

ふれあい

キッチン
産直台所
「常盤」の地域ブランド
田んぼで甘く育った
大粒のんにく

わたしの楽園
“泊まれる梅農家”が
人と農と地域をつなぎ
笑顔にする

農山漁村Biz
心通う体験で
ありのままの島暮らし
肌感覚で伝える
Report
農検栽培コンテスト
岡山県岡山市立福浜中学校
Mトマト&SポテトJチーム

ふれあい
2023年夏号

令和5年8月1日発行 通巻476号 発行/一般社団法人全国農協観光協会
〒100-0021 東京都千代田区外神田1-1-6 8 GEEKS A K I H A B A R A 4 階 ☎03-52977091

紅花

山形県 白鷹町

山形県白鷹町は全国でも随一の紅花の生産地。夏至から11日目の「半夏生」の頃に最初の一輪が咲き、一週間ほどで畑一面に花が咲きそろう様子は、白鷹の夏を告げる風物詩として知られています。400年以上前から変わらぬ手作業での栽培・加工技術がいまも受け継がれ、黄色い花に含まれるわずかな紅の色素を抽出し、本紅や染料の原料となる「紅餅」などに加工されます。



03 キッチン 産直台所 農業編
 「常盤」の地域ブランド
 田んぼで甘く育った
 大粒のにんにく

06 産直台所 料理編
 ホクホク
 揚げにんにく

08 わたしの楽園
 “泊まれる梅農家”が
 人と農と地域をつなぎ笑顔にする

12 農山漁村Biz
 心通う体験で
 ありのままの島暮らし
 肌感覚で伝える

16 国消国産 食べて地域を応援しよう
 千葉県 我孫子市
 あびこ農産物直売所あびこん
 和歌山県 紀の川市
 ファーマーズマーケットめっけもん広場

17 農業女子つなぐPJ
 倉淵ごはん農園 上野 和泉さん

18 Report
 農検栽培コンテスト
 岡山県岡山市立福浜中学校 Mトマト&SポテトJチーム

20 ふるさと倶楽部
 梅もぎ援農隊
 群馬県 安中市

23 ふれあい掲示板



産直台所

さんちよく
 キッチン

— 農業編 — 青森県 藤崎町

「常盤」の
 地域ブランド
 田んぼで甘く育った
 大粒のにんにく



青森県は日本一のにんにく収穫量を誇ります。
 なかでも藤崎町の旧常盤村を中心に栽培される
 「ときわにんにく」は、

通常のにんにくとは少し変わった個性があります。
 おいしいのにんにくを食べてもらおうと

情熱を注ぐ、JA津軽みらいときわにんにく部会の
 対馬伸吾部長にお話を伺いました。

畑ではなく田んぼで育つ 純白の大粒にんにく

「ときわにんにく」は、JA津軽みらいの管内で栽培されているにんにく。「鱗片」りんぺんと呼ばれる粒の部分が大きく、いちばん大きな2Lサイズを手にとるとかなりの貫禄があります。丸く真っ白なにんにくは、見栄えも美しく、味ももちろん一級品。毎年約250トンを生産し、地元スーパーのほか、東京や名古屋へと出荷されています。青森のにんにくといえば、田子など県南部のイメージもありますが、それとはまた違った特徴があり、一度食べたらリピーターになる人も多いそうです。

ブランド名の「ときわ」は、旧藤崎町と合併した旧常盤村の地名に由来しています。JA津軽みらいときわにんにく部会の対馬伸吾部会長が、田んぼに囲まれたにんにく圃場で教えてくれました。

「田んぼで育つのが『ときわにんにく』の大きな特徴。青森県内でも、ほとんどのにんにくは畑で育てられますが、常盤地区では3年から5年くらいの周期で水稲とにんにくを輪作するんです。その効果で連作障害の予防ができるし、田んぼの土は少しか

たいので、適度なストレスがかかることもにんにくが美味しく育つのにいい作用をしていると思います」

合併した旧村の名を冠に 全国へその名を響かせる

旧常盤村では昭和30年代に、にんにくの栽培が始まりました。良質なにんにくは徐々に市場へ広まり、築地市場では、まだブランドとして確立されていなかった昭和40年代でも、「ときわにんにく」と呼ばれていたそうです。2005年、旧藤崎町と合併して「常盤村」の地名が無くなってしまったのち、2022年に「ときわにんにく」を地域団体商標に登録。常盤の名を冠にした唯一のブランド野菜となりました。

常盤地区は津軽平野のほぼ中央に位置しており、この気候風土もにんにくをおいしくします。山々に囲まれ、「やませ」とよばれる、冷たく湿った季節風の影響がこの地域は少ないのです。「やませは、冷害のほか、風で



対馬伸吾さん

め、農家は「蕾摘み」とよばれる作業を毎日続けるのです。

「成長が早くて、1日で蕾ができる。それぞれ蕾ができるタイミングも違うから、毎日回って蕾を摘むんです。また、最近では温暖化の影響で、収穫が梅雨とぶつかるようになってしまった。雨の日は収穫できないので、天気予報ともならめっこの日々」と、対馬さん。収穫できずに土の中で育ちすぎると、皮が薄くなり売れなくなってしまうため、苦労は絶えません。

