

ふれあい

キッチン
産直台所

地域を豊かにした
在来種のこんにゃくを守り、
継承していく

ふれあい
2023年 秋号

令和5年10月1日発行 通巻477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 AKIHABARA 4階 ☎03-5297-7032

わたしの楽園
おいしく、すこやかに
大好きな南三陸で
思い描く「幸せ」に出会えた

農山漁村Biz
アウトドアをフックに
旅にストーリーを付加し、
観光振興の一翼を担う

伝統を紡ぐ人たち
植村牧場 株式会社
黒瀬 礼子さん

岐阜県恵那市は、和菓子の「栗きんとん」発祥の地としても知られる東濃地方の、栗栽培が盛んな地域。「日本一の味・生産量」を目指し、生産者や菓子店が連携して取り組んでいます。プロジェクトチームを結成して栽培面積の拡大や品質向上を図るほか、施設跡地などを活用した栗園の造成、栗の栽培振興・圃場管理、新規就農者の発掘など、恵那らしさを活かした地域農業を推進しています。

恵那栗

岐阜県 恵那市

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



03 産直台所 キッチン 農業編
 地域を豊かにした
 在来種の
 こんにやくを守り、
 継承していく

06 産直台所 料理編
 こんにやくと
 豚バラ大根の土手煮風

08 わたしの楽園
 おいしく、すこやかに
 大好きな南三陸で
 思い描く「幸せ」に出会えた

12 農山漁村Biz
 アウトドアをフックに
 旅にストーリーを付加し、
 観光振興の一翼を担う

14 伝統を紡ぐ人たち
 植村牧場 株式会社
 黒瀬 礼子さん

18 農業女子つ・な・ぐPJ
 (株)アグリスリー 實川 真由美さん
 湘南Berry 高橋 美千子さん

20 ふるさと倶楽部
 えな栗援農隊
 岐阜県 恵那市

23 ふれあい掲示板



産直台所

さんちやく
キッチン

— 農業編 — 福島県 矢祭町

地域を豊かにした
 在来種の
 こんにやくを守り、
 継承していく

かつて、「こんにやくの里」と呼ばれた福島県矢祭町。江戸時代に、こんにやくの画期的な製法が生み出され、特産品として地域を潤し、住民の生活には当たり前にこんにやくがありました。時代とともに衰退に追いやられてしまった今、保全・継承・復活へと取り組む地域の方々にお話を伺いました。



栄枯盛衰 姿を消した在来種

福島県の最南端に位置し、茨城県と隣接する矢祭町。車を走らせると、蔵のような建物や立派な邸宅が多いことに気づきます。「あれは蔵じゃなくて火室ひむろ。こんにやくが冬を越すための場所です。こんにやく栽培で繁盛したから、大きな家は『こんにやく御殿』とも呼ばれているんですよ」と、片野恵仁さん(70)が教えてくれました。恵仁さんは「一畝一大プロジェクト」という、矢祭の在来こんにやくの保全・継承活動のメンバー。在来こんにやくの栽培のほか、町内の小・中学校の総合学習で、こんにやく作りなどの指導も行っています。「昔はどの家でもこんにやくを作っていて、冬になると業者が札束を持って買いに来たんです。子どもながらに『お金になるんだ』って思っていましたね」と、回顧します。

しかし、時代とともに生産性の高い改良品種や輸入品が現れ、高値で取引されていた在来種のこんにやく芋は、縮小・衰退へと追いやられてしまったそうです。こんにやく栽培歴62年の片野盛好さん(80)を訪ねると、「在来種はおいしいこんにやくだけ



片野恵仁さんと、栽培中のこんにやく

ど、3年の歳月がかかり、病気にも強い。農家にとっては商売だからね、割に合わないければ変えるしかないから仕方なかったんです。でも、地域を支えてくれた存在だから、守りたい」と、想いを語ってくれました。

地域を豊かにした 中島藤右衛門

矢祭周辺地域が、かつて「こんにやくの里」と呼ばれた由来は、1770年代の江戸時代中期まで遡ります。山間で耕地が限られ生産力が乏しく、当時の生活は経済的にかなり厳しかったといえます。ここで、貴重な換金作物となっていたのが、土壌に合うこんにやく芋でした。

「こんにやくの里」 再び広めたい

苦しい生活に突破口を開いたのが、地元農民の中島藤右衛門とうえもんです。生玉(生の芋)を乾燥させて粉にする製法をひらめいたので、それまでこんにやくは生玉で売られるも、重くて腐りやすく、売り先は限られていました。粉にすることで、軽量化と長期保存化が実現し、水戸藩から江戸や大阪、京都へと流通し、名声を得たのです。藤右衛門は、品質を守るため、今というブランドینگも徹底しました。この革命により、日本にこんにやく食文化が根付いたともいわれています。

