

ふれあい

わたしの楽園
ワイナリーでふるさとに
百年続く文化を

農山漁村Biz
地域に伴走し ふるさとの
夢を実現させる

伝統を紡ぐ人たち
岡山県 奈義町
横仙歌舞伎保存会

ふれあい
2024年 冬号

「雪さらし」は、麻の生地を雪上にさらす
ことによって漂白する、小千谷地域名産
の麻織物「小千谷縮」をつくるために欠か
せない工程です。雪国の小千谷ならではの
技法で、雪の表面が凍った晴天で、空
気が澄みわたり、雪上によごれない、
この3つの条件が全て揃ったときに実施
されます。

小千谷縮雪さらし
— 新潟県 小千谷市

令和6年2月1日発行 通巻478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 AKIHABARA 4階 ☎03-5297-0321

産直台所^{キッチン}
但馬の厳寒が育んだ
甘く柔らかかな
「岩津ねぎ」



03 ^{キッチン}産直台所 農業編
 但馬の厳寒が
 育んだ
 甘く柔らかな
 「岩津ねぎ」

06 産直台所 料理編
 韓国風
 岩津ねぎの豚肉巻き

08 わたしの楽園
 ワイナリーで
 ふるさとに
 百年続く文化を

12 農山漁村Biz
 地域に伴走し
 ふるさとの
 夢を実現させる

16 農業女子つ・な・ぐPJ
 暮らしの宿 福のや、瀬川 知香さん

18 伝統を紡ぐ人たち
 岡山県 奈義町
 横仙歌舞伎保存会

20 ふるさと倶楽部
 大阪みかん収穫体験&ミニ食育講座
 大阪府 和泉市

23 ふれあい掲示板



産直 台所

さんちよく
 キッチン

— 農業編 — 兵庫県 朝来市

但馬の厳寒が
 育んだ
 甘く柔らかな
 「岩津ねぎ」

日本三大ねぎのひとつ「岩津ねぎ」。
 朝来市岩津地域で、
 柔らかく、甘味のあるおいしいねぎが
 栽培されています。
 地域の歴史とともに名産品となった
 「岩津ねぎ」の生産者、森下省吾さん
 お話を伺いました。



企画のご案内

産地を訪ねませんか！

JAたじまブランド！ 『岩津ねぎ収穫体験』

「岩津ねぎ」の収穫と、畑で1本丸焼きのご試食！お寺のカフェで手作りの昼食も。

- 2024年2月24日(土)
- 大人お一人様 11,500円(小人同額)

【行程】

8:00 JR新大阪駅 発
 岩津ねぎ収穫体験(約10本、1本試食)
 朝来茶園の方のお話
 寺カフェ「一休」(昼食)
 直売所たじまんま(お買い物)
 田治米合名会社(酒蔵見学)
 18:30 JR新大阪駅 解散

詳細は本会HP
 (QRコードのリンク先)を
 ご覧ください



降雪から青葉を守るため、冬場はネットの張られた畑



右：収穫後はゴザで保護し運搬する 左：『岩津ねぎ』



上：白根を大きくするため、土かけを何度も行い、高く盛られた畝 下：『岩津ねぎ』の生産について想いを語る森下省吾さん



群馬県の「下仁田ねぎ」、福岡県の「博多万能ねぎ」と並び、日本三大ねぎのひとつとなっている『岩津ねぎ』

甘く、柔らかい 『岩津ねぎ』

「日本のマチュピチュ」とも称される絶景スポット竹田城跡がある兵庫県朝来市。こは、日本三大ねぎのひとつ『岩津ねぎ』の産地としても知られています。「岩津ねぎ」は、白ねぎと青ねぎの中間種で、甘味と柔らかな食感が特長。一度食べればそのおいしさにやみつきになり、季節になると地元直売所には、『岩津ねぎ』を目当てに遠方からやってくる人も多いといえます。

「白根から青葉まで余すところなく食べられるのが特長。自分も子どもたちから食べてきたおいしい野菜ですし、農業がもしろいと思わせてくれる存在でもありません」

そう話すのは、朝来市に生まれ育った農家の森下省吾さん(33)です。森下さんは朝来市の出身で、水稲などを栽培する兼業農家から、2年前に専業農家となり、そのときに『岩津ねぎ』の栽培を始めました。森下さんは収穫の傍ら、「よくスーパーなどで見る白ねぎは葉のところを切り落として売られるけれど、『岩津ねぎ』は、葉先までそのまま売るので、病気やキズ、折れまで気を配

