

ふれあい

春号
2024年

ふれあい

2024年 春号

八女茶

福岡県八女市

福岡を代表するブランド茶「八女茶」の一大生産地である八女市。八女中央大茶園は、山林を開発して作られた70畝を誇る広大な茶畑で、緑のじゆうたんを敷き詰めたような美しい絶景が広がり、フォトスポットとしても知られています。4月中旬から5月上旬にかけては、柔らかく香りや甘味が詰まった一番茶の茶摘みが最盛期を迎えます。



農山漁村Biz
東京都調布市
農業アプリ
「AGRIHUB」

産直物語
大阪府大阪市
大阪黒菜

伝統を未来へ結ぶ
熊本県阿蘇市
公益財団法人
阿蘇グリーンストック
わたしの楽園
栃木県大田原市
momofarm
西岡智子さん

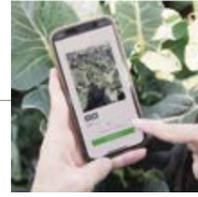
令和6年4月17日発行 通巻479号 発行/一般社団法人全国農協観光協会
〒101-0021 東京都千代田区外神田1-1-6-8 GEEKS AKIHABARA 4階

☎03-5297-0321



農業者向け
アプリ

「AGRIHUB」
アグリハブ



#農業のIT化
#便利ツール

#農家エンジニア



農家エンジニア発 日本の農業を DXする「神アプリ」

農山漁村において、最近ではデジタル技術を活用した
スマート農業や新しいサービスなど

DX(デジタルトランスフォーメーション)が広がりを見せています。
この企画では、新たな技術の力で進化している

農山漁村の取り組みを、ビジネスの視点で切り取ります。

今回は農家のエンジニアが開発した、農業をサポートするアプリ
「AGRIHUB」について開発者の伊藤彰一さんに伺いました。

2024年 春号

農山漁村Biz

03 東京都調布市 農業アプリ 「AGRIHUB」

産直物語

06 大阪府大阪市 大阪黒菜

伝統を未来へ結ぶ

11 熊本県阿蘇市 公益財団法人 阿蘇グリーンストック

わたしの楽園

14 栃木県大田原市 momo farm 西岡 智子さん

REPORT

18 第4回学生地域づくり・交流大賞

ふるさと倶楽部

20 JAたじまブランド! 『岩津ねぎ収穫体験』

23 ふれあい掲示板



農家の農家による 農家のための アプリ

若手農家たちの間で「神アプリ（＝抜群に優れたアプリ）」と呼ばれる、農家向けアプリ「AGRIHUB」。パソコンやスマートフォンで、誰でも無料で使うことができます。



栽培記録や農作業のスケジュール管理、農薬管理など、農作業をサポートしてくれる優れたもので、農作業中に畑でスマホ操作で完結できるように、数回のタップで栽培の記録ができたり、農薬の管理や必要な帳票の作成を自動で行えるなど、シンプルなお操作と充実した機能が搭載されているのが人気のポイント。そのほとんどの機能が無料で使えるというのも驚きです。2018年9月のリリースから5年が経ち、ユーザー数は3万5千人を突破（2024年3月現在）。農家だけでなく、JA職員や直売所のスタッフの仕事もスマートになるように設計されたものもあり、最近ではさらにその輪が広がっているといいます。開発したのは、農家兼エンジニアの伊藤彰一さんです。

詰め込みすぎず、
シンプルに
使いやすく

AGRIHUBは、作物ご

で書くには汚れてしまうし、データを探すのにも手間取ります。農作業の後に事務仕事をしなければならぬし、忘れてしまったら正確な記録をつけられない可能性があります。IT化の遅れや必要性を感じました」と、話します。