恵仁さんは、「地元のスーパーにわざわざ、このあたりの祖先には『藤右衛門』という名前もいるんです。こんにやくや藤右衛門の絵に彼の業績が記された掛け軸や、藤右衛門の木彫り像が受け継がれる家もあります」と教えてくれました。

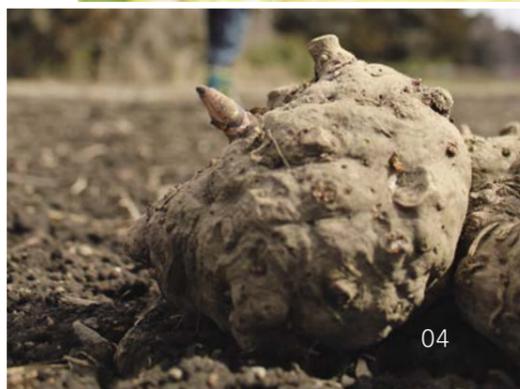


佐川正一郎町長

経済効果はその後も長らく続き、藤右衛門の功績やこんにやくの産業振興に敬意を表し、農家や製粉仲介業者、商工会らが一体となって「蒟蒻神社」も建立。1970年代のピーク時には、新卒の初任給が3万1千円程度だったのに対し、こんにやくの売上は1年で600万円位だったとか。「在来種のこんにやくは、香りやコシが違う。おいしいんです。町の歴史にも紐づいた大切な存在ですから、まずは多くの人に知ってもらえたら」と話すのは、矢祭町の佐川正一郎町長(71)。県内唯一のこんにやく製粉工場「佐川商店」の社長でもあります。「矢祭のこんにやくを食べて『こんなにおいしいの?!』って喜んでもらえるのが、やっぱり嬉しいですね。在来種は病気に弱いので、まずは絶やさぬようにですが、よくある板こんにやくやゼリーとは別物のおいしさを、ぜひ味わってほしい」と、恵仁さんも話します。地域を助けてくれたこんにやくを大切に、矢祭の人々の活動は続きます。



右…片野盛好さん 下…矢祭町在来のこんにやく芋



家室のこんにやく 掛け軸を紹介する 菊池千枝子さん



県内で唯一残るこんにやく製粉工場「佐川商店」の機械。杵と臼のような構造で、チップス状に乾燥させた芋を23時間かけて粉にする



右…1968年に町を挙げて建立された蒟蒻神社 下…神社境内にある石碑には400人以上の寄付者の名前が刻まれている



企画のご案内

産地を訪ねませんか？
矢祭町の田舎暮らし

こんにやくの収穫体験や製粉工場の見学、在来種を使ったこんにやく作り(予定)や、地元の方と紅葉に彩られた町内のまち巡りをします。

- 2023年 11月10日(金)～12日(日)
- お一人様2名1室 【和室】43,800円 【洋室】43,300円

詳細は本会HP(右のQRコード)をご覧ください

こんにやくと 豚バラ大根の土手煮風

みその味がしっかりしみて体が温まる!

【材料(2人分)】

板こんにやく(黒)…150g
豚バラ薄切り肉…150g
大根…200g
みそ…大さじ1
青ネギ(小口切り)…適量
七味唐辛子…適量
サラダ油…大さじ½

●A
だし汁…200ml
酒…大さじ2
砂糖…大さじ1
しょうゆ…大さじ1
みりん…大さじ1
ショウガ(すりおろしたもの)…大さじ½

POINT

スプーンで小さめにちぎることで、こんにやくの断面を増やし、みその味がしみ込みやすくなります。さらに、下茹ですること味がよくしみます。冷蔵すれば3日ほど持ちますので、週末に作りおきしておくのもおすすめです。

【作り方】

1 スプーンでこんにやくを一口大にちぎる

こんにやくはスプーンを使って、小さめの一口大にちぎる。次に、大根の皮を厚めにむき、いちよう切りにし、豚肉は3cm幅に切る。



2 具材を鍋で炒める

鍋に①のこんにやくを入れ、かぶるくらいの水を注ぎ、沸騰したら1分下茹でし、湯をきる。鍋にサラダ油を中火で熱し、①の豚肉を入れて色が変わるまで炒めて、こんにやく、①の大根を加えてさっと炒める。



3 具材を鍋で煮る

Aを②に加えて、煮立ったらあくをとり、ふたをしてから10分ほど煮る。ふたを外し、みそをとき入れて、5分ほど煮たら、器に盛り、青ネギと七味唐辛子をふる。



うまみがしみこんだ
こんにやく料理を
お手軽に!