らなければなりません」と、説明してくれました。収穫後はゴザに巻き、青葉が折れないように保護。丁寧に栽培されている様子がうかがえました。

朝来の厳しい寒さで おいしくなる

「岩津ねぎ」は、朝来市岩津地域で江戸時代から食されてきた歴史ある地場野菜です。江戸時代に、朝来市にある生野銀山で働く鉱夫のために役人が京都へ赴いた際、九条ねぎの種を岩津地域に持ち帰ったのが始まりで、貴重な栄養源として栽培が広まったと伝えられています。昭和から平成にかけては、このねぎの評判が広まるとともに、ブランド化が進められ、平成15(2003)年に『岩津ねぎ』の名が商標登録されました。現在は、白根が25センチ以上で全長が70センチ以上、指定の種苗を朝来市で栽培したものなど、厳格な基準をクリアしたものが『岩津ねぎ』として出荷されています。

おいしさの秘訣は、朝来市の気候風土と生産者のたゆまぬ努力。朝来市は兵庫県北部に位置し、中国山地の影響で寒暖差が大きい地域。年によっては、積雪が70センチ近くになるそうです。この寒さが『岩津ねぎ』を守っているこうと思っています」

高齢化の半面、『岩津ねぎ』の生産農家として、移住や新規就農した若手が増えていくことにも注目です。ブランド化により、収益の見込める『岩津ねぎ』は、就農意欲につながっており「朝来市の賑わいにもつながっていることは、代々の先輩農家のおかげです」と森下さんは話します。

「岩津ねぎ」は、出荷や天候の状況にもよりますが、毎年11月23日から3月21日まで、JAたじまファーマーズマーケット「たじまんま」のほか、兵庫県や大阪府など関西地域の商店舗や、「たじまんま」のオンラインショップ(2月10日ごろまで)でも販売されています。このおいしさを、ぜひ味わってみてはいかがでしょうか。

「いま『岩津ねぎ』の生産者は、年齢層が二極化していて、若手も増えていますが高齢化も進んでいます。70代以上の生産者が6割から7割を占める状況で、中間の世代がとて少ない。高齢世代の生産者が引退してしまつと、『岩津ねぎ』の生産量が極端に減つてしまつかもしれません。自分も来年はもつと畑を増やして、地元のブランド

ブランドを守っていく 頼もしい若手農家

若手農家である森下さんは、先輩農家などから栽培方法を教わりつつ、自分なりに工夫もして、生産効率の改善や品質向上をはかっており、『岩津ねぎ』の将来を担う心強い存在です。

「4月に種を植えて、夏は炎天下のなか草取りに追われます。秋以降は寒風にさらされる畑での収穫作業ですし、ピークは2月まで続くので雪を掘って作業することもあります。でも、この寒さがおいしくさせる。『岩津ねぎ』のとりみや甘味は、他にないものです」



ファーマーズマーケット「たじまんま」

〒668-0854 兵庫県豊岡市八社宮490

☎0796-22-0300

営業時間：9:00~18:00

定休日：毎週火曜日(不定休あり)

オンラインショップ：

<https://www.tajimanma.jp/>





韓国風 岩津ねぎの豚肉巻き

とろ〜り甘いねぎを存分に楽しめる!

【材料(2人分)】

岩津ねぎ(切り込みを入れ、葉先は2cm長さに切る)…2本
豚バラ肉(薄切り)…200g
小麦粉…大さじ3
サラダ油…大さじ2
ごま油…小さじ1
糸唐辛子、白いりごま…適量
塩こしょう…各適量

●A

コチュジャン、しょうゆ、酒、
みりん…各大さじ1
砂糖…小さじ2
おろしにんにく…小さじ1

POINT

豚バラ肉は豚ロース肉、もも肉、牛肉などでも代用可能です。ねぎを巻く前に、細かく切り込みを入れることで、子どもやお年寄りも噛み切りやすくなります。小麦粉をまぶすことで、旨味を閉じ込め、カリカリの食感が楽しめます。



【作り方】

1 岩津ねぎに豚肉を巻き付ける

豚バラ肉をまな板に広げ、塩・こしょうで下味を付け、小麦粉をふり、ねぎを端から巻いて、肉のまわりにも小麦粉をまぶす。



2 具材をフライパンで焼く

フライパンにサラダ油を熱し、豚肉の巻き終わりを下にして入れ、中火で全面こんがり焼き、ねぎの葉先も加えて焼く。



3 たれで味付けをする

豚肉に火が通ったら、余分な油をペーパーで拭いてAをまわし入れてたれをからめ、仕上げにごま油を回し入れる。一口大に切り、器に盛り、糸唐辛子、白いりごまをふる。



ジューシーな豚肉と
甘いねぎの相性が
ピッタリのおかず

兵庫県特産の岩津ねぎは、豊かな香りがあり、加熱するととても甘く、とろけるようにやわらかくなるのが特徴です。この岩津ねぎと相性ピッタリの豚肉を使った、簡単でおいしいおかずのレシピを紹介します。

豚肉の旨味をねぎが吸い、外はカリッと中はとろ〜りジューシーな食感が楽しめます。たれは甘辛い韓国風に仕上げました。

葉先には、βカロテンが含まれており、ねぎの葉先も一緒に焼いて食べることで、栄養も取る事ができるのでおすすめです。

教えてくれたのは



あーぴん(道添明子)先生

大手食品会社にて新製品の企画開発に携わり、ロングラン商品を多数開発。著書に『旬と野菜を愉しむあーぴんの絶品おかず』(宝島社刊)がある。

レシピ動画を配信中

今回ご紹介した「韓国風 岩津ねぎの豚肉巻き」をあーぴん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!



