



一般社団法人

全国農協観光協会

春号  
2023年

# ふれあい

キッチン  
産直台所

次世代の育成に  
取り組み持続可能な  
農業を目指して

わたしの楽園  
不動産業を通じて  
コミュニティを  
リノベーションする

農山漁村Biz  
協議会で協力し、  
体験プログラムで  
インバウンド誘致

Report  
第3回 | 学生地域づくり・  
交流大賞



03 <sup>キッチン</sup>産直台所 農業編  
次世代の育成に  
取り組み持続可能な  
農業を目指して

08 産直台所 料理編  
ごちそう  
オニオンスープ

10 わたしの楽園  
不動産業を通じて  
コミュニティをリノベーションする

14 農山漁村Biz  
協議会で協力し、  
体験プログラムで  
インバウンド誘致

16 おうちでつながろ。  
長野県 千曲市  
謹製 ハーコット杏ジャム  
兵庫県 淡路島  
淡路島の玉ねぎ

17 農業女子つなぐPJ  
三須トマト農園 三須 美智子さん

18 Report  
第3回 学生地域づくり・交流大賞

20 ふるさと倶楽部  
春のなにわ伝統野菜「高山真菜」収穫体験  
大阪府 豊能町

23 ふれあい掲示板



産直  
キッチン  
台所

— 農業編 — 愛知県 碧南市

次世代の育成に  
取り組み持続可能な  
農業を目指して

都市と自然が共存する愛知県碧南市は、  
住み良く農業も盛ん。  
三河湾へ流れる矢作川による砂質土壌と  
海風が、甘くみずみずしい  
「へきなんたまねぎ」「へきなんサラダたまねぎ」を  
育てています。

この地で60年以上もたまねぎ栽培が続く背景には、  
次世代の育成にも力を入れます。  
部会の精力的な取り組みがあります。  
碧南で生まれ育ち、先代から受け継ぎ農業を営む  
碧南玉葱部会の部長・杉浦満男さんにお話を伺いました。





## 砂地と海風が育てる 特別なたまねぎ

愛知県のほぼ中央に位置し、名古屋からは40キロメートル圏内、三河湾へ流れる矢作川の河口にある愛知県碧南市。かつて海上交通の要衝として栄えていたこの地は臨海工業地域としても発展し、また、矢作川下流の砂質土壌では古くからにんじんやサツマイモの栽培が盛んに行われてきました。都市と自然の両方を感じられる土地柄の碧南で、にんじんとならび東海三県で生産量1位を誇っているのがたまねぎです。

この地域で作られる「へきなんたまねぎ」は、10月下旬から2月にかけて主に手植えで植えつけられ、3月中旬から6月末に収穫します。乾燥貯蔵をせず、みずみずしいまま出荷するのが特徴です。砂地で育ったたまねぎは根が深く張り、水分をたっぷり吸い上げるため、みずみずしく育ちます。

また、海からの潮風がたまねぎにとって適度なストレスとなり、甘味が増すのだそうです。なかでも、辛味が少なくみずみずしい品種を選抜し、10年ほど前から作られるようになった「へきなんサラダたまねぎ」は、水にさらして辛味を抜く必要がないほどの

甘味が特徴です。鱗茎の1枚1枚に厚みがあり、サクサクとした食感が楽しめるので、オニオンスライスなどの生食にぴったり。3月中旬から4月末の出荷となり、収穫時期は限られています。水分量が多く、柔らかく傷つきやすいため収穫はすべて手作業で行われます。また出荷も、ネット梱包ではなく段ボールで行うという決まりがあり、手間をかけて消費者に届けられています。

碧南でたまねぎの生産が始まったのは1960年代のこと。当時は2ヘクタールほどの栽培面積だったそうですが、国内でたまねぎの消費が上向いてきたことが影響し、1970年代には100ヘクタールを超え、たまねぎの指定産地となりました。今では124ヘクタールまで増え、「へきなんたまねぎ」「へきなんサラダたまねぎ」などを合わせて年間約1万5百トンを出荷しています。

「へきなんたまねぎ」「へきなんサラダたまねぎ」の生産が活発になった背景には、にんじんやサツマイモとの輪作ができたということと、意欲的に活動してきた部会の存在があります。この碧南玉葱部会は、2007年11月に露地野菜協議会がたまねぎ、にんじん、サツマイモの品目ごとに枝分かれする形で発足しました。現在では



生産者140人を超える大規模な部会として、「へきなんたまねぎ」の生産を支えています。

## 脱サラで家業を継ぎ 大規模部会の長に

2021年から碧南玉葱部会の部会長を務めている杉浦満男さん(56)が案内してくれたたまねぎ畑は、住宅地の一角にありました。杉浦さんの8つの畑のうちの1つで、その周辺にも300平米から500平米ほどの畑が住宅の間に点在しています。「50年ほど前はこの辺り一帯は田んぼでした。区画整理により、家が立ちはじめ、水路がなくなったため稲作から畑作へ変わっていったんです。碧南では、にんじんの収穫が終わった後にたまねぎを作っている人が多いですよ」と、教えてくれました。家族で営農している部会員も多いそうです。碧南で生まれ育った杉浦さんは設計職で会社員として勤めていました。「親が農家だったので、いつかは継ぐかもしれないなあ、という気持ちはありました。仕事が休みの週末は畑仕事を手伝っていました。深く根が張ったたまねぎを引き抜くのは力がいらすし、収穫したたまねぎが入っ