寒くなってくると食べたくなるのが土手煮。牛すじを使って作るのが一般的ですが、こんにやく・豚バラ・大根を使って、お手軽に土手煮風の料理ができるレシピを紹介しましょう。

しっかりと味がしみこんだこんにやくは、芯から冷えた体をやさしく温めてくれます。

豚バラの代わりに牛肉を使ったり、大根の代わりにニンジンを使ったりしてもおいしく作ることができます。

工程も少なく、誰でも簡単にできるのも、お子さんと一緒に料理を楽しむ目的にもピッタリです。

教えてくれたのは



神田えり子先生

料理家。「お家で食べるものは、体に優しく、飽きない味に」をモットーに、シンプルで素材を活かした関西風のおばんざいを紹介。企業のレシピ開発、テレビ・雑誌を中心に活躍中。

レシピ動画を配信中

今回ご紹介した「こんにやくと豚バラ大根の土手煮風」を神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!



今日はこの福島県産のこんにやくを使って

わたしの 楽園 Paradise

おいしく、すこやかに 大好きな南三陸で 思い描く「幸せ」に出会えた

宮城県南三陸町にある「星農場」は、
葉物野菜を中心とした農園を
若い夫婦が経営しています。
2011年の東日本大震災を乗り越え
チャレンジをつづける星農場で、
自身は震災後に移住し、農業未経験から
農家になった星綾子さんに、お話を伺いました。

星
綾子

ほし・あやこ
埼玉県出身。東京でIT系企業に就職後、東日本大震災で被災した宮城県南三陸町へ2014年に住み込みのボランティアとして移住。ホテル勤務、農業法人、女性支援NPO法人での勤務を経て、農業を営む星達哉さんと結婚し、農家に。カーリノケールに惚れ込み、カーリノケール栽培のほか、広報・営業・人事業務を担当している。



1 愛するカーリノケールに囲まれた星綾子さん
2 葉の縁がフリルのように可愛らしいカーリノケール
3 山々に囲まれた星農場のハウス

風光明媚な三陸の海。仙台から北東へ約1時間30分ほど車を走らせたところに、南三陸町はあります。東日本大震災から12年。甚大な被害を乗り越えて再建された繁華街など、新たな日常が息吹いています。この町へ2014年に移住し、「私の思い描く『幸せ』をくれた場所」と話す、星農場の星綾子さん(38)を訪ねました。

「農ある暮らしが好き」 気づきをくれた南三陸

「人の助けになることをしたい」と、強く思うようになり、意を決して退職。正直に言えば「役に立ってるなら、どこでもいい」というなかで、縁あったのが南三陸町でした。震災の時は、東京のIT系企業に勤めていたのですが、実は身近な人が2人自死してしまふことが相次いで、「自分は何かにあげられたんじゃないか」と、かなり落ち込んでいたんです」

住み込みのボランティアを決めた綾子さんが、最初に持ち込んだ荷物は段ボールたった2箱。それ

だけで幸せに暮らせたことは大きな気づきでした。

「お金があるとか、ものを買うとかの物質的な豊かさ以外のことで満ち足りた暮らしを体感し、たくさんの死や深い悲しみと向き合う地元の人たちには、学ばされ、何よりも励まされました」

当初は3年くらいで帰ろうと思っていた綾子さんですが、芋煮会で出会った農業法人のお母さんに「うちに来たらいいっちゃ」と、声をかけられ、転職と永住を決めたそうです。

綾子さんの心にふと浮かんだのは母方の祖母のことでした。

「農家のじいちゃんを作ったスイカやキュウリを川で冷やして食べるのが大好きで、それが私の原点だったように思います」

農業法人では、いろんな農法や自然と暮らす心地よさを知り、その厳しさも体感。次第に自身の就農の夢も膨らみました。しかし、綾子さんはその頃から原因不明の体調不良に悩まされるようになり、就農できずにいました。そんなと



3



4

3 杉の皮やカキ殻など南三陸の資源を活用した自家製堆肥 4 ホタルも生息する沢の水がおいしい野菜を育てる

ケールを育てています。
ケール料理をSNSで発信農家のイメージアップにも
星農場のケールの評判は、飲食店などを中心に瞬く間に広がったといえます。しかしその一方で、当初は一般の方向けの直売所では人気が出ず、売れ残ってしまうこともあったそう。
「まだ一般には認知度の低いケール。直売所では、やっぱり定番の野菜の方が手に取りやすく、ケールをどうやって食べるのかを伝えなくちゃと思いました」
おいしさを知らしてもらおうと、パッケージに簡単なレシピなどを載せ、詳細はSNSで紹介する

星農場

■facebook
https://www.facebook.com/minamisanriku.hoshifarm/
■Instagram
@hoshifarm_sanriku



2 ケールやピーツなどをいれたオリジナルサンドイッチがいつもの定番



1

き出会ったのが、未来の夫となる星達哉さんでした。農家の大先輩でもある達哉さんに相談すると、綾子さんの気持ちを理解し「一人で就農する以外の道もある」と思わせてくれたそう。二人は2021年に結婚し、綾子さんは農家になりました。
被災直後にも関わらず農業を始めた星農場
星農場は、達哉さんの祖父が、小規模ながらに菊の栽培をスタートしたことが始まりでした。2008年に本格的な農家となるべく達哉さんらが仕事を退職して加わり、農機具をそろえ「いざこれから」という時に、震災が発生しました。「震災で、祖父、祖母、曾祖母が亡くなりました。揃えたばかりの農機や建てたばかりのハウス、自宅も流されてしまい、大変な思いをしたと主人から聞いています」
達哉さんは、甚大な被害を受けながらも、2011年のうちに土地を開拓してハウスを建て、周囲の協力を得ながら、翌年には最初