これからもおいしい 「ときわにんにく」を

対馬さんは栽培方法や肥料の種類なども独自で研究し、そのにんにく愛はひとしお約100人いるにんにく部会でも一目おかれているそうです。対馬さんおすすめの食べ方は、焦がし油。「オリーブオイルにスライスしたにんにくを入れて、焦がして香りが油についたら、取り出す。このオイルを入れると、カップラーメンも、全然違うおいしさになるんです」と、ニッコリ。情熱を注ぎ、苦労をのりこえた「ときわにんにく」。今年も間もなく新物が出荷を迎えようとしています。

手作業の多さや温暖化 苦悩もあるけれど…

手作業が多いという「ときわにんにく」。高齡化や人口減少も悩みのひとつ。選果はひとつひとつ人が香りを嗅いで、わるい匂いがしないか確認するし、収穫も機械を使わずに、多くの農家は手作業で掘っているんです

取材に訪れた6月上旬は、収穫目前の特に忙しい季節。冬に雪下でエネルギーを蓄えていたにんにくが、暖かい日差しを浴びてぐんぐん成長する時期です。1日で1リットル肥大するといわれており、葉も共に成長します。ねぎぼうずのような「蕾」に栄養がいつてしまうた



広大な圃場を歩き回り、ひとつひとつ丁寧に蕾摘みをする対馬さん



ときわにんにくは、3〜5年の周期で水稲と交代で栽培される



出荷を控えたときわにんにく。最も大きい2Lサイズは圧巻の大粒



右／対馬さん自家製の黒にんにく。甘味があり絶品！ 下／やませの影響が少ないためマルチシートの敷かず栽培できる



ときわにんにく部会 公式SNS

<https://www.facebook.com/tokiwa.garlic>



twitter & instagramは
@tokiwa_garlic で検索

JA津軽みらい 常盤青果センター

☎0172-65-3112(購入お問い合わせ)



ホクホク 揚げにんにく

夏バテ知らずのお手軽料理

【材料(2人分)】

にんにく…1個
塩、味噌、油…各適量

【作り方】

1 にんにくの皮をむき 1片ずつに分ける

にんにくの外側の皮をむき、1片ずつに分ける。



2 にんにくを 揚げる

小鍋に1を入れ、油をにんにくの8分目まで浸かるように注ぎ、中火にかける。大きな泡が出始めたら弱火にし、こんがりと色が付いて泡が小さくなるまで揚げる。



3 器に盛る

2を取り出し器に盛り、塩と味噌を添える。



POINT

内側の皮を残して揚げることで、ホクホクの食感に仕上がります。2では10分ほど素揚げしますが、折を見て、にんにくを菜箸でかえすと均一に揚がります。不安な場合は竹串を刺してみ、スッと通ったら火を止めて大丈夫です。



レシピ動画を配信中

今回ご紹介した「ホクホク揚げにんにく」を吉田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!



吉田愛先生

雑誌や書籍を中心に活動する料理研究家。和食をベースとした、簡単でおいしい家庭料理のレシピが好評を博し、活躍の場を広げている。

教えてくれたのは

夏バテ防止にピッタリの揚げにんにく。道具や材料も少なく、簡単に作ることができ、おやつにもおつまみにもなります。
素材の旨味を活かしたシンプルな味わいと、まるでお芋のようなホクホクの新食感がクセになる一品です。
季節の野菜をスライスして、にんにくと一緒に素揚げすることで、ガリリックチップとして楽しむこともできます。
食事の際には、卵かけご飯にのせてもおいしくいただけるので、スタミナをつけたいときにぜひ試してみてください。

まるでお芋のような
ホクホクの
新食感!!



和歌山県 田辺市

わたしの 楽園 Paradise

泊まれる梅農家が 人と農と地域を つなぎ笑顔にする

岡畑めぐみ

和歌山県にある「ゲストハウスTao」は、農家の古民家を改築した一棟貸しの宿。宿泊以外にも、梅やみかんの援農体験や、ワーケーションのできる場所としても人気です。宿を立ち上げ、切り盛りする岡畑めぐみさんは、訪れる人の心を癒やすお母さんのような存在。いつでも自然体で、周囲を太陽のように明るく照らす姿をご紹介します。



1 梅林で元気いっぱいのお母めぐみさん
2 ゲストハウスTaoの外観 3 岡畑さん(左)と常連客スタッフの坂本樹さん
4 陽を浴びて丸く実った梅



おかはた・めぐみ
和歌山県海南市出身。看護学校を卒業後、看護師として和歌山県内の病院に勤務。農家の夫と結婚し、梅とみかんの農家となった後は、パート勤務で看護師を続けながら、農業手伝いや育児にも奔走。10年ほど空き家となっていた敷地内の家をリノベーションし、2019年に「ゲストハウスTao」を開業。和歌山県中部の日高エリアの教育旅行の誘致や観光振興を行う「紀州体験交流ゆめ倶楽部」のメンバーとしても活動中。

日本一の梅の生産地で紀州備長炭などでも有名な和歌山県田辺市周辺は、海・山・川の豊かな自然が揃う地域です。海沿いの国道から山の方へ車を走らせると、あちこちに梅林が現れ、市街地から少し離れた緑豊かな田辺市上芳養地区に「ゲストハウスTao」があります。