わたしの 楽園 Paradise

ワイナリーで ふるさとに 百年続く文化を

三陸に新しい文化を根付かせたい——。
かつて見た、ワイナリーで活気づく海外の田舎町に
自分のふるさとの未来をかさね、実現へと取り組む
株式会社スリーピークスの及川武宏さんをご紹介します。

及川武宏

おいかわ・たけひろ
岩手県大船渡市出身。大船渡高校在学中はサッカーに打ち込み、全国高等学校サッカー選手権大会にも出場。北海道の大学へ進学し、ふるさとの未来について考えるようになり、ワーキングホリデーで訪れたニュージーランドで、ワイナリーのビジネスモデルに感銘を受ける。2013年に帰郷し、株式会社スリーピークスを開業。



三陸の海を望む、岩手県沿岸地域。ここでりんごやぶどうを栽培し、ワインなどの製造・販売も行う株式会社スリーピークスは、地の未来を守り輝かせようとする、あるひとりの情熱から誕生しました。及川武宏さん(44)は、大船渡市に生まれ育ち、海外や東京で経験を積んで、ふるさとへ舞い戻りました。

収穫や見学が まちの賑わいに

この日は、りんごの収穫祭が開かれ、及川さんの家族や友人のほか、ワイナリーやSNSでつながった人たちが参加。さらに、今回は岩手県内で農業に興味のある学生に向けたバスツアー客も加わり、総勢約30人で収穫を楽しみました。

岩手県内の大学で農学部在籍する小池沙羅さんと齋藤真希さんは「SNSの投稿を見て、ツアーに参加しました。実習でも栽培していますが、このりんごはおいしいです」と話します。毎年盛岡市

から夫婦で収穫に参加しているという小形義信さんは「収穫は毎年の楽しみ。このあと近くでキャンプも予定しています」と話してくれました。及川さんはその様子を見て、嬉しそうに答えます。

「開業当初から、人を招いて飲んだり食ったりしながら収穫を楽しんでいます。実はこれがねらいのひとつ。ワイナリーは、農業、製造業、サービス業、観光にもつながるんです」

代々農業とは無縁だった及川さんが、いま、家族とともにりんごを栽培する陸前高田市米崎町の「志田果樹園」は、同社を立ち上げる第一歩となった場所。大船渡市に隣接し、岩手県で最も歴史あるりんごの生産地でもあります。

「実は、父がもともとここでりんごを購入していて、東京にいた頃はよく送ってもらいました。ところが2012年に後継者不足で廃業すると聞いたんです。おいしいりんごが育つのはよくわかっていたので、あの頃の私には背中を押された想いでした」



① スリーピークスのワイナリーと及川武宏さん ② 岩手で最も歴史のある陸前高田市米崎町のりんご ③ 及川さんの父・精一さんが収穫方法をレクチャー ④ 母・真知子さんのすすめで試食しながら楽しく収穫





4 ワイナリーは試飲のできるショップを併設。ここでバルを開くのも夢のひとつ 5 ワインが醸造されるタンク 6 スリーピークスのワイン、シードル、ジュース



4



6

株式会社スリーピークス
〒022-0002
岩手県大船渡市大船渡町
字茶屋前99
☎080-3330-0745
※畑作業などで電話に出られない
ことが多いため、お問合せはHPまで
<https://3peaks.jp/>



そのまっすぐなメッセージに、学生たちも目を輝かせていました。

「ワインには『テロワール』という、特定の産地や畑で作られたことによる特有の個性という考え方があって、それを感じてもらいた

へ移住し、ワイン用のぶどう苗約600本を母校の裏手に借りた畑に植えました。
「三陸に百年続く、ワイナリー文化を創造するつもりです」
農業は、自分でやる可能性が大きな仕事

ワイナリーが始動した翌年には

コロナ禍となり、それをようやく

乗り越えた今年は、春の霜が多く、夏は猛暑が続き、鳥獣の被害もあり、決して順風満帆ではなかったという及川さん。しかし、それを上回るほどの夢や展望があり、表情はとても晴れやかです。

「ワインには『テロワール』という、特定の産地や畑で作られたことによる特有の個性という考え方があって、それを感じてもらいた

1 2 収穫では参加者みんなが自然と笑顔に 3 毎年夫婦で収穫に参加している小形義信さん(右)