ように。綾子さんが発信する投稿には、日々を楽しむ気持ちやケール愛が詰まっていて、「おしゃれ」「健康的」など農家のイメージアップにもつながっています。
日常の中に「楽しい」、「好き」、「幸せ」がいっぱいいる綾子さん。笑顔いっぱい、今日も圃場で農業に打ち込みます。

農業に興味関心のある方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、気軽に問い合わ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。

問い合わせ先
宮城県農政部農業振興課農業人材育成班
☎022-211-2836
https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/nosin/



宮城県の女子大学生等を対象としたバスツアーの開催

女性農業者って、どんな仕事・生活をしているの？
昨年引き続き、宮城県在住・在学的女子大学生等を対象に、キラリ輝く女性農業者のライフスタイルを体感できるバスツアーを開催します！ 農と食の素晴らしさを五感で感じながら、女性も活躍できる「宮城の農業」の魅力を体感してみませんか？
まずはぜひ右下のQRコードよりツアーの詳細をご覧ください。

問い合わせ先
一般社団法人 全国農協観光協会
☎03-5297-0323
https://www.znk.or.jp/report/page_128.html



昨年度のツアーの様子



はっと汁作り



大根の収穫



玉ねぎの定植



稲の脱穀

*写真は昨年度の「キラリ！農スタイルツアー」のもの

の小松菜を出荷。天候や病気、野生動物による被害などの苦勞もあり、「小松菜に関しては全ての失敗をした」と言い切れるほど失敗したそうです。
「取り扱っていただけなのが本当にありがたかった分、お取引先にご迷惑をかけたまいと、絶対に欠品できないプレッシャーも相当だったと思います」
口下手な達哉さんに代わり、その想いを語る綾子さん。思いやりにあふれる言葉が、心に響きます。
おいしく、栄養抜群ケールにぞっこん
小松菜やハーブなど葉物野菜が中心の星農場。なかでも綾子さんが情熱を注いでいるのがカリノケールです。ケールの一種で、葉の縁がフリルのようにちぢれており、「カリノ」はイタリア語で「愛らしい」を意味します。
星農場では、種苗会社から毎年1〜3品、新しい品種の提案を受けており、カリノケールもそのひとつだったそう。綾子さんが結

婚したその年に、出会いました。「当初のケールといえば、『にがい』『食べにくい』の印象。でも、とりあえず試験栽培してみたら、うちの土に合っていたのか、驚くほどおいしかったんです」
体調不良の経験から、食の大切さを痛感していた綾子さん。「おいしい上に、栄養価が高い。私のように健康に悩む方にも、何かお役に立てるかも！」と、ひらめきました。生でも、炒めても、煮ても食べられて、意外と汎用性が高く、すっかり惚れ込んでいます。達哉さんも「小松菜の設備でほぼ作れる！」と、経営者の視点でも気に入り、新たな農場の看板商品としてケールの本格栽培が翌年から始まりました。現在は約70棟ある星農場のハウスのうち、18棟で





山梨百名山四天王の一つ「笹山」のトレッキング

アウトドアをフックに 旅にストーリーを付加し、 観光振興の一翼を担う

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企画。今回は、山梨県甲府市の山岳地帯で、体験アクティビティなどを通して、地域のアウトドア文化をけん引する株式会社GATESの活動を紹介します。

大自然をエンタメ化 旅行を主軸に 地域の観光振興

富士山麓の自然に恵まれた山梨県は、日本でも有数の山岳県。山梨百名山と呼ばれる名山百選は全国のアウトドアファンをひきつけています。

その山梨で、「大自然のエンタメ化」を掲げ、交通・宿泊・飲食などの業種と連携し、地域の観光振興を進めている株式会社GATES（以下ゲイツ）の代表

・柳澤隆広さん(36)。ゲイツは、アウトディングプロダクツエルク(以下エルク)傘下の旅行会社です。「エルクは私の父が創業したアウトドア用品店です。エルクのスタッフはアウトドアの専門家で、地の山に精通しているため、顧客サービスの一環としてガイドツアーを始めました。それが好評を博したことから、改めて旅行会社としてゲイツを立ち上げ、有資格者のガイドをそろえ、本格的に旅行・宿泊を主軸に置いた「大自然のエンタメ化」を実践しています。」