左／極早生の「へきなんサラダたまねぎ」  
下／JAあいち中央では、「へきなんたまねぎ」を使った加工品も生産している



## あおいパーク 産直市

あおいパーク本館棟のイベントホールでは、開園日は毎日「産直市」を開催しています。碧南で収穫された旬の野菜等がズラリと並びます。

## JAあいち中央「もぎたて広場」

〒447-0825  
碧南市江口町3-15-3  
☎0566-46-0016  
定休日：月曜（月曜が祝日の場合は火曜）  
営業時間：9時～17時  
取扱品目：産直野菜、JA特産品、果物、花、観葉植物等



「あおいパーク」では、極早生の「へきなんサラダたまねぎ」が3月に手に入る



「ちょっと抜いてみようか」と「へきなんサラダたまねぎ」を抜いて見せてくれた杉浦さん



上／杉浦さんの圃場ではマルチ栽培をしている右／「あと1か月くらいで収穫できるようにになりますよ」と、まだ小さいたまねぎを見ながら教えてくださいました

たコンテナは20kgにもなるんですよ。運ぶだけでも体力が必要です。親が高齢になり、「えらい、えらい(大変だ)」と口にするのを見て、農業を始めるなら50歳になる前がいいだろう、と10年ほど前に就農しました」。

杉浦さんは2年前から碧南玉葱部会長を務めています。そんな杉浦さんに「へきなんたまねぎ」のおいしい食べ方を尋ねてみました。「『へきなんサラダたまねぎ』は辛くないので、スライスしてそのままツナやマヨネーズと和えて食べるとおいしいです。『へきなんたまねぎ』は煮てよし焼いてよし。みそ汁に入れて食べるのもいいですね」と杉浦さん。

へきなんサラダたまねぎは一般的なたまねぎよりも水分量が多いため、ムレなどで傷みやすいんだとか。そのため、冷蔵保存が推奨されています。1玉ずつ新聞紙などに包み、2〜3玉ずつビニール袋に入れて冷蔵庫へ。常温保存する場合は、風通しの良い場所におくといそうです。冷凍保存する場合には、使いやすいサイズにカットするか、根の部分を薄く切り落として丸ごと、冷凍用保存袋に入れて冷凍すると長持ちします。

## 意気盛んな姿勢で 後進育成に取り組み

「へきなんたまねぎ」の生産者は碧南で生まれ育ち、杉浦さんのように親の農地を引き継いで営農している人が多く、大規模に生産している生産者もいれば、兼業農家として家庭菜園のような規模で生産している人もいます。部会員数が多いだけに、生産者の働き方にも多様性があります。農業への向き合い方もそれぞれですが、多種多様な意見が交わされる部会であることで、若い世代の生産者も働きやすくなっています。後継者問題や耕作放棄地に悩む地域も多いなか、碧南玉葱部会は50代を中心に、20代の部員もあり、幅広い世代が在籍しています。また、エコファーマーの団体認証を取得するなど、後進育成につながる講習会や情報交換のための勉強会も行っているそうです。「例えば、この畑で栽培しているのは超極早生の『タイガージェット』という新しい品種なんですけど、その栽培方法を種苗会社の人に教えてもらったり、座学をやったりしました。30人くらいが集まりましたね」と、部会での取り組みを教えてくださいました。そのほか、実際に圃場で生育してい

る様子を見ながら品種の勉強をしたり、農薬の使い方や病気への対策方法を学ぶなど、様々な研鑽を積むことができます。高齢になり、離農する生産者の圃場もありますが、引き継ぐ次世代がいることで作地の面積自体はあまり減っていないんだとか。碧南玉葱部会を通じて、世代間の結びつきが強まり、たまねぎ生産の歴史と技術が次世代へと受け継がれています。今後の碧南玉葱部会としては、「みどり

の食料システム戦略」にも対応できるように取り組みを課題に掲げ、未来へつなぐ取り組みを続けていくと言います。また、JAあいち中央や、碧南市農業振興協議会、碧南市とも連携して、「へきなんたまねぎ」「へきなんサラダたまねぎ」のPRイベントにも注力しています。生産者にとっても、消費者の生の声を聞く貴重な機会となり、モチベーションの上昇にもつながっているんだそうです。

### 「へきなんサラダたまねぎ」詰め放題！

4月10日の「愛知の新たなたまねぎの日」にちなんで、4月9日におおいパークで「へきなんサラダたまねぎ」の詰め放題イベントを行います。

- 【日時】 2023年4月9日(日) 午前9時～正午まで
- 【場所】 あおいパーク 芝生広場 ※雨天の場合は屋内で実施
- 【内容】 「へきなんサラダたまねぎ」詰め放題 1回300円(税込み)  
※じゃんけんゲームによるおまけつき  
※なくなり次第終了

【主催】 JAあいち中央 碧南玉葱部会  
【問い合わせ】 JAあいち中央碧南園芸課 0566-42-3570  
碧南市農業振興協議会 インスタグラム



へきなんたまねぎ  
おいしいよ!