高校時代はサッカーで全国大会出場経験もあり、持ち前のガッツでつき進んだ及川さん。25歳のとき、息抜きをかねたワーキングホリデーでニュージーランドへ渡り、そこで運命の出会いを果たします。「働き口として農場やワイナリーの仕事を紹介してもらいました。その暮らしがもう最高だったんです。10カ国位の人たちと仕事をし

「地元というより、地方を元気にする何かの事業で起業したいと考え、大学卒業後は必要性を感じた、人材サービスやウェブ制作会社、監査法人などで経験を積みました」
及川さんのビジネスは、実はかなり長期にわたって準備が進められてきました。いきさつは、初めて地元を離れて北海道の大学へ進学した頃まで遡ります。及川さんは、そこで若者の流出や高齢化など、大船渡を含む地方が抱える問題の深刻化に気づきました。

ニュージーランドでワイナリー事業を志す



て、作業が早く終わった日はみんながワインを飲んだりも。ワイナリーが点在するその町には、ゲストハウスや各種のアクティビティもあり、海外から大勢の観光客が訪れていたんです。都会でなくても、子どもたちが広い世界に触れられて、『日本の地方もこうなれば!』と感じたんです」
やりたいことが明確になり、帰国後は、ビジネスの土台をつくらうと東京のコンサルティング会社に就職。組織づくりや経営について学び、多くの経営者と話す機会にも恵まれました。及川さんの描くワイナリー事業に賛同してくれる人も集まり、いざ始めようとしたら、もう一つの転

機が訪れたのです。

Uターン決めた東日本大震災

2011年3月11日。及川さんは東京都内の高層ビルで仕事に励んでいました。大きな揺れに見舞われて避難。その震源が故郷に近かったことは、街頭で見たテレビで知りました。

「子どもの頃から、地震があれば津波があることを聞いて育っています。かなりの地震でしたから、厳しい状況であることはすぐに悟りました」

高台にあった実家は無事だったものの、被災により姿を変えた地元を目の当たりにし、それから何度も足を運ぶ中で、及川さんは他ならぬこの地でワイナリーを開くことを決断しました。

復興支援の財団に転職し、2013年からは仕事を兼務しながら、父・精一さん、母・真知子さんと「志田果樹園」のりんごを育て、ジュースの販売を開始。2014年には家族で大船渡市



岩手県主催令和5年度農村再発見ツアー事業

岩手県の農業に興味・関心のある若者を応援しています!

農業体験や農泊を通じ、岩手県の農村の魅力や暮らしを体感する「IWATE農LIFEツアー」。今回参加した大学生もこのツアーの一環で、農業だけでなく、若手移住者や地域の人々との交流で、農村の暮らしぶりを再発見するツアーです。

Instagramで最新情報を発信中





兵庫県宍粟市での森林セラピーの様子

地域に伴走し ふるさとを 夢を実現させる

この企画は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ります。今回は、兵庫県宍粟市のほか日本全国各地、戦略策定やマーケティング、施設運営など「伴走型コンサルティング」を行う株式会社さとゆめの取り組みを紹介いたします。

計画から実現まで 地域とともに歩む

11月16日、兵庫県中西部にある宍粟市で、企業関係者らに向けた健康経営プログラムのモニターツアーが開かれました。ツアーでは、森林を歩きながらリフレッシュする「森林セラピー」や、アロマストレッチなど、地元の環境や施設、人財を活かしながら心身の健康に関連するプログラムが用意され、



ストレス状態をデータでもチェック

森林を活用した 健康プログラム

宍粟市では、市の面積の約9割

企業の健康経営や研修・ワークショップとして活用してもらうなど、市と民間企業との連携につなげるねらいがあります。

この仕掛け人が、東京を拠点に全国の地域でコンサルティングや事業プロデュースを行う株式会社さとゆめ(以下さとゆめ)です。さとゆめは、都市計画の策定にとどまらず、仕組みが軌道にのるまで地域と一緒に取り組む「伴走型コンサルティング」のパイオニアでもあります。

を占める森林を活かし、森林セラピーでの観光による地域活性化が行われています。森林セラピーとは、科学的証拠に裏付けされた森林浴で、NPO法人森林セラピーインサエティが認定した「基地」や「ロード」が全国に64カ所あります。宍粟市もそのひとつで、2015年に「森林セラピー基地」の認定を

受けています。

宍粟市秘書政策課の西川晋也課長は、「過疎化が進むなか、宍粟市は観光として森林セラピーに取り組みはじめました。当時、その先駆モデルとなっていたのが、さとゆめの手がける長野県信濃町でした。地域にとけこみ一丸となって結果にこだわる姿勢をみて、