ゲイツ代表の柳澤隆広さん

環境保全や 歴史的文化資産の 周知にも力を入れる

柳澤さんは東京の大学に進学後、システムエンジニアや生命保険会社の営業職などを経て、エルクに20年に入社。21年からはゲイツの代表を務めています。「山梨百名山の中でも四天王と呼ばれる『鶏冠山』『笹山』『筑ヶ岳』『鋸岳』のガイドツアーは、地域密着型のゲイツだからできる旅行商品です。また、ゲイツのツアーでよく訪れる秩父多摩甲斐国立公園には、キバナシヤクナゲなどの珍しい植物

や、ニホンカモシカをはじめとする特別天然記念物も多く生息しています。ゲイツでは自然や動植物と共存すべく、『Leave No Trace』という、環境に与える影響を最小限にして、アウトドアを楽しむための環境倫理プログラムに沿ってガイドを進めています。また、環境保全のみならず、歴史的文化資産の周知にも力を入れているそうです。「御嶽古道トレッキングでは、平安時代に山岳信仰の対象として開かれた金峰山を目指し、かつて歌川広重が訪れたというルートをめぐります。歴史に興味がある方はぜひ参加して

もらいたいツアーです。」

地域の異業種と連携し、 山梨でしか味わえない 物語を提供

アウトドア文化が満ちた環境で育ち、東京で学び働いた経験がある柳澤さんならではの視点で、地域の観光振興に注力してきました。「父の時代は、アウトドア専門のショップで、ツアーの対象も店の顧客のみでした。WEBでの集客を展開していくうちに、交通機関・宿泊施設・飲食業との連携が必須だということに気が付きました。また、地域の観光協会



1



2



4

1 2 「鶏冠山」「笹山」などの難易度が高い山も、有資格者のガイドが引率してくれるので安心してトレッキングを楽しめる 3 4 御嶽古道トレッキングは、アウトドア初心者でも手軽に参加できる

〈秩父多摩甲斐国立公園〉 アクティビティガイドブック



秩父多摩甲斐国立公園内で楽しめる体験アクティビティ(ラフティング・登山・サイクリングなど)をまとめたガイドブック。ゲイツの御嶽古道トレッキングのほか、17の体験アクティビティやモデルコースを掲載。



と連携を進めることで、さらに優れたアウトドアアクティビティが提供でき、旅にストーリーを生み出すことができました。地域密着を武器に、大自然をエンタメとして提供し続けるゲイツ。その旅の魅力は、山梨でしか感じられないストーリーにあるようです。

株式会社GATES

〒400-0047
山梨県甲府市徳行4-13-9
(エルク内)
☎055-269-5155
山梨県知事登録旅行業 第2-315
一般社団法人全国旅行業協会 正会員



伝統を

紡ぐ人たち

奈良県 奈良市
植村牧場株式会社
黒瀬礼子さん

1883年創業の植村牧場は、奈良県で最も歴史ある牧場。昔ながらの製法で美味しい牛乳を製造しています。現場でカギを握るのが、障がい者の労働力です。4代目の黒瀬礼子社長にお話を伺いました。

有名ホテルや人気店に ひっぱりだこの牛乳

東大寺や春日大社など、世界遺産のある古都・奈良県奈良市。般若寺や旧奈良監獄などの史跡や住宅がならぶ街中に、植村牧場があります。約6600平方メートルの敷地には、趣のある牛舎が佇み、牛やヤギ、ヒツジのんびりと過ごしています。

ここで製造されるレトロな瓶の牛乳は、昔ながらの製法にこだわり、1本1本丁寧につくられています。4代目社長の黒瀬礼子

子さん(72)は、「うちは個別宅配を中心に、ご愛顧いただいています。創業時からお付き合いいただいている奈良ホテルには、毎日牛乳とアイスクリームを届けています」と、話します。他にも近年は若者に人気のスイーツ店など、奈良にある有名店からも引く手あまたのブランド牛乳。美味しさの秘訣を尋ねると、「何も特別なことはしてへんよ。手間はかかるけど、シンプルな製法をずっと守っているだけ。でも、ありがたいことにみんな美味しいと言ってくれる」と、黒瀬さん。

障がい者雇用の先駆け 全国から注目される

植村牧場は「障がい者雇用の先駆け」としても有名で、全国から行政や政治家、施設関係者らが絶えず視察に訪れています。障がい者雇用は40年以上前から行われ、現在は従業員26人のうち、11人が知的障がい者や精神障がい者です。牛の世話や牛乳の製造、配達助手など、それぞれの得意な作業にあわせて業務を担当。農場は早朝と夕方



① 瓶にヒビがないか丁寧にチェック ② レトロな瓶が愛らしい植村牛乳 ③ 植村牧場の牛たち ④ 瓶を洗浄するベテランの江草正弘さん



搾乳作業などを行う日々。シフト制で牧場は毎日稼働しています。

「植村牧場の牛乳は、濃厚で美味しいんです。ぜひ飲んでみてください」と、話してくれたのは、「ようちゃん」こと山田陽介さん(31)。特別支援学校を卒業後、植村牧場に就職して14年目のベテランです。今では牛乳を瓶詰めするチームのリーダーも任され、経験の浅い仲間には指示を出す姿も見られました。