### タマモン

JAあいち中央の碧南の農産物をイメージして作られたキャラクター「あおみっ子ファミリー」の一人。タマネギの姿かたちを受け継いだタマモンは、ちょっと涙もろいですが、何層にも重なる中味のように、決してあきらめないガンバリ屋さん。

# ごちそう オニオンスープ

たまねぎの旨味をたっぷり味わえるお手軽時短メニュー

## 【材料(2人分)】

たまねぎ…2と½個  
車麩(四つ切にして水で戻したもの)  
…2個  
オリーブオイル…大さじ1と½  
塩…小さじ½  
粉チーズ、パセリ、コンショウ  
…各適量

### ●A

コンソメ(顆粒) …小さじ1  
ニンニク(スライスしたもの) …1片  
水…600ml

## POINT

新たまねぎを使うときは、煮崩れしてやわらかくなりすぎないように気をつけましょう。

1でたまねぎをスライスするときには、繊維と逆方向に切るようにします。たまねぎがやわらかくなって、旨味がアップしますよ!

## 【作り方】

### 1 たまねぎに切り込みを入れて加熱する

たまねぎは皮をむいて½個分をスライスする。残りの2個は十字に2cm深さまで切り込みを入れ、耐熱皿に入れラップをかけて600wの電子レンジで8分加熱する。



### 2 たまねぎを炒める

鍋にオリーブオイルを入れ、スライスしたたまねぎを中火で色がつくまで炒める。



### 3 たまねぎを煮る

2に1で加熱したたまねぎを加え、Aを加えて10分煮て、塩、コンショウと車麩を加えてさらに3分煮る。器に盛り、粉チーズとパセリをふる。



たまねぎまるごと  
ふたつの味わい  
楽しめる!

たまねぎをまるごと使ったごちそうオニオンスープは、餡色になるまで炒めたたまねぎと、電子レンジで加熱したたまねぎの2種類の食感が楽しめます。たっぷりのたまねぎが入っているので、血液をサラサラにしたり、むくみをとってくれたり、血流をアップしてくれたりする効果も期待できます。隠し味のニンニクにより、たまねぎの甘さにパンチが加わり、深みのある味わいが楽しめます。ほかに、お好みでタイムやバジルなどのハーブを使ってもおいしく仕上がりますので、アレンジを楽しんでみてください。



尾身奈美枝先生

料理研究家。スピーディーでつくりやすいアイデアメニューが得意。「フードコーディネーター」という職種を世に広め、定着させた先駆者の存在。

## レシピ動画を配信中

今回ご紹介した「ごちそうオニオンスープ」を尾身先生の解説付き動画でご紹介しています。作り方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!





みのり台駅から徒歩3分程度の閑静な住宅街。路地に入ると、とたんに若い世代の人たちが行きかう活気のある雰囲気になります。その仕掛け人は殿塚建吾さん(38)。殿塚さんは新卒で不動産会社に入社し、CSRプランナー(注1)として働いていましたが、「松戸から出たい」という気持ちが強くなり、外房の古民家カフェで住み込みで働いていました。その後、東日本大震災を経てまた松戸に戻り、松戸駅前のまちづくりプロジェクト「MAD City」に参加。その経験を経て30歳になる頃、「自給自足できる街を作りたい」という気持ちから、「omusubi不動産」を設立しました。「僕が松戸を出たいと思ったのは、個性がない街だと感じていたからです。自分が心地よいと思える生活を周囲の人と協力しながら、自分たちで作る「自給自足できるまち」を作りたいと思うようになりました。おいしいご飯も、身に着ける洋服や小物なども、作ってくれた人の気持ちが感じられると幸せだなと思って。売買だけ

でなく、やりたいと思ったことを周囲に助けてもらいながら実現できたらいいなど。例えば好きなミュージシャンを街に呼んでライブをしたいと思ったときに、音響ができる人、場所が用意できる人、集客が得意な人とが連携して、それが実現できるようなそんなまちを作れたらいいなど」。

**不動産を通じて、人と街がつながる**

殿塚さんは不動産業と並行してお米作りもしています。「母が農家出身だったので、田んぼはいつかやりたいと思っていました。2012年に貸してもらえる田んぼが見つかり、田んぼでのワークショップを始めました。田植えや稲刈り、自分たちで作ったお米を食べながら、ソーラークッカーでバーベキューをするとか、不動産には全然関係ない内容なんですけど(笑)」。トークイベントやワークショップを開催しつつ、omusubi不動産を立ち上げた殿塚さん。松戸を散策中にたまた

(注1) 企業が社会へ与える影響に責任をもち、全てのステークホルダーに配慮した意思決定をし、自主的に持続可能な社会の発展へ貢献する活動をプランニングする

# 不動産業を通じて コミュニティを リノベーションする

千葉県 松戸市  
わたしの  
**楽園**  
Paradise

「自給自足できるまちを作る」  
そんな挑戦が続いている不動産店が松戸市にあります。  
代表の殿塚さんは、一度は離れた松戸に戻り、  
気が付くと、殿塚さんに引き寄せられるように  
多くの人たちが松戸に集まってきています。  
物件と周囲の関係性を再構築し、  
フィットする場とトライできる機会を提供する。  
殿塚さんの軌跡と挑戦を紹介します。



殿塚建吾

とのづか・けんご  
千葉県松戸市出身。不動産業の父と農家の母の間に生まれ、中古マンションをリノベーションする会社に入社。CSRプランナーを経て、房総半島の古民家カフェで働くうちに、自然ともにある暮らし方を学び、東日本大震災を経て、地元松戸に戻り、松戸駅前のまちづくりプロジェクト「MAD City」にて不動産事業の立ち上げにかかわる。2014年4月におこめをつくる不動産屋「omusubi不動産」を設立。