実家のような安心感 「世話好きのおばちゃん」

「いらっしゃい！とりあえず荷物下ろして座って〜」
オーナーの岡畑めぐみさんとは初めて会ったはずなのに、最初のひと声で、まるで実家に帰ってきたかのような親しみと安心感が湧いてきます。自らを「世話好きの関西のおばちゃんオーナー」と称する岡畑さん。「いまからわたしたちお蕎麦食べるけど一緒にどう？」と、隣接するご自宅に招いてくれました。「みほちゃん、これ運んで〜」と、娘のように声をかけた大学院生の川上未帆さんは、ゲストハウスの常連客。川上さんは「わたしにとってここは癒やしの

場所。大学の授業がきつかけでこにきて以来、普段からめぐみさんと電話したりしています」と、仲良しぶりを話してくれました。到着からわずか10分ほどで、すっかりこの居心地の良さに染まっていました。

援農アルバイトや ワーケーションにも

Taoは、最大20人が宿泊できる広々とした一棟貸しの古民家宿。岡畑さんが自宅敷地内にあった日本家屋を、自らのDIYを中心にリノベーションした建物です。内装は、北欧風にかわいらしくコーディネートされていて、明るくおしゃれな雰囲気。キッチンや洗濯機は自由に使うことができます。長期滞在にもぴったりです。周囲は梅林に囲まれているため、「近所トラブルなんて無縁だから、時間や音も気にしないで自由に行ける」とのこと。元気いっぱいな学生グループやファミリーにも喜ばれているそうです。
梅やみかんの収穫時期には、大



① 農作業の合間に自家製の梅ジュースで休憩
② 収穫した梅でお土産の梅酒を仕込む
③ 作業に没頭する時間も癒やしのひととき

学生や「モバイル」とよばれている季節移動労働者の長期宿泊所として利用されることもあります。田辺市周辺の梅農家は、6月から7月の約1カ月の収穫で年商の大半を売り上げるため、元来、収穫期には多くのモバイルの人々がやってくる文化があり、こうした空き家を有効活用したゲストハウスのあり方も注目されています。

去るもの追わず』で、ひとりゆっくりしたい方には特に何も言わず自由にしてもらおうし、車がないけど遊びに行きたい人がいたら、一緒にドライブにも行く。農家の手伝いはもちろん、過ごしたいように過ごしてもらっています。雰囲気を感じて『いけるんちゃう？』って思ったら、声をかけちゃうの！』

がて二人は結婚。看護師の仕事が続けながら、家業や育児に奔走してきた岡畑さんは、子どもたちにとっても自慢のお母さんだったそうです。

ひとり時間も、交流も、ゲストの気の向くままに

援農や農業体験以外でも、白浜海岸など和歌山県内の観光地にもアクセスが良いため、夏は家族旅行などの観光目的で利用されることもあります。岡畑さんが何より大切にしていることは、ここでゲスト自身がどう過ごしたいか。「わたしは『来るもの拒まず、

看護師からゲストハウスオーナーに

梅農家でありながら、看護師歴の長い岡畑さん。その始まりは学生時代まで遡ります。看護師を志し、看護学校卒業とともに県外の病院への就職が内定していた岡畑さんでしたが、農家の忠典さんと運命的な恋に落ち、内定を辞退して県内の病院に就職しました。や

「話を聞いて、最初は『とりあえず民泊の許可をとっておこう』くらいの気持ち。住居って人が住んでいないと傷んでしまうし、遺品の整理や掃除も手付かずだったから、思い切って『やろう』と決めました。あとは建築関係の知人に聞いたリ、ネットで調べたりしながらDIYしましたよ。家族は『何か始まった』って、静観していましたね」

大学生たちの交流の場にも

「Tao」とは中国語で「道」を意味し、「いろんな人がご縁の『道』をたどって、ここに着いてくれたら」との想いをこめて名付けられました。

この日、スタッフとして援農をガイドしていた大学院生の坂本樹さんも、常連客のひとり。調査・研究をしていた2020年に、インターネットでこのゲストハウスを見つけやってきました。「コロナ禍で県外の人が入り出するのを良く思われないかもしれないのに、めぐみさんは僕のやりたいことを聞いて、役場の人や梅の加工業の方など、たくさんの方に伝えてくれました。ここを拠点に1カ月ほど過ごし、人と話し、地域のことを知るほど好きになって、いまも大学院でも研究が続いています」と、坂本さん。これまでに300日以上宿泊し、「坂本君は私たちよりも田辺や梅のことに詳しい。

人とつながれない農家の力にもなれたらうれしい

「人手が必要だけど、人と繋が



お互いを「アクセルとブレーキ」と称するおしどり夫婦の岡畑さん夫妻

周囲の農家と援農受け入れの話をまとめたりもしてくれて、わたしの右腕です」と、岡畑さんが紹介してくれました。

Taoには坂本さんのほかに、大学生や大学院生が数多く訪れ、援農やイベントを開くなどしているそう。長期宿泊をしながら学生同士の交流の場にもなっています。和気あいあいと梅シロップを仕込む様子を眺めながら、「こうしてカウンターごしに、広間でみんなが話している姿を眺めている時間が大好きなんです」と、岡畑さん。