黒瀬さんは「私は福祉のためなんて立派な考えはないんです。経営者として彼らを雇用し、働いてもらっている。ビジネスとして叱ることもあるし、助けられることも多い。お客様も長く応援してくれて、みんなのおかげで、経営を続けて来られたんです」と、その想いを語ります。

「地道にコツコツ」 大切な祖父の教え

植村牧場を営む植村家に生まれ育った黒瀬さんは、もともと牧場を継ごうとは考えていなかったそうです。

「子どもの頃からわが家は牧場のことで忙しそう、遠出した記憶もない。牧場の仕事は嫌やと思ってました」

大学を卒業後、ゼネコンに就職。しかし、26歳のとき、転機が突然訪れました。3代目の父、健次郎さんが病に倒れたのです。「2人姉妹の長女ですから、腹を決めました」

黒瀬さんは牧場を継ぐために、北海道の大牧場へ4カ月間の修業へ。そこでは機械化された酪農や意識の高い職員たちたくさんさんの刺激を受けました。植村牧場に戻った黒瀬さんは、祖父に「うちも機械化して、週に1日は休めるようにしよう」と、提案したそうです。ところが、祖父からは「酪農を甘く見るんじゃない。北海道でお前は何を学んできたんや！ 1日身を粉にして働いても、やっと生活していけるかどうかの厳しい仕事や。それを肝に銘じなさい」と、こっぴどく叱られてしまったそう。

「今になって、お祖父さんの教えはその

全部抜いてしまう。丁寧に教えても、翌日にはまた同じことをする。何度も繰り返し、根負けしそうなったといえます。しかし、それが1年ほどすると、牛ふんの掃除や牛乳瓶の洗浄ができるようになり、「時間はかかって、ちゃんとできる」と確信。新たな障がい者を雇用し、のちに「小さな町の牧童たち」というドキュメンタリー映画にもなった、マコトくんとかつちゃんなど、頼もしい仲間が徐々に増え、今では植村牧場を支える大きな力となっています。

誇りに思える肩書 「日本一遅れた牧場」

牛ふんはスコップで拾い、搾った牛乳はミルク缶に入れて一輪車で一つずつ加工場へ運搬。そのアナログなスタイルから、植村牧場は「日本一遅れた牧場」とも称されます。一見ネガティブに聞こえるこの言葉ですが、これは黒瀬さんにとって誇りです。手作業にこだわるのは、祖父の教えを大切にしていることも一理ありますが、障がい者が働きやすいよう、あえて機械化せずにいるという理由でもあります。

「例えば、最近はやっパシユレスも進んでいるけど、うちの会計は現金のみ。それは、ここを任されている看板娘のこずえち



1 業務用の大瓶を紹介してくれた鳥羽葵羅さん 2 牛乳の瓶詰作業の様子



3 約20kgになるミルク缶を扱う山田陽介さん 4 近隣農家から寄付された規格外の野菜は牛たちのごちそう
5 レストランの看板娘 永田こずえさん

植村牧場

〒630-8102
奈良県奈良市般若寺町168
☎0742-23-2125
☎0742-26-7776 (カフェレストラン いちづ)
<https://www.uemura-bokujyo.co.jp/>
〈営業時間〉
売店 / 11:00~15:00
レストラン / 11:00~16:00
(ランチL.O.14:00 / 水曜定休)



通りだったと思います。昔は20〜30本買ってくれる大型のお客様が数軒あれば思っていたけれど、『長く付き合ってくれる宅配のお客様ひとりひとりを大事にするんや』って。おかげでこれまで大きなピンチは一度もないです」

人手不足きっかけに 障がい者を雇用

黒瀬さんが牧場を継いで直面したのが、人手不足の悩みでした。

「牧場の仕事は、キツイ・キタナイといった印象が強く、ハローワークに求人を出しても1年間音沙汰がなかった。そんなときに、障がい者雇用を勧められました。当時は私も知識がなかったのでお断りしたんですが、それでも職員さんが熱心に勧めてくれるから、1人雇用してみたいです」

しかし、いきなり重度の知的障がい者を雇用することは簡単ではありませんでした。雑草取りを教えても、大事な植木や花まで



「ねえちゃん」の愛称で親しまれる黒瀬礼子さん

やんが、きちんと対応できるためなんです」

敷地内にあるレストラン「いちづ」のフロアと調理補助を担当する永田こずえさんは、ミスをしたくないよう、たくさんメモを貼り、接客やレジの仕事をこなしています。仕事について尋ねると、「ときどきミスしてしまうこともありますが、楽しいです。おすすめはクリームコロッケ。植村牧場の牛乳を使っていて美味しいですよ」と笑顔で答えてくれました。

先代の教えを継承し、地に足をつけ、障がい者の活躍の場にもなっている植村牧場。明治時代からの風情を保つ牧場には、お互いを助け合うあたたかな絆が感じられました。

8月25日(金) 農業女子の畑でイベントを開催!