① omusubi不動産の店前にて ②代表の殿塚建吾さん ③ omusubi不動産と同じあかぎハイツ)に入居する「やさいのレストラン亀吉農園 別館」は満席の賑わい ④ 理容店をリノベーションしたおしゃれなカフェ「LIVING Coffee and Bagels」



① せんぱく工舎で談笑する殿塚さんと岩澤さん ② プラントベーススミート(注2)を使った牛丼を提供 ③ せんぱくポータルラジオ第4回のテーマば間をデザインする話

ま目にしたせんぱく工舎の建物に一目惚れしたと言います。「オーナーに熱烈なラブレターと企画書を書いて、快諾のお返事をいただきましたときはうれしかったですね」。もとは船の内装を作っている工場の社宅だったという工舎の建物。30年間手つかずの物件をクラウドファンディングで建て直し、内装のリノベーションはせんぱく工舎に入居するお店のオーナーさんも含めたDIYワークショップで行いました。

2018年にせんぱく工舎がオープン。1階が店舗、2階はクリエイターのアトリエとして使用されています。月に一度の「ゆるっとオープンデー」と称されるイベントが開催されているとのこと、その様子を殿塚さんとともにのぞいてみました。参加している人の中には松戸に初めて来た人もいました。そのうちの一人、高橋ランディさん(24)は画家で、このオープンデーの展示会に参加するため東京から来たそうです。「同期の片桐結さん(24)が浅草のシェアアト

リエビル『KAMINARI』でギヤラリーをやっている、そこもomusubi不動産の物件だという縁で、今回この展示会に声をかけてもらいました」。まさに不動産を通じて人と街がつながり、浅草から松戸に人が呼び込まれてきました。アートと不動産という一見、かわりのない業界を通じて、新たなコミュニティが生まれています。

1階のF号室では、せんぱく工舎の入居者からomusubi不動産で働くようになったという岩澤哲野さん(32)が、片桐さんと「せんぱくポータルラジオ」を配信していました。岩澤さんの本業は舞台の演出家。岩澤さんはなぜomusubi不動産で働くようになったのでしょうか。「もとは2Fのアトリエを劇団の拠点として借りていました。僕の地元は松戸なんです。殿塚さんと同様、松戸から出たいという気持ちがあり、東京で演劇をやっていました。その後、様々なアーティストやクリエイターとつながるうちに、松戸

のできることはもつとあるんじゃないかと思うようになったんです。そんな折、新型コロナウイルス感染症の影響で演劇が難しくなった時に、殿塚さんに「街を演出してほしい」と声をかけてもらいました。「街の演出家」として、2020年から岩澤さんはomusubi不動産で働くようになりました。

### 店舗やイベントを通して街を作る

omusubi不動産オープン時は現在のあかぎハイツではなく、さくら通り沿いにお店を構えていました。当時、周囲はシャッター街になりかけていて、まさにポツンと不動産屋さん状態だったと言います。そこに、殿塚さんはカフェをオープンする構想を練りました。「はじめはただ、自分たちがお茶をするカフェを作りたくて(笑)。何もないところにいきなりカフェをオープンするのは厳しい」と思い、地元のフードユニットteshigotoさんと、大畠稜

(注2) 植物からできた代替肉

司建築設計事務所さんに協力いただき、omusubi不動産の隣で週2日限定ではじめました。このカフェが人気となり、人が集まってくるようになったと言います。「カフェがあれば人は気軽に集まれるんだな」と思い、シェアカフェOneTableの構想を練りました。曜日ごとに違う店舗にすることで、店主さんにとっては実店舗を構える前のいわば研修のようなイメージで出店できます。2年をベースに卒業してもらい、実店舗を構えていただくためのお手伝いをomusubi不動産で行っています。今では5店舗ほど、OneTable卒業生のオーナーさんが松戸に実店舗を構えていると言います。omusubi不動産では、そんなOneTable卒業生の飲食店や、omusubi不動産が紹介したりノベーション物件で出店している店舗をめぐる「おむすびオープンデー」などのイベントを定期的に実施しています。「不動産屋って、用事がないと来ないじゃないですか。それでオープンデー

を実施して、用事のない人たちにも集まってもらうようにしてあります。このオープンデーにふらつと来てもらって、実際にリノベーションが決まった物件もありません」。

せんぱく工舎やOneTableのオープンと並行して、omusubi不動産が毎年手掛けているイベントがあります。「国際フェスティバル・科学と芸術の丘」という、世界最先端の研究機関やアーティストによる特別展覧会です。伝統と先端科学を組み合わせ、研究や作品を発表するだけでなく、交流や意見交換を通じて、新たなコラボレーションやアイデア、プロジェクトが生まれ、科学や芸術の垣根を超えたクリエイティブな街を築くための触媒となっています。2018年から2022年まで、コロナ禍においても途絶えることなく開催されてきました。

### 「ちよっどいい」を保つ街づくり

意欲的に街づくり、コミュニティ

の再構築を行ってきた殿塚さん。現在は松戸だけではなく、下北沢BONUS TRACKに2号店を出店しています。「世田谷は日本一と言われるほどの空き家があります。ですが、ジェントリフィケーション(注3)により下北沢に若者が住みにくくなってきたことも事実です。BONUS TRACKを拠点として、元来の下北沢のイメージである若者たちの文化活動を守り、彼らを街に定着させることも僕らにできる仕事なんじゃないかと思っています」。