お互いに身構えず、自由に。ご縁の「道」は、脈々と誰かとつながっていくようです。「またいつでも来てね」と、笑顔いっぱいでお見送りしてくれました。

ゲストハウスTao 泊まれる梅農家

〒646-0101
和歌山県田辺市上芳養1738
☎ 080-1508-0713
https://0713tao.localinfo.jp/
Instagram:@guesthouse_tao



ホームページ YouTube

まで看護師の仕事をして、家事を終えて、家族が就寝してから夜な夜なDIYを続ける日々。商工会や保健所、市役所の協力も得ながら、貯金をはたいてリノベーションし、2019年5月にオープン。当初はホームページもなく、静かなスタートでした。

「営利目的ではなく、田舎の課題解決とか、梅やみかん、和歌山の良さを知ってもらいたい気持ちが強かったから、焦りはなかったです。予約サイトから、国内の学生や、フランス、台湾、オーストラリアなど海外からもいろんな人が来てくれて、その積み重ねでこの雰囲気が出ていきました」

オープンから4年が経ち、夫の忠典さんも、「とにかく農業には人手が必要。大学生や援農の人が来てくれるようになって助かったよ」と、話してくれました。

収穫期の梅は、完熟した実が傷まないように、雨の日も風の日も毎日手作業で収穫しなければなりません。次々に実っていく広い梅林も、みんなで回れば速やかに収

心通う体験で ありのままの島暮らし 肌感覚で伝える

農山漁村地域で展開する、地域活性化のための仕掛けやアイデアをビジネスの視点で切り取るこの企画。今回は、三重県鳥羽市の離島・答志島で、教育旅行など体験旅行の受け入れ窓口となっている「島の旅社」の取り組みをご紹介します。

「かあちゃん」たちが島の旅をプロデュース

鳥羽駅そばの「鳥羽マリナーミナル」から船で20分ほど。答志島は、面積がおおよそ7平方メートルの緑豊かな島で、「トロさわら」や塩蔵わかめなど、地域ブランド化した海産物や海女漁がその魅力。約1800人が暮らしています。船着場に降りると、「ようこそ」と、島の旅社の鮮やかなイエローのTシャツを着た山本加奈子事務局長が笑顔で迎えてくれました。



島の旅社の山本加奈子事務局長(写真中央)と川原沙知恵さん(右)、海女の浜口幸子さん(左)

島の旅社は、答志島での体験観光の受け入れ窓口を行う団体で、島の「かあちゃん」たちが中心となって旅をプロデュースし、島全体で島を元気にしようとして活動しています。現在は6名のスタッフで運営。体験観光や教育旅行の受け入れ窓口となり、磯で水辺の生き物観察や、シーグラスを使ったアクセサリー作り、島内の路地歩きゲームなど、島らしい時間を過ごせるさまざまなプログラムを提供しています。

観光地・鳥羽の再生に離島の島暮らし

山本さんと島を歩いていると、



答志島への玄関口「鳥羽マリナーミナル」

大人も子どもも、すれ違う人がみんなお互いに声をかけていきます。「島の暮らしは独特だけど、それが合えばみんなが家族みたいで最高に良いですよ」。心通い合うほのぼのとした日常が、訪れる観光客を魅了する大きなポイントとなっています。

島の旅社は、2005年の日本国際博覧会「愛・地球博」開催と中部国際(セントレア)空港開港をきっかけに誕生しました。観光活性化



山本さんと、奥に見えるのは離島のひとつ「神島」



建物に描かれたのマークは、安全・大漁祈願のしるし



シーグラス探しなども楽しめる砂浜

化のチャンスに合わせて鳥羽市が離島観光の構想を練り、2002年より答志島をモデルケースとした事業がスタート。山本さんは、その当初から携わっていたそう

です。「わたしも漁業者ですから、島外の方たちに自分たちの獲ったものをおいしく食べてもらいたいし、島の良さや、どういう苦労があるかも、知ってほしいと思ってね」

島のひととのふれあい教育旅行が好評

島の旅社は、学校の修学旅行や遠足などの教育旅行でも好評です。島の人たちとの心温まるふれあいや漁村体験は、昔ながらの「知恵」や地域が抱える課題解決への「挑戦」を感じられるそう。島にとっても、その魅力を次世代の子どもたちに伝える場となっています。浜辺で清掃などをしながら、子どもたちに話をする山本さんは、その想いを語ります。「わずかな海の変化も、単なる環境保全だけでなくわたしたちの生活に直結する問題です。わたしはわかめ養殖をしています。最近わかめが育つのが遅くなっているんですよ。時期に間に合わなければ、売れるものが減る、すると漁業者は収入



2023年から活用しているオリジナルワークブック

が減ります。島は、都会よりも自然が暮らしに大きく影響するんです。わたしたちがどう困っているかを知ること、子どもたちにもその想いや重要さが伝わるんやと思います」。事前・事後学習にも注力し、紹介動画や、小中学生向けのオリジナルのワークブックを作成。これらは近隣の学校などへの営業ツールとしても役立っているそうです。

海女のまちで 囲炉裏を囲みお話し

島の旅社の人気プログラムとなっているのが、海女小屋体験です。鳥羽・志摩地区は、全国の約半数の海女が活躍する日本一の「海女



1

んが見てくれているから安心感があるんです」と、川原さん。島の路地歩きでは、ビンゴを楽しむ子どもたちに、スタッフ以外の島民もよく声をかけてくれるそうです。それには答志島の「寝屋子」の影響があるかもしれません。「寝屋子」とは、島民の結束や助け合いを目的に古くから行われている