アプリ開発を決定づけたのが



1

農薬の管理でした。農薬は、使うべき種類や希釈の割合、タイミングなどに複雑なルールがあります。「例えば、トマトとピーマンに同時に農薬を散布しようとしたとき、葉のラベルに基づいて書かれた文言を読んで、使えるものを判断し、適切な用量を電卓で計算するんです。それに合わせて、その後を使う農薬も決まるので、本当に難しい」。約30品目を栽培する少量多品目農家の伊藤さんには、天を仰ぐような問題でした。

既存のアプリを使ってみたものの、当時はユーザー数の見込める稲作や大規模農家向けのものも多く、伊藤さんの農業スタイルに合うものが見つかりませんでした。「まずは、自分が農

とや販売先ごとの売上管理、肥料の管理、農薬使用量と使用回数自動計算するなど、業界初の便利な機能がたくさん詰まっています。ひとつの農園アカウントを複数名で同時利用することも可能なので、例えば、家族経営の農家がカレンダー機能を使って、農作業の予定や年間の計画を共有したり、農園の売上状況をリアルタイムで共有することもでき、ユーザーのスタイルに合う使い込み方ができるのも魅力です。



生育管理にカメラ機能も

自分で作ったアプリです。あれこれ詰め込むと複雑になりますが、ちょっとした設計が農家でもあるから分かる」と、伊藤さん。シンプルさと高機能を兼ね備えたこのアプリは、農家とITエンジニアのどちらの目線も現役で併せ持つ強みを生かしたものとなっています。

栽培記録や農薬管理
煩雑な作業に
「待った！」

IT企業のシステムエンジニアとして企業向け業務ソフトの開発などを行っていた伊藤さん。転機は2016年、約400年続く農家に生まれた伊藤さんが、実家の農業を継ぐと決めて就農したときでした。

当時を振り返ると「カルチャーストックでした。出荷などで手書きの紙を届けたり、FAXでやりとりするのが基本。畑の目標です。2021年には新たにJAや市場、直売所など組織向けの「AGRIHUBクラウド」を開発しました。これによって、個人農家の「AGRIHUB」のデータが組織の管理システムと連携できるようになり、例えば直売所のシステムと連携して商品ラベル発行などがスムーズになるなど、農家と直売所の両方の利便性アップにつながります。あるJAで行った実証実験では、農薬帳票の検閲作業にかかる時間がアプリの導入により10分の1以下に抑えられたという結果も出たそうです。

ユーザーの声を聞き、こまめに機能もアップデート。伊藤さんに今後の展望を尋ねると「目標は30万人に使ってもらい、農業のプラットフォームとなること。『LINE』などが使えれば、AGRIHUBも使えますので、ぜひ活用してもらいたい」と、農業全体に対する思いを語ってくれました。



畑でパソコン作業をする伊藤さん



Agrihub <https://www.agrihub-solution.com/>

さんちよく
ストーリー

直産物語



大阪府 大阪市
「おおさかくるな」

大阪黒菜

大阪府では、府内で古くから栽培されている野菜を「なにわの伝統野菜」として認証し、伝統を守るとともに、地産地消を推進しています。2024年2月には、新たに「大阪黒菜」が22品目として認証されました。「大阪黒菜」の復活に取り組み、農家の濱田孝さんにお話をうかがいました。



マンションやスーパーなどに囲まれた濱田さんの圃場

濱田孝さん

新たに認証された「大阪黒菜」

江戸時代に「天下の台所」と呼ばれた大阪は、商業都市のイメージがありますが、実は農業も発展してきた地域です。今では高層ビルや商業施設がひしめく大阪市も、河川が運ぶ土砂が堆積し、野菜の生産に適した土壌によって、商業だけでなく農業も盛んだった歴史があります。2024年2月7日に新たに「なにわの伝統野菜」として認証された「大阪黒菜」は、そんな大阪市内で復活に向けた取り組みが始まっています。