不動産の使命だと殿塚さんは語ります。「みんながちよっどいいと思える街づくりがしたい」。殿塚さんの挑戦は続きます。



**せんぱく工舎**  
〒270-2254  
千葉県松戸市  
河原塚408-1



ワンテーブル  
**One Table**  
〒270-2265  
千葉県松戸市  
常盤平陣屋前1-13



問合せ先  
**おこめをつくる不動産 omusubi不動産**

松戸〈本店〉  
千葉県松戸市稔台1-21-1  
あかぎハイツ112

下北沢〈BONUS TRACK店〉  
東京都世田谷区代田2-36-12




メール ホームページ

(注3) 都市において、比較的低所得者層の居住地域が再開発や文化的活動などによって活性化し、その結果、地価が高騰すること



協議会のメンバーで数カ月一度集まって情報交換をしている

## 協議会で協力し、体験プログラムでインバウンド誘致

インバウンドの誘致に向け、阿賀町の豊かな自然と地域の暮らしを観光資源とし、人と人、心と体がつながるコンテンツ開発に取り組む阿賀町農泊推進地域協議会を紹介します。

### 協議会で地域が寄り合い阿賀町の魅力を伝えたい

新潟県東蒲原郡阿賀町は、冬は豪雪となる山間地で、2005年に津川町・鹿瀬町・三川村・上川村の4町村が合併し発足しました。この阿賀町を体験プログラムなどの観光で盛り上げようと、地域の宿泊施設や飲食店などの代表が寄り合い、「阿賀町農泊推進地域協議会」が立ち上げられました。協議会の事務局として、地域の輪をつなげているのはNPO法人かわみなどの副代表・田実智幸さん(43)です。



①「小会瀬」の外観 ②長谷川智子さん



田実さんは2019年に東京から阿賀町に移住してきました。海外赴任先で知り合ったアルメニア人女性と結婚をし、子どもが生まれたことで、自然とともに暮らす生き方を選択したいという思いから、地域おこし協力隊として阿賀町に赴任しました。そこで、阿賀町のすばらしさに魅せられ、移住を決意したそうです。「阿賀町は子育ての環境に最適です。自然や動物を身近に感じられ、食べ物も豊かでおいしいものばかり。夏は川遊び、冬は雪遊びなどアクティビティができ、子どもが伸び伸びと発育できます」。田実さんは国連機関などの国際協力で11カ国に赴任して各国の課題を解決してきました。

その経験を活かして、自身が都心から来て感じた阿賀町の魅力を、地域の人たちと協力して国内外に発信したいと考えています。

### 自然と共存しながら体験プログラムを提供

協議会の会長となり、さまざまな体験プログラムを率先して提案してくれたのが「小会瀬」の女将の長谷川智子さん(75)です。長谷川さんは協議会の事業として、小会瀬の敷地内でテント泊に着手しま

した。「都会に行くと、いかに阿賀町の自然が贅沢なものかに気づかされます。この豊かな自然を存分に味わっていただくにはテント泊が一番です。環境を破壊せず、自然と動物と共存していくため、テント泊サイトの手洗い場などの水回りには浄化槽を設置しました。これにより川に汚水が流れる心配もありません」。神奈川県川崎市から来たという重松剛さん(46)一家は、2年連続でテント泊を楽しんでいました。

### インバウンドで町を盛り上げたい

「隣に宿泊施設があるので、子どもに何かあった時の対応もできるから安心。子どもたちに『また行きたい』とせがまれて、キャンプ仲間も誘って今年もやって来ました」という重松さん。都会ではできない雪遊びを家族で満喫していました。



③



④

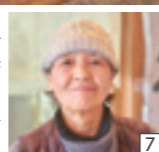
③小会瀬のテント泊のサイト。すぐ隣に宿泊施設があるので、トイレや温泉も利用できる ④重松さん一家 ⑤田実智幸さん

田実さんは海外での経験を基にインバウンドで阿賀町を盛り上げたいと考えています。小会瀬のそば打ち体験のほか、協議会のメンバーの「久太郎」の杉崎三代子さん(74)とも協力し、笹団子づくりなどの体験プログラムを提供するモニターツアーを実施しました。イギリスやアメリカから外国語指導助手として来ている人たちに参加してもらい、大変喜ばれたそうです。「今後は協議会の枠を超えて、町とも協力し、阿賀町の魅力を発信し、インバウンドで町を発展させたい」と、田実さんは夢を語ります。



⑥

⑥久太郎自家製の古代米や自然薯を使ったとろろ膳 ⑦杉崎三代子さん



⑦

お茶の間  
久太郎  
きゅうたろう  
〒959-4402  
新潟県東蒲原郡阿賀町津川  
3501-1 狐の嫁入り屋敷内  
☎0254-92-5577  
営業時間:  
ランチ/11:30~13:30  
カフェ/~15:00  
定休日:木曜日



ホームページ

御神楽温泉ブナの宿  
小会瀬  
こあせ  
〒959-4537  
新潟県東蒲原郡阿賀町広谷乙2091-1  
☎0254-95-3535  
宿泊料金(税・サービス料込み):大人8,800円~  
※入湯税が別途150円かかります  
ご宴会(税・サービス料込み):3,500円~7,500円  
ご休憩:大広間(ブナの間)無料/  
個室:一室3500円(人数にかかわらず)/  
ご入浴のみ:500円(午後5時以降は300円)  
フリーキャンプ:テント&タープ1張り1,500円~