に出逢えるまち」として有名。本来の海女小屋は、素潜りで漁をする海女さんが焚火で体を温めながら談話する場所ですが、島民が観光客のために協力して小屋を建て、囲炉裏で魚介類の網焼きを楽しめる場を作りました。漁のない日であれば、海女さんたちがおしゃべりをしながら焼いてくれることもあります。

答志島に生まれ育ち、海女歴50年を超える浜口幸子さんは、ここで活動するひとり。「最初は15年くらい前、修学旅行の受け入れをしたときに、海女小屋で網焼きしながらおしゃべりをしていただけ



拠点の海女小屋で語らう川原さん(左)と浜口さん(右)

だったんだけど、その延長で知らず知らずのうちに、みなさんの前でしゃべるようになっていきました。自分の孫くらい歳の子どもたちが、興味をもって聞いてくれるのは楽しいです。最初は魚を『キモ〜』って、生きている魚に触れなかった子どもが、魚釣りが終わるころには触れるようになっていたり、子どもたちの笑顔や成長は、わたしたちにもかけがえのない思い出になっていきます」

海の中はワクワク 現役海女が伝えるリアル

「岩に叩きつけられたり、波に

もので、中学校を卒業した男子数名の「寝屋子」を「寝屋親」と呼ばれる地域の世話役が預かって一室に寝泊まりさせ、血縁に関係なく家族のような一生涯の絆を育みます。浜口さんの息子さんも成人して島を離れましたが、里帰りのたびに寝屋親の元にも妻や子どもを連れていくそうです。

寝屋子の結束は縁結びにもつながっているようで、川原さんは「うちの夫はすごく大人しいのですが、『寝屋子があるから仲間が

流されるなどの危険がとなり合わせ。海女は1日に2回、命がけて潜ります。でもね、海の中は、いつもワクワクでいっぱいなんです。海藻の間や岩穴で、アワビを見つけたら血が騒ぐ。その気持ちはいくつになっても変わりませんね」と、浜口さんは、目を輝かせます。海女歴3年で、島の旅社のスタッフとしても活動する川原沙知恵さんも「海女は楽しいですよ。もともと泳ぐのは好きだったけど、海に出たら夢中。最初の頃は自分の体力も忘れて漁に没頭して、帰りの船に上がれなかったこともあるほどです」と、海女の魅力を語ってくれました。

「お話をした子どもたちが、後日くれたお手紙は宝物です。行事で来た子どもたちがいつか大きくなって、その子どもをまた連れてきてくれたらうれしいですね」と、川原さん。手紙の一部を見せてもらおうと、そこには「さっちゃん、ありがとう」、「魚釣りが楽しかった」、「海女さんの苦労がわかった」など、子どもたちの感謝の

おると言っています。結婚もね、この島では付き合い始めたら寝屋子仲間のところ連れていかれて、『(夫は)いい子だよ』って暗示をかけられる(笑)」と、自身の経験も重ねながら教えてくれました。

その時期しかないものを 待ち望む良さも

答志島では四季折々の楽しみがあります。「わかめの収穫の様子が見られるのは3〜4月で、アワビを食べたいなら6月から8月ま

言葉があふれていました。浜口さんは、現役の海女として切実な想いも訴えます。

「昔と今とでは、海も変わりました。わたしが子どもの頃は、たくさん貝が獲れていたのに、今はいわゆる『磯焼け』といわれる状態になり、海藻が全然生えなくなってしまう、それらを食べるアワビやサザエも減りました。そういうことも、子どもたちに聞いてもらいたいですね」

団結力を育む 「寝屋子」の文化

答志島の体験プログラムは、島全体の協体制がその魅力をさらに高めています。「島のみんが親戚みたいな環境。自分の子どもが外に出かけても、み



体験旅行で路地歩きや磯場の自然水族館を楽しむ子どもたち



で。そして秋はイセエビ。実はイセエビの解禁は、この地域では離島がいちばん早いですよ。来る人が何をしたいかによって、おすめの時期もさまざまですよ」と、山本さん。自然とともに生きるこの島では、そのときにしか出会えない楽しみがあります。「最近では保存技術が発達して旬が分からなくなりがちだけど、わたしたちは、春にしかわかめは穫れないし、イセエビを食べると『秋が来た』と思う。そんな待ち望む気持ちみたいなのもいいですよ」と話してくれました。島の日々をありのまま、同じ目線で楽しめるように。島の旅社はおもてなしを続けていきます。



3



2



4

1 漁船がならぶ答志漁港 2 3 自動車の通れない細い路地で重いものを運ぶときに活躍する「じんじろ車」は、島民の重要アイテム 4 魚市場では競りにぎやかな様子を見学することもできる

島の旅社

〒517-0002
三重県鳥羽市答志町943
☎0599-37-3339
受付時間: 平日10:00~16:00
<https://www.shima-tabi.net/>



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。



●群馬県高崎市
倉淵ごはん農園
上野 和泉さん

結婚を機に、兼業農家に。現在は夫婦で1町4反(約140ア)の田んぼで米を栽培するほか、ナス・キュウリや固定種のズッキーニの栽培、養蜂など多品目を生産。近隣の飲食店などへ出荷している。