2016年から宍粟市も交流・連携をしています。さとゆめさんには大変助けられています」と話します。

さとゆめがサポートした11月16日のツアーでも、まずは「セラピーロード」を散策しました。整備された山道は山歩き初心者にも歩きやすく、地元出身のガイドが植物の説明などしながら楽しませてくれます。森の中で、鳥のさえずりや頬をなでる風に感覚を集中させたり、木の香りを嗅いでみたり、仰向けになって少し目を閉じて過ごしたりと、1時間程度のアクティビティで参加者はすっかりリフレッシュした様子でした。

セラピーの前後には、ひとりずつストレッチを行い、結果を見比べて参加者同士の会話もはずみます。東京から参加した日野淑子さんは「宍粟市も森林セラピーも初めて。森の香りに集中したり、立ち止まって深呼吸することで、心がとても癒されました」と、また、関係人口になってもらう



1



2



3

1 山道から望む宍粟の山景 2 木の香りなどに感覚を研ぎ澄ませ、心を癒す 3 地元の食材をふんだんに使用した「セラピー弁当」も振る舞われた



4 5 宍粟の森をイメージしたアロマオイルを調合。香りを通じ、帰宅後も宍粟を思い出してもらおう仕掛けに

ための仕掛けとして、宍粟の森の香りをイメージしたアロマオイルの調合体験も行われました。地元在住のアロマ講師、塩見ゆりさんは「嗅覚は脳に働きかけます。都会の日常に帰っても、この香りを通じて、宍粟の森や今日感じた安らぎを思い出してもらえたら」と、プログラムに込めた想いを語りました。

市の「営業部」として 企業と連携をはかる

宍粟市は、2021年に市の「営業部」を立ち上げ、企業向けの



をひとつの宿に見立てた山梨県小菅村の「NIPPONIA 小菅源流の村」、地域課題に関心の高い人材と、課題解決に取り組むさまざまな自治体でセッションを行う「100DIVE」など、多岐にわたる実績があります。

2012年の設立から、これ



⑥新潟県妙高市では首都圏の企業を対象にしたスノーシュー体験を行い、環境課題や社会課題へアプローチしている ⑦嶋田俊平代表取締役社長



⑧

までに関わった地域は、短期間のもも含めると200を超え、3年以上関わる長期サポートを行う地域は40地域を超えているそうです。これだけの様々な事業領域の幅広さと、日本全国でそれらを行うエリアの広さは、競争を寄せつけない強みとなっています。

滞在プログラムの造成や、企業向けの営業活動をさとゆめと行っています。さとゆめの取締役で、宍粟市営業部長を兼任する浅原武志さんは、「市の職員さんとさとゆめ社員が一緒になって都市部の企業へプロモーションをして、イベントや協定締結を促進していません」と、部の概要を説明してくれました。

なぜ、宍粟市が企業と協定締結を促進するのか尋ねると、西川課長は「人口減の市に賑わいをとりもどすには、関係人口増が重要な課題です。企業と連携できれば、顔の見える社員のお客様に来訪いただけるため、リピート率・滞在期間などのデータが出しやすく、率直なご意見もいただけます。そのような継続的な関係性を築きやすいことから、企業と連携したい思いがありました。行政にはハイドルの高い企業とのマッチングにおいて、さとゆめさんがハブ的な存在となってくれていてありがたいです」と、答えてくれました。

宍粟市営業部の発足から約2年

全国の地域へ貢献を広げたい

さとゆめ設立のきっかけは、2006年のこと。当時の嶋田社長は、コンサルタント企業の会社員として壮大なまちづくり計画を策定するなかで、ジレンマを抱えていたそうです。当時を振り返り、「1年に30本くらい環境保全や都市計画を作り、やりがいもありました。しかし企業としては、納品がゴール。その後は、契約上関わることが難しかったのです。まちづくりは実現に時間もかかるし、なかなか思った通りにならないのでつまずいたときに関われないことがほとんどでした」と、振り返ります。

そんなとき担当したのが、長野県信濃町でした。森林セラピーの保養を行政が企業に売り込むスタイルは当時革新的で、5年ほどかけ「信濃町モデル」と呼ばれるほどの成功事例となりました。そ



2021年に宍粟市営業部を新設

が経ち、民間企業4社との連携が実現しているそうです(2023年12月現在)。

ふるさとへの夢をかたちにする企業

さとゆめの企業名は「ふるさとの夢をかたちに」という企業理念に由来しています。成長を続ける企業の事業内容は多岐にわたり、代表取締役の嶋田俊平社長が、その概要を説明してくれました。