メールアドレス



ホームページ





# 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。



千葉県船橋市  
三須トマト農園  
三須 美智子さん

飲食サービス業で6年ほど店長などをつとめたのち就農。トマト農園の立ち上げと、直売所のオープンに携わった。営農のほか、アグリバトンプロジェクトへの参加など、未来の農業女子育成にも注力している。



トマトは10種通年でハウス栽培している



夫は農家の20代目。「いずれは継ぐ」と聞いていましたが、遠い将来のことだろうと勝手に思っていたので、33歳で就農することになった時は「これは大変だ」と慌てました。というのも、当時の私の農業のイメージが時代錯誤のものだったからだと思います。就農にあたり、夫が好きな「おいしいトマトを作りたい」という気持ちから、主力の品目を先代の小松菜からトマトに変えることにしました。千葉大やハウス資材

養液栽培で快適な農業女子ライフを満喫中



の会社で1年ほど研修を受け、そこで養液栽培のことを知りました。ハウス2棟を新設し、トマトをヤシガラの培地で栽培しています。養液栽培の利点は作業の効率化と連作障害になりにくいことです。これにより、私がイメージしていた農業の大変さやつらさはほとんど感じられなくなりました。さらに前職での経験を活かし、直売所も立ち上げたことで、遠方から来て下さる方も増え嬉しいですが、充実している毎日ですが、7年たった今でも農業に関してはまだまだ新米。3年前にはトマトが病気でたくさん枯れてしまい、とても悲しい思いをしましたが、そのスペースを使ってキュウリ栽培にチャレンジすることができました。毎年手探りで進んでいますが、その分刺激的で楽しい日々を送っています。

直売所本店  
〒273-0039  
千葉県船橋市印内3-37-30  
☎050-3637-7450  
営業時間：9-17時(月・水・木・金曜日) 9-15時(日曜日)  
定休日：火・土曜日



♪ ~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)の上で過ごすことで農業の魅力を発見するイベントを開催しています! 2月25日に、群馬県板倉町の「尚香園」根岸聡美さんと「にんじん」の収穫体験を開催。土の中から鮮やかな色が見えた時の喜びや、にんじん本来の甘さに感動する皆さん。また作業や日常の話をお聞きし、「にんじんに感謝しながらいただきます!」とのことでした。



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

# おうちでつながる。



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ます。農産物を通じて、農家さんと産地と、おうちでつながりませんか?

## 長野県 千曲市 謹製 ハーコット杏ジャム

長野県千曲市は、「日本一のあんずの里」と呼ばれ、なかでも森地区は年間降水量が少なく、乾燥した気候を好むあんず栽培にぴったりの土地。この地で50年以上あんずを栽培する横島物産では低農薬栽培や厳しい選別基準を設け、良質なあんずを生産しています。4月初旬には花の見ごろに合わせあんずまつりが開かれ、6



月下旬には生食あんずの収穫も始まります。見て、食べて、加工して楽しめる、美味しいあんずをどうぞお召し上がりください。

生産者 横島孝子さんより  
「観光型6次産業」として、あんずの収穫や加工などを楽しんでいたがながら生産・販売しています。なかでも「謹製ハーコット杏ジャム」は最上質なあんずだけを使った、こだわりの逸品。自分へのご褒美や贈り物としても、大変喜ばれています。

お問い合わせ・参考価格

株式会社横島物産  
●TEL 026-273-1311

●価格  
謹製 ハーコット杏ジャム  
300g (3,456円)

YOKOSHIMA ANZU STORE  
https://yokoshimabussan.stores.jp/



## 兵庫県 淡路島 淡路島の玉ねぎ

辛み成分が少なく、やわらかくて甘い淡路島の玉ねぎは、生でも食べやすい玉ねぎとして全国的にも有名です。温暖な気候と良質な土壌のなか、生産者が手間ひまかけて大切に育てた玉ねぎは、今年もみずみずしく美味しい出来となりました。子どもも美味しく食べられるほどの辛みの少ない玉ねぎで、サラダで食べればシャキシャキ、あぶつ

生産者 河上勝規さんより  
今年例年以上にゆっくり育った玉ねぎ。シンプルにスライスしてドレッシングで食べるのも美味しいし、お味噌汁もおすすです。ハンバーグの付け合わせなど、いろんな食べ方で美味しく食べられますよ!

お問い合わせ・参考価格

河上勝規さん

●TEL  
090-3466-1693

●価格  
3kg  
2,500円(税込・送料込)

●受付締切  
5月末まで  
※数量限定のため、締切前でも受付終了となる場合がございます。

て食べると、とろける味わい。この季節ならではの味わいを、とれたて産直でみなさまの玄関先へお届けします。



# 学生地域づくり・交流大賞



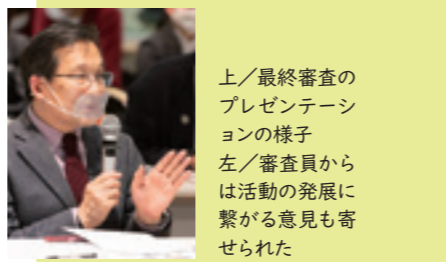
本会は、農や食を活用した地域を元気にする大学生・専門学校生の様々な活動を表彰する「学生地域づくり・交流大賞」を主催しています。今回は、2月10日にAgVenture Labで開催した「第3回学生地域づくり・交流大賞」最終審査会の様子をレポートします。