倉淵の自然を生かし、人と環境にやさしい農業を
倉淵は市街地から離れた自然豊かな場所。お水がおいしくて、自然に助けられながら、主に夫と二人でお米や野菜を栽培しています。介護の仕事との兼業農家です。出産・育児をしていた頃、食や農について勉強したことがきっかけで、体にやさしいことを心掛けるようになりました。農業を使わないう自然農にしたいけれど、それがどんなに難しく、周囲に影響するか、3年ほど取り組んで学びました。いまは減農薬栽培ですが、それでも何かいい方法はないか、試行錯誤しています。

お米の乾燥にもこだわりがあって、通常は水分量15%程度のところをうちのお米は15・5%にしていて、冷蔵庫で保管します。ほんの0・5%差ですが、お取り扱いいただいている飲食店からは「お米がぷりっとしておいしい」と好評をいただいています。
周辺農家の高齢化もあって、近隣の田んぼの田植えや稲刈りなど、一部の作業を夫とお手伝いすることもあります。46歳でも、この地域では「若い」。そう言われると、つい張り切っちゃいます(笑)。
昨年からは固定種のズッキーニや養蜂など、やってみたかったことにもチャレンジできて、ありがたいです。養蜂の師匠とのご縁にも恵まれ、今後も楽しみながら頑張っていきたいです。



かわいらしいパッケージのロゴは、息子さんが小学生の頃に書いた文字。「倉淵のゆったりした雰囲気が出ていて気に入っています」

農業女子つ・な・ぐPJ
公式Instagramのフォローをお願いします!

収穫体験やインスタライブなど、農業女子と交流できるイベントを随時開催中です! 最新情報はInstagramからチェックすることができます。プレゼントキャンペーンを実施することも♪農業女子とつながりたい方は、ぜひフォローをお願いします。投稿の際は #つなぐpj を忘れずに。

詳細・最新情報はInstagram @nougoujoshitsunagu_pjをご覧ください。



食べて地域を



応援しよう

千葉県我孫子市

あびこ農産物直売所あびこん

あびこの店頭に並べられる農産物は、農業改良普及員により、しっかりと栽培履歴がチェックされ、農薬・肥料の使用法の指導も徹底されています。安全・安心の我孫子市産の農産物は、店内で加工され、惣菜としても販売されています。8月から9月はナス、トマト、キュウリなどの旬野菜がおすすめです。



店長よりひと言!

併設のレストラン「旬菜厨房 米舞亭」では、和と健康をテーマに、食べると元気になれる身体にやさしい我孫子市産野菜を使った料理でおもてなしいたします! 生産者ならではのこだわりレシピは、どれも素材の旨味を引き出した自慢のメニューです。

店舗情報

【住所】〒270-1146 千葉県我孫子市高野山新田193
【電話番号】04-7168-0821
【営業時間】11月1日~3月20日:9:30~17:30
3月21日~10月31日:9:30~18:00
【休業日】第4水曜日(12月を除く・第4水曜日が祝日の場合は第3水曜日)年末年始(12月31日から1月4日)
【アクセス】JR常磐線我孫子駅(南口)から阪東バス利用、東我孫子車庫・湖北駅・布佐駅ゆき(市役所経由)または、手賀の杜ニュータウンゆき(第一小学校経由)にて「我孫子市役所」下車徒歩5分



公式ホームページ

少し足を延ばして、おいしい食材を求めてお出かけしてみませんか?
新規オープンの直売所や、新しい取り組みをしている店舗をご紹介します。

和歌山県紀の川市

ファーマーズマーケット めっけもん広場

めっけもん広場は、旬のおいしい地産野菜や、桃をはじめとしたさまざまな地産果物を豊富に取り揃えているファーマーズマーケットです。また、全国各地の提携JAより特産品を仕入れているため、いつも店内は活気にあふれています。

店舗に直接ご来店できない方にもお買い物を楽しんでもいただけるよう、4月から「バーチャルめっけ」を導入しています。VRを使用し、実際の店舗で買い物をしている雰囲気味わっていただきながら、インターネット上で買い物をすることが可能となっています。

店長よりひと言!

めっけもん広場の特徴は品揃えの豊富さです。1,600人を超える出荷者が旬の農産物を出荷しており「選ぶ楽しさ」を提供しています。めっけもん広場のある和歌山県紀の川市は気候に恵まれており、通年でさまざまな果物が生産できます。関西トップクラスの品揃えを誇るめっけもん広場へぜひご来店ください。

店舗情報

【住所】〒649-6445 和歌山県紀の川市豊田56番地3
【電話番号】0736-78-3715
【営業時間】9:00~17:00
【休業日】毎月第1火曜日
【アクセス】阪和自動車道泉南I.C.より約30分



公式ホームページ



農検栽培

コンテスト

自然とふれあう野菜の世話
食の大切さや興味に繋がれば

農検栽培コンテストは、「栽培記録シート」を提出し、創意工夫を凝らした栽培方法や、栽培に関する知識、日本の農業に対する意見、新しい発想が見えるものを総合的に審査するコンテストで、これまでに5回開催されてきました。第5回で中学校の部・優秀賞に輝いた、岡山市立福浜中学校の「Mトマト & SポテトJチーム」は、特別支援学級「J組」の当時1年生から3年生の15人で活動。学校には畑が2カ所あり、毎年農作業が行われていましたが、給食で野菜料理を残してしまふことが多かったことに頭を悩ませた担当の先生方が「自分たちで野菜を育てることで、