「職業体験EXPO」で講師を務めた實川真由美さんの畑で、夏の自由研究をテーマにイベントを開催し、梨の収穫や選果体験などを行いました。



梨の軸切りや選果、販売まで体験

梨の収穫体験は初めてという親子合わせて9名が参加。畑に到着後、均一に並んだ梨の木々、頭上に大きく実ったたくさんさんの梨に参加者は感動! 實川さんが梨の栽培について話し、子ども達は気付いたことをワークシートに熱心に書きとめていました。

「(自称)日本一キレイな梨園」と呼ばれる畑は、どの木にも日光が当たるような配列になっていて、袋掛けをしないことで、より日光が当たり糖度が増すとのこと。實川さんから収穫の仕方を教わ

収穫だ!

り、子ども達は、『どれが美味しそうかな』と探しながら、緊張した面持ちで「幸水」と「豊水」を収穫。「職業体験EXPO」で軸切り体験に参加した男の子は、収穫後の軸切りも上手にできました!

畑では「幸水」、「豊水」、「秋麗」の食べ比べも実施。採れたての梨のみずみずしさや、甘さ、香りの違いなどを味わいました。収穫だけではなく、大切な選果作業も体験し、販売についても学びました。

最後は併設するカフェでランチの時間。人気メニューの梨果汁たっぷりの「梨カレー」をいただきました。子ども達と實川さんは、『1本の木に、品種によって200、250個の梨があるのかな』と、クイズを出し合い交流を深めました。



ワークシートでしっかり学習



選果体験!

新しい発見がたくさんあった!

コロナ禍で、収穫体験の受け入れは4年ぶりとのこと。『実際に畑に来てもらって、参加者と交流し、美味しく食べている様子を見ることができて、とても嬉しかった』と實川さん。親御さんからも『梨、農園、加工品など、より詳しいお話が聞けて、新しい発見がたくさんあり、美味しい梨も食べられてとても楽しかった』などの声をいただき、農業女子と参加者の交流が深まった1日となりました。



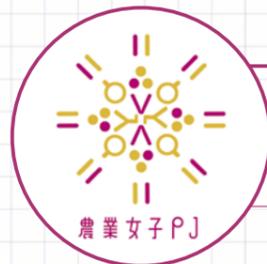
食べ比べも!

農業女子つ・な・ぐPJ

公式Instagramのフォローをお願いします!

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

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。



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。今回は、夏季に開催された2つのイベントについてレポートします。

「子どもと社会の出会いの場」で、農業の魅力PR

7月29日に東京・渋谷で開かれたイベント「職業体験EXPO」に、「農業女子つ・な・ぐPJ」が出展しました。このイベントは、子どもたちが社会のしくみを知り、将来の目標や職業のイメージをふくらませることを目的に、会社の取り組みなどについて学べる場を提供しています。初出展となった今回は、農家の實川真由美さんと高橋美千子さんが講師となり、計10回のワークショップと*キーワードラリーを行いました。



講師を務めた湘南Berryの高橋美千子さん(左)と、(株)アグリスリーの實川真由美さん(右)

千葉県で梨や米などを生産する實川さんは、旬の梨を実際に手に取り、軸切りから梱包までを子どもたちと一緒に学びました。子どもたちは専用のはさみを手に、緊張の面持ちで軸をカット。梱包して、日ごろスーパーなどで見かける姿になった梨を保護者に自慢したりしていました。

神奈川県でベリーの生産や花卉の育成などを行う高橋さんは、小さな多肉植物の寄せ植え作りを実施。土ではなくヤシ殻を使い、手が汚れずにできることなどを聞くと、子どもたちはヤシ殻にも興味津々の様子で、1疋ほどの小さな苗を自由に組み合わせさせてオリジナルの寄せ植えを仕上げました。



予約満席の大盛況「農家になるのも楽しそう!」

梨のワークショップに参加した小学



6年生の女の子は「植物を育てるのが好きなので参加しました。畑から売り場までのことがわかって面白かったです」と話し、農業への関心が高まったそうです。また、寄せ植え体験を終えた小学5年生の女の子は「自分で選んで作るのが楽しかったです。農業の仕事も楽しそうだと思います」と、話してくれました。

全ての回が予約満席となり、キーワードラリーも盛況に終了。ワークショップを終えた講師の二人は、「緊張しましたが、楽しくできました。子どもたちに農業のやりがいや伝えたいことがたくさんありました。農業に興味を持ってくれたら良いですね(高橋さん)と、充実した楽しい時間を終えて、晴れやかな様子でした。



*スタンプラリーのように、複数の文字を集めて言葉を完成させるレクリエーション

ふるさと倶楽部

本会が企画した猫の手援農隊の「えな栗援農隊」の開催前に、栗園の受入れを担当する各務一彦さんと、宿泊先となった農家民宿「山の街道」の亀井文枝さんを訪ね、企画に込めた想いを聞きました。

