に過ごし、食べることで農業の楽しさや美味しさを学ぶイベントを開催しています！7月23日には、千葉県船橋市の「三須トマト農園」三須美智子さんと、夏休みの自由研究をテーマに開催しました。美味しいトマトの見分け方などのお話を聞いて、熱心にメモをとる皆さん。研究が進んだようです！



詳細・最新情報はInstagram @nougyoujoshitsunagu\_pjをご覧ください。



NOUGYOUJOSHITSUNAGU.PJ

# ふるさと倶楽部

本会の「快汗！猫の手援農隊」企画、「雪中キャベツ植付け隊」に参加した皆さんの様子を取材しました。

## 雪中キャベツ植付け隊

お たり むら

長野県 『小谷村』



1 植付け前のマルチ張り 2 2800本の苗を手作業で植付け



3 雪中キャベツは平均3~4kgの大玉になる 4 援農隊の植付け作業の様子



5 休憩では手作りの差し入れてねぎらい 6 お米から手作りのお団子が大好評 7 収穫は雪景色の中行われま

衆のメンバーが出迎えてくれました。彼らは村の若手グループで、農作業のサポートや休耕地の委託を請け、雪中キャベツを始め、お米、そばなどを生産しています。初日は畑づくりからのスタートでした。畝を作り、マルチシートを張り、土寄せして、苗用の穴を開ける作業。8月の日差しが照りつける中、汗を流しながら取り組みました。作業を振り返って、援農隊の山崎真理子さんは「ほぼ手作業で大変ですね。物価高がニュースにもなりましたが、こんなに手塩にかけて出来るのだから「高い」なんて言えませんか」と話してくれました。

実は「小谷村百姓七人衆」には別の顔がありました。「僕らはもともとスキー宿の息子たちで結成されたんです。スキーのオフシーズンは農家の繁忙期。2004年に前身の受託組合ができ、活動を続けています」と代表の猪又実さん。小谷村ならではの形で、特産品や農業を守る仕組みも教えてくれました。

3mもの積雪の下で育つ至極の甘いキャベツ

長野県の北西端に位置する小谷村は、スキーリゾートとしても知られるエリアです。特産品となっているのが雪中野菜。雪の下で育つことにより糖度が増し、まるでフルーツのように甘みの強い野菜に育ちます。

「小谷村の積雪は3層にもおよびます。雪中キャベツは雪が降る直前に結球させるため、苗植えはお盆前までに終わらせなければなりません。しかし、高齢化や過疎化の影響で大変なのです。そう話すのは、(株)白馬アルプスホテル旅行事業部「小谷旅企画」の小



「小谷村百姓七人衆」の猪又実さん(上)と、北アルプスの麓で作業する皆さん(下)

2800本を植えきり爽快な笑顔に

2日目・3日目は畑に向き合い、ひたすらに苗を植えました。中腰でシャベル片手に、20センチほどの苗を1本植えては横に移動し、また1本を植えていく地道な作業です。休憩時には、七人衆が育てたホ

島優治さんです。11年前にスカウトされ、小谷村に移住しました。収穫体験などを手掛け、村に賑わいを呼び寄せるひとりです。この呼びかけに、「猫の手援農隊」の6名が駆けつけ、2泊3日の農作業を行いました。

スキー宿の息子たちが「百姓」として活躍

畑に着くと、「小谷村百姓七人

ワイトコーンや、お米から手作りのお団子などが振舞われ、援農隊を元気づけました。「これはどうやって作ったの?」など、会話も自然と弾みます。予定より1時間ほど早く、畑一面2800本の苗を植えきり、一同拍手で終了。この雪中キャベツは12月末から2月末にかけて収穫されるとのこと。生育状況はSNSで発信中です!



### 参加者の声

東京都から参加  
山崎 真理子さん



しっかり作業をするので、援農隊は「きつい」と思う事もあるけれど、東京に帰るといつも名残惜しく感じます。時折畑に吹く風がとても爽やかで、青い山々は眺めているだけでも心地よかったです!

埼玉県から参加  
安田 秀夫さん  
安田 和子さん



もともと夫婦の趣味が登山。自然と触れ合うことが大好きなので、田舎暮らし体験や援農隊にも2人でよく参加しています。暑さは厳しかったけれど、とても楽しくて、終わりはあっという間でした。

本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!

## 第33回民俗芸能と農村生活を考える会 「綾子舞」公演のお知らせ

「民俗芸能と農村生活を考える会」は、伝統芸能を鑑賞し、その背景にある地域の暮らしを知ることによって、都市住民の方々と農林漁業・農山漁村の現状を考えることを目的としています。今回は新潟県柏崎市に伝わる「綾子舞」の保存会の皆様をお迎えし、ご紹介いたします。

### 「綾子舞」について

「綾子舞」は、約500年前から柏崎市大字女谷に伝わる国指定重要無形民俗文化財です。女性が踊る小歌踊と、男性による囃子舞、狂言の3つを総称し「綾子舞」と呼ばれています。現在は高原田地区と下野地区で伝承し、それぞれによって歌やせりふに違いがあります。

- 日時：2023年1月7日(土) 13時開演(12時開場)
- 場所：日本教育会館 一ツ橋ホール (東京都千代田区一ツ橋)
- 入場無料  
\*ホームページの開設および申込受付は10月3日(月)から先着順となります。
- HP：<https://www.znk.or.jp/service/event/>



常陸踊(下野)イメージ



常陸踊(高原田)イメージ

## 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・補正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、11月30日(水)必着でお願いします。

## ふれあい 秋号

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/>

本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。

12月上旬

### 鴨川市温州みかん 総採り収穫隊

千葉県鴨川市

千葉県鴨川市と言えば、美しい海岸をイメージしますが、里山の景色も楽しむことができます。この時期、山の斜面にあるみかん畑は黄色く色づきます。しかし、収穫が遅れると、サルや鳥が食べてしまい、農家さんを悩ませています。初めての方にも参加しやすい日帰り援農隊のため、多くのお手伝いをお待ちしています。作業の状況によっては、「鴨川レモン」の収穫もお手伝いします!



鴨川市農林業体験交流協会  
清水宏さん

太陽の光をたっぷり浴びて育った鴨川のみかんは、味の濃さ・香りの強さが自慢です。農家の高齢化も進み、害獣の被害も増している鴨川への援農に期待しています。今年もよろしくお祈りします。

2月中旬

### 壱岐の島で牡蠣の殻洗い隊

長崎県壱岐島

長崎県壱岐島で海女さんの冬のお仕事をお手伝いしませんか? 冬は牡蠣のシーズンで大忙し。壱岐の牡蠣は海外にも輸出され、需要が高まっています。

海から水揚げした牡蠣は、固まっているので、1つずつバラし、さらに殻についた海藻や貝などの付着物を取ってきれいにする作業です。冬の壱岐の海の恵みを感じながら、お手伝いしてみませんか?



地域からの  
メッセージ

ここ数年はコロナで実施できていませんが、皆さんに来ていただくことはとても貴重な交流の機会となっています。ぜひ今回はお越しいただけることを願っております。