本会が事務局を務める「農検栽培コンテスト」は、「小・中学生にも農業について興味を持ってもらいたい」、「授業・部活動や課外活動での成果・頑張りを応援したい」という思いから、全国の小学生・中学生・特別支援学校生を対象に開催しています。今回は、2022年に開かれた同コンテストで中学校の部・優秀賞を受賞した、岡山市立福浜中学校「Mトマト & SポテトJチーム」の取り組みについてご紹介します。

そのおいしさや大切さが伝われば」と思い、ミニトマト、えだまめ、さつまいもを選んで栽培しました。

こだわりは、「一人一苗、責任もって育てよう」をテーマに、土づくりから収穫までの世話を通して、気づきや考察を大切にしたこと。毎日放課後の水やりは当番制で、ひとりひとりが責任をもって担当したそうです。

虫や堆肥…、自然が野菜を
おいしくしてくれたんじゃ！

農作業は畑一面を雑草が覆った状態からスタート。「ミミズじゃ！」と土おこしではしゃぐ子や、黙々とシャベルで耕す子など、にぎやかにスタート。苦土石灰やバーク堆肥、牛糞堆肥を撒いてすき込んで土壌を整えました。

「くさい」「手が汚れる」と顔をしかめる子もいましたが、この苦労は数か月後の収穫時に、大きな気づきに繋がりました。
苗が成長するにつれて、同じ条件で植えたはずのミニトマトが、1・2年生の畝と3年生の畝とで成長の違いが発生し、「なんでこんなに違うの？」と疑問に思ったり、花の周りをチョウやハチが飛んでいると「受粉させるとるんかな？ 野菜作りと環境はすごく関係があるんじゃない！」と発見があったり。脇芽摘みや草取りなども継続し、1学期末にはミニトマトとえだまめを収穫。「甘くておいしい！」「土が良かったんじゃ！」「ミミズや虫のおかげ」など、苦労を経て味わう野菜のおいしさに、たくさんの学びがあったそうです。



しっかり「水やり」
しないとな

おいしそう～

みんなで苗を植えよう

第5回 中学校の部 優秀賞受賞



岡山市立福浜中学校
ミニトマト & SポテトJチーム

農作業での気づきや学び
表彰で自信にも繋がった

担当した片山泰輔教諭は「実は今回が2回目の応募。受賞できたときはみんなよろこん



今年もあります！

第6回 農検栽培コンテスト

『小学生・中学生・特別支援学校生が考える日本の農業、創意工夫をした農作物栽培について』
このコンテストは、栽培記録シートの提出が必須となります。

- 応募資格**
- ① 小学生、中学生および特別支援学校生徒(中等部・高等部)
 - ② 提出期限までに所定フォームを提出
- ※コンテストの応募申込は先生に限ります。
※同一校からのお申込みでも、複数チームエントリー可(但し、1チーム5名以内とする。)
※特別支援学級については、チーム毎にエントリーする部門を選択可

応募受付期間 (エントリーシートならびに栽培記録シート)

エントリーシート受付期間

2023年5月8日(月)～11月30日(木) (消印有効)

栽培記録シート受付期間

2023年6月5日(月)～2024年1月12日(金) (消印有効)

表彰

- 【小学生の部】優秀賞……………1点
- 【中学生の部】優秀賞……………1点
- 【特別支援学校の部】優秀賞……………1点
- 【参加賞(学校毎)】……………参加していただいた学校すべて



詳しくは
ホームページをご覧ください
<https://nou-ken.jp/contest/>



ふるさと倶楽部

本会の「快汗！猫の手援農隊」企画、「秋間梅林 梅もぎ援農隊」に参加した皆さんの様子を取材しました。

秋間梅林 梅もぎ援農隊

あんなかし
群馬県 『安中市』



① 秋間梅林観光協会の生産者の皆さん。黛さんはいまだに「先生」と呼ばれているそう(笑)
② あっという間に梅の木一本の収穫を終えた一同
③ 新島学園の生徒考案メニュー入りの「あんなか風景弁当」



④ コンテナいっぱい収穫された梅
⑤ ロール式の選果機で大きさごとに等級を選別する

もぎなので、人の手は多ければ多いほどありがたい」と、梅農家さんも援農隊の到着を心待ちにしていたそうです。

「こんなにオリエンテーションが短かったのは初めてかも」と言うほど、援農隊員は到着後すぐに作業開始。道具もいらさない手作業なので、複雑な説明はなく、目の前にある梅をもいで、収穫用のかごに入れていくシンプルな作業です。果汁を含んだ梅は見た目以上に重量があり、いつの間にか抱えきれないほどの重さになるので、その都度、ケースに移しながら作業を続けます。

梅をPRした商品開発で地域おこしも!

昼食は地元の農産物を使った「あんなかロケ弁」の「あんなか風景弁当」を地域おこし協力隊の方も交えて、和気あいあいといただきました。こうした梅のPRを担当している秋間梅林観光協会の黛青葉さんは、高校教諭から新規就農した若手の生産者さんです。

加工出荷のため 急いで収穫を!