「大阪黒菜」は、明治初期には大阪府内で栽培が行われていた葉物野菜のひとつです。小松菜の仲間、葉身が厚く、色は濃い緑色。低温になるほど光沢が増し、黒光りする特徴です。かつては自家栽培用の菜葉として、個々の畑で親しまれていたといわれていますが、時代の流れとともに栽培する人が減り、昨今では希少な野菜となりました。そんな「大阪黒菜」が復活を遂げ、「なにわの伝統野菜」として認証を受けることになった立役者こそ、大阪市内の農家・濱田孝さん(83)です。



農学博士が託した希少な種の栽培

「もともと自家用やったからか、あまり『大阪黒菜』という名称で呼ばれておらんかった。そやから、私もその名前を知らんかったです」
大阪府で65年農業を営む濱田さんが、「大阪黒菜」に出会い、栽培を始めた転機は、2022年秋のことでした。



右…大阪黒菜は葉の緑に少し切れ込みがあるのが特徴
左…「小さい種から育てる楽しさがだんだんわかった」と農業の魅力を語る濱田さん



「森下正博先生いうてね、農学博士の先生がおるんです。私も普段から栽培方法を教えてもらったり、えらい世話になっとって。その森下先生が大阪黒菜の種を持ってきて、『育ててみてくれ』と言いはったんです」

森下氏は、書籍『なにわ大阪の伝統野菜』を出版するなど、長年にわたり大阪の伝統野菜の復活や普及に向けた活動に携わっています。20年ほど前の研究員時代に、森下氏は「大阪黒菜」の種を入手し、保存。見た目や味に個性が際立つ「大阪黒菜」の復活には、思い入れもひとしおだったそうです。しかし、これまで「大阪黒菜」の栽培、普及に努めてきたものの、農産物として広がるには至りませんでした。そんな森下氏が思いを託したのが、濱田さんでした。

大阪市内で代々続く農家の濱田さんは、18歳の頃から小松菜としろ菜を一途に生産し続けている、葉物野菜のスペシャリストです。「葉物野菜なら濱田さんの右に出る者はいない！」と、森下氏は「大阪黒菜」の未来をかけた試験栽培を濱田さんに持ちかけたのです。

「葉物なら自信もあるし、光栄なことやね。自分も生まれ育った大阪で昔から作られていた伝統野菜の復活。任されたからには頑張らなと思いました」

『大阪農家の濱田が黒菜を作った』と、称号をもらえたようで、ほんまに誇らしく思いました。嬉しいです」

自身の代名詞でもある葉物野菜において、脚光を浴びた喜びを語り、濱田さんは顔をほころばせました。

「人気になれば」 今後の発展にも意欲

「大阪黒菜」は種を植えてから2カ月ほどで収穫の時期を迎えます。濱田さんは9月末から種を植えはじめ、4月の下旬ごろまで「大阪黒菜」を出荷しているそうです。

「大阪黒菜は冬野菜らしい甘味や、独特なコクが美味しいと思います。夏も栽培は

上…左から大阪黒菜・しろ菜・小松菜。比べてみると見た目の違いが分かる。下…みずみずしい大阪黒菜



味が濃く、 冬野菜らしい甘味

未知なる野菜の種を受け取り、どの時期に種を植えればいいのかも分からない中で、濱田さんは試験栽培をスタート。それまで小松菜としろ菜だけを極めて生産してきた濱田さんにとっては、80歳過ぎにして新たなチャレンジでもありました。

「まずは小松菜やしろ菜と同じ要領で育ててみようと思って、やってみました。そやけど成長のスピードが、黒菜は他に比べて半月くらい早かったです。食べてみたら、味がしっかり濃くて、食感もよく、炒めても漬物でも美味しかった」

熟練の栽培技術により試験栽培は無事に成功、上質な「大阪黒菜」が収穫できたそうです。収穫された「大阪黒菜」は、府内で野菜の調理や援農などに取り組む団体のメンバーによって試食され、「美味しい」「料理に使いやすい」と好評を博し、満を持して2023年の夏「なにわの伝統野菜」として申請。今年2月に見事に認証されたのでした。その証書には、「大阪黒菜」と並び、濱田さんの名前が記されています。