全国屈指の栗産地 収穫期は大忙し



栗園の受入れ担当 各務一彦さん

えな栗援農隊

えなし
岐阜県『恵那市』



「山の街道」の安江かほろさん(左)と亀井文枝さん(右)

岐阜県南東部に位置する恵那市は、名古屋からおよそ60kmの自然に恵まれた地域。栗の栽培が盛んで、ここを含む東濃地方発祥の和菓子「栗きんとん」は、東京でも人気の土産として知られています。栗の収穫期の8月末から10月初旬は、地元栗農家が毎年大忙しになるため、「えな栗援農隊」(9月15〜17日開催)が企画されました。

「恵那は全国有数の栗の名産地。『低樹高栽培』という、一般より低い2.5〜3.5mの高さに木を剪定する栽培方法で、樹体をコンパクトにすることで、栄養が分散せず高品質な実がとれることや、実がよく

成る状態を長くできるメリットがあります」

援農隊の受け入れを担当する「えな笠置山栗園」の各務一彦さん(69)が恵那の栗について教えてくださいました。同園では、約6200本の栗を栽培しており、わずか1カ月ほどですべてが実を落と



すため、毎日収穫に追われるそうです。各務さんは「栗は鮮度が重要だから、すぐ拾う。病気の原因にも繋がるため、実だけでなくイガも拾わなければならないんです。援農の方々には毎年助けられていますよ」と、話してくれました。

農家民宿で 心通うふれあい

この企画のもう一つの楽しみは、農家民宿。宿泊先でも地元の方と交流できるため、毎年リピートする方も。宿泊先のうちの一軒「山の街道」は、切り盛りする亀井文枝さん(72)の実家で、亀井さんと

亀井さんの母、安江かほろさん(92)が、にこやかに迎えてくれます。「民宿を開いて5年目。栗の時期は敬老の日も重なるから、大学生が母にケーキを買ってきてくれたこともあるんです。母は喜んで、仏様にもお供えしていました。この家は大勢の人が集まる家だったから、全国からたくさんの人に来てもらって私も楽しい」

亀井さんが腕を振るう食事は大好評で、季節の野菜や郷土料理などを中心とした「おふくろの味」が味わえます。この日は、柚子をくりぬいた中に味噌やクルミなどをに入れて乾燥させた「ゆべし」や、こ

の地域でよく食べられている麺料理、名物の栗きんとんや五平餅など、ご当地感満載のごちそうでした。「せっかくだから、地元の味を知ってもらいたい。野菜もうちで育てたものだからたくさん食べて！」と勧めてくれました。

朝は井戸水で顔を洗い、昼は農作業で汗を流し、夜には満天の星空を眺める1日。秋の恵那には、おだやかでやさしい時間と、心温まる出会いがありました。



1

2

3

1 お手伝いする栗園
2 山の街道の食事(一例)
3 手づくりの和菓子「栗きんとん」も!

3



4

4 かつては3世代で暮らしていた「山の街道」外観 5 趣のあるエントランス



6

6 棚田百選にも選ばれた「坂折棚田」で息抜きも

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!



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・補正させていただくことや掲載されない場合がございます。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（木）必着でお願いします。

岡山県奈義町横仙歌舞伎 大阪公演のお知らせ



本会が主催する「第34回民俗芸能と農村生活を考える会」は、新型コロナウイルス感染症拡大により中止となっていた横仙歌舞伎保存会を改めてお招きして大阪国立文楽劇場にて公演を行います。絶好の機会ですのでぜひお越しください。受付・詳細は、本会ホームページのニュース・リリースをご覧ください。

【開催概要】

- と き：2024年2月3日（土）
- と ころ：国立文楽劇場（大阪市中央区）

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



X (旧 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>



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月中旬

大井町温州みかん 援農隊

神奈川県大井町

神奈川県南西部、首都圏から70km圏に位置し、富士山の眺望を望む大井町。丘陵地のみかん畑が黄色く色づき収穫を迎えます。しかし、農家の高齢化によって手作業の収穫はなかなか捗らないのが現状。収穫後の選果作業もあるため、猫の手も借りたいほど大忙し。日帰りの援農隊なので、初めての方にもおすすめです！

受入農家の皆さんからのメッセージ

一年かけて大切に育てたみかんが今年も収穫を迎えます。一つずつ手作業で収穫していくため、多くのお手伝いがあると本当に助かります。美味しいみかんと里山を守るお手伝いをお願いします！



12月19日（火）

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す。

海から水揚げしたばかりの牡蠣は、固まりになっており手作業でばらしていきます。ばらした牡蠣の殻には海藻や貝などの付着物がついているため、この付着物を一つずつとっていくのが今回の作業です。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？



地域の皆さんからのメッセージ

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。ぜひお越しいただけることをお待ちしております。