秋間川上流の丘陵地に広がる秋間梅林は、「ぐんま三大梅林」のひとつ。60年の歴史があり、3万5千本の紅白梅が咲き誇ります。主力品種の白加賀は青梅で、カリカリ梅や梅ジュースなどの加工品の原料として出荷されています。そのため、6月中旬までに出荷する必要がありますが、もぎ手不足で困っていたそうです。

「近年、たくさんの方が援農で来てくださって助かっています。梅は収穫が簡単で、だれでもすぐできるので、面白いようによくとれます。皆さん『また来たい!』と

「実習で梅の商品開発をするうちに、秋間が好きになり、農家としてこの地を守っていきたくて、6年前に就農を決意しました。昨年からは住まいも秋間に移したんです。梅のことは秋間の皆さんから教わり、SNSでのPRなどは私が担当しています。時代に合った形で秋間の梅を広めていきたいです」と、語ってくれました。

参加者の声



東京から参加 ポーリー愛葉さん

援農隊に参加するのは5回目です。梅の収穫は初めてですが、簡単にとれるからすごく楽しくて、いつまでも続けられそうです(笑)。



東京から参加 荒井千晴さん

栄養士の仕事をしていることもあり、休日に農作業をやってみたくてずっと思っていました。子どもの手が離れたので、今回初参加できて、本当に楽しいです!



笑顔で帰って行かれます」と、秋間梅林観光協会の土取ひろみ会長が話してくれました。

シンプルな手作業を もくもくと続行

今回の「梅もぎ援農隊」には12名が参加。「青梅の収穫はすべて手

素人目には難しい!? 収穫した実の選果も

午後は選果のお手伝い。梅を選果機に流し、等級を分ける作業。流す前に、変形・変色しているものを人の目で選別しますが「素人目には難しい」と、苦戦する援農隊員たち。「どんどん流さんと終わらんぞ」と農家さんにはっぱをかけられ、「とにかくやってみよう」と、手を動かし、みるみる慣れた手つきに変わっていききました。

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、おすすめ企画をご紹介します!



秋間梅林観光協会の会長を3年務めている土取会長



「今は全国梅サミットに向けて準備を進めています」と語る黛さん

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カ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11回日本農業検定(個人受検)

- 試験日：2024年1月6日(土)~1月15日(月)
- 試験会場：全国約250カ所のCBTテストセンター
- 申込受付：2023年12月1日(金)~12月27日(水)
- 受検料：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/>

プレゼントがもらえる！

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(木)必着でお願いします。

読者からのお便り

魅せられて……「綾子舞」

E・S 80代 女性

「綾子舞」を初めて現地で見学したのは、2011年9月11日(日)の初秋だった。野趣満点の会場は廃校跡。仮設の舞台、グラウンドに敷かれたブルーシートに座り、地元の人たちと談笑しつつ観た

「綾子舞」の古風で典雅な世界に酔いしれた。時を経て再び2023年1月7日(土)またコロナ禍の中、東京(教育会館)での公演。さすがユネスコ無形文化遺産に登録決定だけある民俗芸能である。

五百年 ひとすらすりし 綾子舞 民の幸祈り 言祝ぎの舞い
赤きユライ だらりの帯の 風流舞 祈り込め舞う 少女ら清し
明けの春 「綾子舞」舞う 少女らに 幸多かれと 祈りの観覧

ふれあい 夏号

表紙/タケイエイコ
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



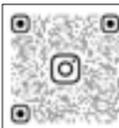
Facebook



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。

9月24日(日)~26日(火)

さるなし収穫隊

長野県小谷村

長野県の最北西端、小さな谷あいの村、小谷村(おたりむら)。

県内でも高齢化が進んでおり、山間部のため、農地が少ない地域ですが、特産の山岳果実「さるなし」を栽培しています。収穫期を迎えた実は一気に収穫しないと、獣に食べられてしまう被害が出てしまいます。集落の皆さんが大切に育ててきた、栽培困難な「さるなし」の農園。地域の皆さんと一緒に汗を流しましょう!

株式会社白馬アルプスホテル「小谷旅企画」 小島 優治さん
小谷村の農業や文化、暮らしを守り継承していこうと、地域の方と試行錯誤で活動しています。皆さんにお手伝いいただけるだけでも助かります。自然豊かな村で皆さんとお会いするのを楽しみに待っています!



田舎でいいね! 食育探訪

食と農に対して理解を深めることを目的とした交流企画です。農山漁村を訪ねて、伝統的な食文化を味わい、農産物の生産現場を体験します。食育に関心の高い子育て世代や学生を中心に、大人から子どもまで、幅広い方々を対象としています。



9月18日(月/祝)

但馬伝統野菜 八代オクラ&但馬在来種 進美なす&たじまピーマン収穫体験!!

兵庫県豊岡市

コウノトリと暮らす町として知られる豊岡市。日高町八代地区にて栽培される伝統野菜で『八代オクラ』といって、大振りで八角形の形が特徴です。また、『進美なす(しんめいなす)』といわれる在来種の白なすもあり、焼いても実が固くならず柔らかく濃厚ななすです。なんと関西最大級のピーマン出荷量を誇るJAたじまの自慢の『たじまピーマン』も収穫! 但馬地域の八代地区で伝統野菜を守り生産される農家さんを訪ね収穫を体験します!