## すべての団体が高く評価 僅差で大賞が決定

「学生地域づくり・交流大賞」は、農山漁村地域の過疎化や少子高齢化が急速に進む昨今、学生による地域を元気にするためのさまざまな活動・研究が行われていることに注目し、事業が始まりました。学生たちの活動の社会周知を図り、応援するとともに、農山漁村地域の将来を担うであろう学生の人材育成や農山漁村地域の活性化に寄与することをめざし、今回で第3回目となります。

2月10日に東京都千代田区のAgVenture Labで行われた最終審査会には、書面審査を通過した、郡山女子大学 郡司研究室・郡山女子大学 食品化学研究クラブ・新潟食料農業大学 鼓岡地域連携プロジェクト・松山大学 愛南マダイ応援隊・宮城学院女子大学 石原ゼミナールの5団体が参加。大学教員や地域活性化専門家らが務める審査員に向けてプレゼンテーションを行い、審査が行われました。

厳正な審査の結果、大賞には、宮城学院女子大学 石原ゼミナールの「秋田てんこ小豆伝承プロジェクト」が選ばれました。審査員を務めた東京農業大学教授の大江靖雄氏は「どの団体の活動も素晴らしく、僅差での結果です。時間をかけて地域と行動した成果なの



上／最終審査のプレゼンテーションの様子  
左／審査員からは活動の発展に繋がる意見も寄せられた

で胸を張ってほしい。情熱やチームワークで今後も発展につなげてください」と話しました。

## 「存続危機の「てんこ小豆」 — 談話から試験栽培・商品化へ —

大賞に輝いた「秋田てんこ小豆伝承プロジェクト」は、秋田県の伝統作物である「てんこ小豆」を、市民参加型で生産する取り組み。石原ゼミでは2021年度から同県横手市増田町で、カフェを活性化させる活動を行っており、地域住民との談話の中から、学生らが「てんこ小豆」が存続の危機にある問題を発見。学生主導の働きかけで2022年度から試験栽培が始まりました。

「てんこ小豆」とは、ささげの一種で、皮が

かたく割れにくい特徴があるため、地元では赤飯の材料などに使われてきました。しかし、需要減とともに生産者も減少し、存続の危機に瀕していました。学生たちは即座にこの問題に着手。初の試みで5坪の畑で試験栽培をしたところ、73鈴のてんこ小豆を収穫できましたが、脱粒作業は手間がかかり、選別すると規格外になってしまうものも多く、商品化への課題も見つかったそうです。同ゼミの門間由芽奈さんと千田涼未さ



## 第3回 学生地域づくり・交流大賞

### 大賞

●宮城学院女子大学 石原ゼミナール

秋田県の伝統作物「てんこ小豆」の存続を目的にした、横手市増田町での伝承・生産活動



### 優秀賞



●郡山女子大学 郡司研究室

福島県葛尾村の特産品エゴマの復活をめざし、エゴマ栽培や加工品の商品開発・販売



●郡山女子大学 食品化学研究クラブ

福島県檜葉町の新たな特産品として、サツマイモを活用した商品開発を地元事業者とコラボ



●松山大学 愛南マダイ応援隊

コロナ禍の影響で売上が激減した愛媛県愛南町の養殖マダイをPRする情報発信や販促活動

### アグベンチャーラボ賞



●新潟食料農業大学 鼓岡地域連携プロジェクト

2018年開学時から続く新潟県胎内市鼓岡地域での「マコモダケ」を軸にした栽培や収穫、商品開発



## 受賞の喜び、真つ先に 「地元の方々に伝えたい」

休憩時間には他団体同士でお互いの活動について話し合うなど、会場は終始学生たちの情熱にあふれていました。受賞者からは「受賞した喜びを、地元の方々に早く伝えたい」、「素晴らしいまちなので、ぜひみなさんも来てほしい」など、地域を想う言葉が次々に発せられました。本会は今後も、農山漁村を元気にしようと取り組む若い力を応援していきます！

# ふるさと倶楽部

本会が企画した「春のなにわ伝統野菜『高山真菜』収穫&能勢街道の伝統的食文化『凍り豆腐』ゆかりの地を訪ねて」の収穫体験受け入れ農家・高木武士さんを訪ね、企画に込めた想いを聞きました。

## 春のなにわ伝統野菜「高山真菜」収穫体験

とよのちょう  
大阪府『豊能町』



①高山産の高山真菜だけのパッケージ。虫のいない寒い時期の栽培なので無農薬で栽培できる  
②美しい景観の棚田が広がる高山地区



左：「右近の郷」に建立されている高山右近・志野夫婦像  
右：地区内にある高山右近生誕の碑

採種によって受け継がれている高山真菜。高木さんは、栽培だけでなくまちおこし活動にも力を入れています。「この辺の住民は、昔はみんな自分の畑で真菜を作っていたんです。漬物にするのが多いんやけど、若い人は漬物をあまり食べないでしょう。需要が少ないから作る量が減って、知らない人が増えるという悪循環になってしまっただけ。時代とともに利便性を求めて高山を離れてしまう人も多くなっています。しかし、高木さんは「真菜の美味しさや、高山の良