「私たちは、地域の課題を解決し、サービスや商品で売上をつくり、利益や雇用を生み出し、地域に人が増えて賑わいをつくることをめざしています。具体的に展開

の仲間と話し合ったのが「計画や戦略などの頭でっかちなことばかりでなく、地域にいい影響や効果を生み出すまで、事業をやりきりたい!」という思いでした。

2012年の創業時から依頼は絶えず、さとゆめは増収増益の成長を続けています。今後の展望を嶋田社長に尋ねると「現状では約50地域にみっちり伴走していますが、全国には1700以上の自治体があるわけで、まだまだ困っている地域がたくさんあります。もっと多くの地域に貢献していきたいと思っています。事業ごとに具体的な目標も掲げ、ペースメーカーのように伴走するさとゆめの躍進に、今後も期待が寄せられます。

宍粟市のような地域の資源や人を巻き込んだヘルスツーリズムなどの滞在観光プログラムの実現化のほかにも、東京都庁にある都内自治体の魅力を伝えるアンテナショップ「TOKYO GIFTS 62」の運営や、村全体



東京都庁にあるアンテナショップ「TOKYO GIFTS 62」



⑧山梨県小菅村では、道の駅のプロデュースを機に「ソングビ村コスゲ」などの地域おこしを手がける ⑨星空の美しい長野県小海町では保養地形成事業を進める ⑩山形県河北町では地域商社「かほくらし社」設立・運営をサポート ⑪東京JR青梅線沿線では無人駅を地域イノベーションの拠点にする会社を設立 ⑫人を起点にした事業創出プロジェクト「100DIVE」

⑫人を起点にした事業創出プロジェクト「100DIVE」

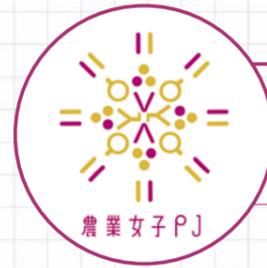
株式会社さとゆめ

〒102-0074
東京都千代田区九段南3-4-5
ピラ・アペックス市ヶ谷801(本社)
☎03-5275-5105
info@satoyume.com
https://satoyume.com/





いただきたいと思い、知覧茶と季節の果物をブレンドするオリジナルフレーバーティー作り体験を提供しています。ほかに、季節の野菜の収穫体験やお茶作り体験も人気があり、自分の手で収穫したものをその場で食べたり、自由に調理したりしていただいています。

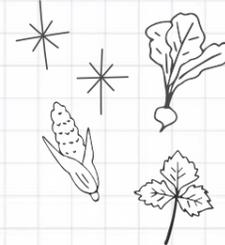


農業女子つ・な・ぐPJ

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。

●鹿児島県南九州市暮らしの宿 福のや、瀬川知香さん

結婚を機に就農。夫はお茶農家だったが、現在はトウモロコシや西洋人参、サラダカブなど多品目を生産。コーン茶などの加工品にも取り組んでいる。



コーン茶の販売も行っています

「小さいころからトウモロコシが好きでした！」



農業の可能性は無限大 個性を出して働ける！

農家民宿と農業とを続けてみて改めて思うことは、農業は本当に魅力的な仕事だということです。「農業を始めるためにはこれまで自分がやってきたことをすべて捨てなくてはならない」。そんなふうにいる方もいると思います。私も就農する前はそんな不安を抱いていました。

やってみるとその逆で、農業はこれまで自分がやってきた仕事を活かし、キャリアアップして挑戦できる職業だと思っています。私自身、

観光業から 未経験の農業へ

結婚するまでは主に観光業やまちづくりのNPO法人に勤めていました。

5年ほど前に、地域おこし活動がきっかけで、当時農家であった夫と知り合い結婚しました。

農業とは全く縁のない生活だったので、就農するにあたっては親から「大変なんじゃないか」と心配されましたが、いざやってみると想像以上に、とても自由でやりがいのある仕事だということに気がつきました。

もちろん、やるのが多くて忙しいのは事実です。でも、ほかの職業に比べて、自分の色を出しやすい仕事だと思っています。夫と話し合って「収穫量で勝負するより、希少な野菜にチャレンジしよう！」という気持ちになり、今は「量より質で農業を続けています。西洋野菜の栽培や、加工品生産にも取り組んでいて、充実した毎日です。」

季節と自然の恵みを 肌で感じられる農家民宿

私が住んでいるのは、鹿児島市から車で約1時間程度の場所にある南九州市瀬川町です。初夏は茶葉の緑がキラキラとまぶしく輝き、冬になると真っ白な大根やぐらが登場します。季節の移り変わりを肌で感じる事ができる自然豊かな場所です。

瀬川町のすばらしさを体感していただきたいと思い、「暮らしの宿 福のや」という農家民宿と、「茶や」という食品加工場兼体験・宿泊施設を営んでいます。どうして、名前のあとに「や」がついているのかというと、小さな挑戦をひとつ、またひとつ……と繰り返して、瀬川の未来を築いていけるようにという願いが込められています。

東京など遠方の都会から家族連れや友達同士で来てくださる方が多く、若い世代の方々もたくさんいらっしやいます。お越しいただいたみなさまに、鹿児島特産の美味しいものやお茶の魅力を知って



「茶や、」の内観



春と冬の2回、スイートコーンを栽培している



暮らしの宿 福のや、
〒891-0704
鹿児島県南九州市瀬川町別府503-4
☎050-3567-1850 (10時~17時)
おひとり様ご利用：7,000円。
以降、1名様追加ごとに+4,000円
※小学生から同額の宿泊料金
※完全1日1組限定
※各種農業体験プログラムあり



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。



伝統を

岡山県 奈義町
横仙歌舞伎
保存会

紡ぐ人たち

江戸時代に江戸から地方に伝わり、地域の農家らによって発展しながら受け継がれてきた「地下芝居」。過疎化やコロナ禍で各地の地下芝居が継承の危機を迎える中、「横仙歌舞伎」は次世代への継承と、新たな挑戦を続けています。

江戸時代から続く 貴重な民俗芸能

横仙歌舞伎の始まりは、兵庫県の播州歌舞伎などセミプロの歌舞伎を見よう見まねで演じたことと言われており、農村の娯楽として受け継がれてきました。

戦後から高度経済成長期にかけて、多くの民俗芸能が消滅していく中、横仙歌舞伎は愛好家たちの情熱に支えられ、発展してきました。その一人である高森源一氏は奈義町に生まれ、11歳で歌舞伎を始め、横仙

歌舞伎の振興に努めました。彼が書き残した台本は現在も演じられており、1966年に県重要無形民俗文化財に指定されました。これを機に、奈義町の有志による「横仙歌舞伎保存会」が誕生しました。

保存会には現在、約60名が所属しており、衣裳の着付けや大道具の制作、小・中学生の指導を担っています。2021年には空き家をリノベーションした交流施設「松神館」が完成し、会員が集う場所ができました。春は松神社の歌舞伎舞台、秋は文化センターで定期公演を行っています。

コロナ禍を経て、 次世代へと継承は続く

保存会のメンバーで、奈義町文化センター職員の寺坂信也さんは自らを「横仙裏方保存会」と呼び、裏方として横仙歌舞伎を支えています。次世代への継承活動の一環として小・中学生に横仙歌舞伎を伝える「こども歌舞伎教室」を1996年に始めました。現在は14名ほどが在籍し、毎週稽古を重ねています。寺坂さんは子どもたちでもわかりやすいように、せりふや音響、照明の指示に独自の視点を加えて、台本を更新しているそうです。



① 横仙こども歌舞伎教室による「菅原伝授手習鑑 吉田社 車曳」の一幕
② 「寿式三番叟」の一幕
③ 「源九郎狐と初音の鼓」の見どころ・引き抜き



第34回民俗芸能と農村生活を考える会 「横仙歌舞伎」公演

「民俗芸能と農村生活を考える会」は農村に伝わる伝統芸能を通して農山漁村の現状を考えることを目的として、平成元年より東京と大阪で開催しています。今回は大阪で、「横仙歌舞伎」を上演します。

【開催日時】 令和6年2月3日(土) 13:00開演(12:00開場)

【開催場所】 国立文楽劇場(大阪府大阪市中央区日本橋)

【入場料】 無料

【ホームページからの申し込みはこちら】

本会ホームページより、ふるさと倶楽部会員登録のお手続き後、お申し込みができます。



2020年からは新型コロナウイルス感染症の影響で、公演の中止や無観客上演をせざるを得ませんでしたが、2023年の秋の定期公演は通常通りに開催されました。当日は、古典芸能に詳しい元NHKアナウンサーの葛西聖司さんによる司会と解説で進行され、「菅原伝授手習鑑 吉田社 車曳」(横仙こども歌舞伎教室)、「源九郎狐と初音の鼓」(横仙歌舞伎保存会)などが上演され、地域の方々の目を惹きました。

よこぜん歌舞伎
チャンネル



YouTube

ふるさと倶楽部

本会の「大阪みかん収穫体験&ミニ食育講座」に参加したみなさんの様子を取材しました。

大阪みかん収穫体験&ミニ食育講座

いずみし
大阪府『和泉市』



① 食べ頃を迎えた自慢のみかん
② 一つひとつ丁寧に収穫する参加者
③ 旬の野菜たっぷりの特製ランチ
④ 侂里子さんによるミニ食育講座
⑤ 木から木へと食べ比べを楽しんだ



の農業体験が企画されていて、消費者とのかかわりを大切に、農業を次世代へつなぐ取り組みを行っています。

採れたてのみかんをその場でパクリ!