おひたしや炒め物などで味わう高山真菜。甘味があって美味しい！

### 高山地区でのみ、この美味しさに育つ

「高山真菜」は、大阪府内で江戸時代から栽培されている「なにわ伝統野菜」のひとつ。シャキシャキとした茎に甘味のある、菜の花のような菜種菜です。高山真菜収穫体験(3月21日開催)の受け入れ農家・高木武士さん(78)は、長年にわたり高山真菜や同じくなにわ伝統野菜の「高山牛蒡」を栽培しています。「同じ種を植えても、豊能町の高山地区でしかこの味には育たないと言われています。この地域は海拔450mほど近くあるから、寒暖差がええのでしょう」。高山真菜は秋に種を播き、寒い冬

さを知ってもらえれば、きっと変わる」と考え、活動しているそうです。「大阪市街や遠方からも高山へ来ていただき、新鮮な真菜を味わってもらえるのは嬉しい。仲間でおもてなしの準備をしながら話しているのも楽しいですね！」

### クリシタン大名 高山右近の生誕地

高山地区は戦国時代のクリシタン大名・高山右近の生誕地。織田信長や豊臣秀吉に仕えるとともに、信仰を貫きクリシタン大名のリーダー格でもあった高山右近は、地



を越えた芽が、春のあたたかい陽によって急成長します。受け入れを目前に控えた3月上旬に、高木さんは葉をチェックしながら「今年もええね」と、目を細めていました。

町の過疎化とともに  
伝承も危機に

江戸時代からこの地区で栽培され、昔と変わらぬ種子が今も自家

元の方々にとって誇りであり英雄です。「高山右近のことも少し紹介したいね。地域には江戸時代の形態を現在に伝える遺構もあるんですよ。ここはね、景観もええし、人もええ。高山のことに興味を持つきっかけになれば」。愛する地域の魅力や地場の伝統野菜の美味しさを発信しようと励む高木さんの目はきらきらと輝いています。

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！



## 日本の農村は学びの宝庫

『農業と農村を元気に!!』は世界共通のテーマですが、国によって課題はさまざま。食料が足りない国、農業収入が少なく農家が減り続けている国、農村ビジネスを発展させたい国、日本はこれらの課題に取り組んできた歴史があり、いずれの国にとっても学びと気づきが得られる最高の教材です。全国農協観光協会では、2019年8月からJICA(国際協力機構)の技術協力プロジェクトを通じて日本の取り組みを紹介し、各国の課題解決に役立ててもらっています。

## 農村の豊かさを再発見

セネガルでの研修では、長野県松川町の女性グループに刺激を受けたようでした。戦後、農業に忙殺されていた農村女性の負担を減らし、農村の豊かな暮らしを実現するために、一緒に小さな工夫を積み重ねてきた県の女性職員との活動。取材をした私たちも日本や農村の歴史に触れ、豊かさや今の暮らしを考える機会になりました。今だからこそ気づく農村の豊かさ。農泊や田舎暮らし体験は、その一端を感じていただける企画です。



プレゼントがもらえる!

## お便り募集のお知らせ

読者のみな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・農村とかか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、6月16日(金)必着でお願いします。

ふれあい 春号

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。

(一社)全国農協観光協会 援農・体験交流ページ  
<https://www.znk.or.jp/service/travel>



(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。

秋間梅林  
観光協会

手作業での収穫のため、お手伝いいただきたい場所が山ほど!収穫のピークを迎え、鈴なりになった青梅をぜひもぎに来てください。みなさんのお手伝いがあれば大助かりです。



6月中旬

## 梅もぎ援農隊

群馬県安中市

梅の収量が全国第2位の群馬県。主要品種は白加賀(しらかが)という青梅で、カリカリ梅や梅酒、梅ジュース用の原料として出荷しています。そのため6月中旬までに収穫・出荷する必要がありますが、後継者不足・もぎ手不足で困っています。新緑の中で梅の香りを感じながら、気持ちの良い汗をかきませんか?



## ふるさと体験交流

農村を訪問し、収穫体験を通じて、農と食に興味関心を持ってもらうための企画です。野菜や地域の豆知識、新鮮な野菜を得て、食の大切さを実感できます。大人はもとより、ご家族や小学生の体験学習、初めての農業体験におすすめです。

5月27日(土)

## 鳥取県特産!砂丘らっきょう収穫&おかあさん直伝らっきょう漬け体験

鳥取県鳥取市

寒暖の差が激しく、時には突風も吹き、冬は雪も積もる鳥取砂丘。その鳥取砂丘で育まれた「砂丘らっきょう」は球がギュッとしまっていて、シャキシャキとした食感が特徴です。砂地一面に広がるらっきょう畑で「砂丘らっきょう」を収穫。国産らっきょうを食べたいけれど漬けるのは難しそう、という方でもご安心を!地元JA女性部の方に美味しい作り方を教えていただきます。



# ラワンブキ

北海道 足寄町

北海道足寄町の螺湾(ラワン)地域に自生している「ラワンブキ」は、足寄町の特産品で、「北海道遺産」にも認定されています。6月上旬の収穫期には、大きなもので高さ3m、太さが10cm以上に育つ、「日本一大きなフキ」。アイヌ伝説では、フキの下には幸運を呼ぶ神様の「コロポックル」が住むとも伝えられています。

ふれあい

2023年 春号

令和5年4月1日発行 通巻475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 AKIHABARA 4階 ☎03-5297-0321

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