今回の「大阪みかん収穫体験」には11名が参加。ハサミの使い方や木の扱い方などのレクチャーを受け、さっそく食べ頃になったみかんを収穫していきます。「果実全体がオレンジに色づき、張りのあるものを選んでください」と、辻井さんからのアドバイスを受けながら、丁寧にハサミでカット。「果実は小さい方が甘いのか?」など、参加者からの質問も飛び交い、和気あいあいとした雰囲気の中、収穫体験をする様子が印象的でした。また、農園内では収穫したみかんが食べ放題。夏の太陽を浴びて色づいたみかんをパクリと頬張っては「甘い」「おいしい」と笑みがこぼれます。みかんの収穫は初体験の参加者も多かったのですが、終盤には慣れた手つきで、パチンパ

「和泉みかん」の愛称で親しまれる特産品

大阪府の南部に位置する和泉市は、排水性や通気性が良い傾斜地が多く、みかんが育つのに適した気候であることから、約300年前からみかん栽培が盛んに行われてきました。担い手不足などで栽培農家は減少していますが、今でも府内で最大の栽培面積を誇る、温州みかんの一大産地です。

農業の楽しさを多くの人に伝えたい

みかんの町で7代にわたって農園を守り続けているのが、「つじい農園」代表の辻井義隆さんです。「かつては、見渡す限りにみかん

チンと収穫していました。

畑の恵みたっぷりの特製ランチに大満足

昼食は妻で管理栄養士の侂里子さん特製のランチをいただきました。自家製塩麹などの発酵調味料で仕立てた料理は、どれもやさしい味わい。朝に収穫したばかりの野菜をふんだんに使った、心も身



「つじい農園」代表の辻井さん(左)と収穫したみかんを手に笑顔の平沼さん(右)

参加者の声

大阪から参加
鈴木 絵馬さん



秋晴れの青空の下で食べる、採れたてのみかんは格別でした。同じ木でも果実によって、微妙に味わいが異なるのが面白かったです。ミニ食育講座も楽しく、勉強になりました。

大阪から参加
橋 由利子さん
立川 珠瞳さん
立川 有花さん



収穫は初めての体験でしたが、簡単にできて楽しかったです。(珠瞳さん)

自分で収穫したみかんは、お店で買うのと全然違って、何倍もおいしく感じました。(有花さん)



畑が広がっていましたが、今では町内の専業みかん農家は私だけになりました。和泉市の豊かな自然に育まれたみかんのおいしさを、一人でも多くの方に伝えたいと思います。毎年収穫体験を実施しています」と、胸中を話してくれました。同農園ではみかんの他にも、野菜

体も喜ぶメニューは大好評で、おかわり続出。おいしい食事を囲んで自然と会話も弾みます。

食後は侂里子さんのミニ食育講座。クイズ形式でみかんの歴史や栄養について楽しく学んで、プログラムは終了です。採って、食べて、学んでと、みかん尽くしの充実した一日となりました。

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、オススメ企画をご紹介します!

“ふるさと倶楽部会員の継続”について ご案内

この度ふるさと倶楽部会員の皆様の状況確認と併せまして、
会員継続のご意思を確認させていただくこととなりました。
つきましては、ふるさと倶楽部会員の皆様にオレンジ色の封筒にて、
ご案内文書ならびに回答用はがきを送付させていただきますので、
期日までにご投函いただく様、ご協力をお願いいたします。

プレゼントがもらえる!

お便り募集のお知らせ

読者の皆様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、2月16日(金)必着でお願いします。

ふれあい 冬号

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、2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場合があります。

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。



田舎暮らし体験

全国の農山漁村で農林漁業や伝統文化、地域行事などの体験を行う企画です。地域の人々との交流を通じて、その土地に愛着をもってもらい、移住や定住のきっかけとなることをめざします。子育て世代や就農を考えている方におすすめです。

5月中旬

牡鹿半島の浜暮らし

宮城県石巻市

宮城県石巻市の東端・牡鹿半島は、大小様々な“浜”と呼ばれる漁村が点在する地域。海と山に囲まれた浜では自然の恵みを受けた暮らしが営まれています。震災を乗り越え、たくましく暮らす浜の人々と交流しながら、浜の暮らしを味わいませんか。

一般社団法人はまのね
代表理事: 亀山さん

普段なかなか知ることのできない浜の暮らしや海の生産現場を体験できる企画です。皆さんと交流できるのを楽しみにしています。



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。

5月3日(金/祝)

なにわの伝統野菜「碓井豌豆」と 「河内一寸そら豆」収穫体験

大阪府羽曳野市

明治時代から羽曳野市碓井地区で栽培されており、平成20年になにわの伝統野菜に認定された「碓井豌豆」と、ひと莢に一寸大(3.3cm)の豆を1粒か2粒しか実らせない大粒の「河内一寸そら豆」。伝統を守り伝える羽曳野市の農家さんを訪ねます。