「濱田孝って書いていただけですもんね。」

できるけど、冬の寒さで色が濃くなり甘みも出るから、やっぱり『大阪黒菜』には冬の時期が合うてると思いました。せやから、うちから出すのは11月から4月ごろまでにしてます」

大阪市内にある濱田さんの圃場は、スーパーやマンションなどが並ぶ中にあります。「昔やったら周りは全部畑やったけど、農家も少なくなって寂しい気持ちもあります。せやけど、小さい種から育てる楽しみとか喜びがだんだん強くなっていったし、最近では周囲の人から『やめんといてな』って言われることも増えて、元気でいる間はやめられんかな(笑)」

現状では「大阪黒菜」を栽培している農家は濱田さんのほかにまだ数軒にとどまっていますが、今後の拡大に向けても意欲を語ります。

「文雑の都合があつたりで、伝統野菜を作ってくれはる人はまだまだ少ないけど、人気になってきたら、また作る人も出てくると思うんです。実は私の孫がいま農業学校で勉強中だね。農家を継いでくれると言ってるんです」

濱田さんは、お孫さんと一緒に「大阪黒菜」を普及させることを、とても楽しみにしているそうです。



- ① お揚げさんと炊たん
- ② 大阪黒菜のおひたし
- ③ 鯛と水なすの活蒸し黒菜のすり流し
- ④ もち豚オイスター炒め



飲食店から認知度UP 大阪の食文化に

大阪の新鮮な野菜を使った料理を提供している飲食店「ころころ亭」では、「大阪黒菜」を味わえるオリジナルメニューを提供しています。総料理長の中島昌浩さんは「大阪黒菜」は味が濃く、やさしい深みがあります。歯ごたえもあって、ゆでると出汁もよく出るので、「大阪黒菜」がもつ美味しさの手伝いをするような気持ちで作っています」と、メニューのポイントを教えてくださいました。もともと生産量が限られているため、2月末までの予定でしたが、好評につき、3月末まで提供期間を延長しようです。

統括店長の佐野高志さんは「まだ知名度が低く、『黒菜?』と聞かれることがほとんどですが、伝統野菜は食べてもらわんとわからへん。店ではサービスでもいいから食べてもらいたいと思っています。お客様に野菜の説明をすることで会話はずんできますよ」と、話します。大阪黒菜だけでなく、「なにわの伝統野菜」や大阪の地場野菜を主役に行っている同店。スタッフが畑まで足を運び、野菜の魅力や生産者の思いを来



中島昌浩総料理長

店客へ語っているそうです。「大阪の食文化として残していくのが大事だと思います。美味しい野菜を生産する農家さんあつての飲食業。伝統野菜の農家さんも、売り先が決まっていれば安心感が出ます。そうして支えあって、輪を広げていきたい」と、力強く語ってくれました。



ころころ亭 平野本店

〒547-0026
大阪府大阪市平野区喜連西4-6-68 AIビル1F
☎06-6705-5600
営業時間：17:00～23:00 (L.O. 22:30)
定休日：月曜日 ※祝日は営業
*大阪黒菜のメニューは3月末で終了しています

Connecting tradition to the future

伝統を

未来へ

結ぶ

日本の各地には、人と自然とが長く関わり、その土地の文化と なっているものがあります。そのひとつである熊本県阿蘇地域の草原。阿蘇では、毎年春になると枯れ草を一斉に焼く「野焼き」を行いながら、広大な草原を保つてきました。阿蘇グリーンストックは「阿蘇の豊かな緑を後世に」という理念のもと、持続可能な阿蘇地域の自然・社会・経済を構築していく支援を行っています。

—熊本県阿蘇市— 公益財団法人 阿蘇グリーンストック



阿蘇の草原の 歴史を維持して いくために

阿蘇の草原の歴史は古く、縄文時代からすでに存在していたとされています。日本の気候では、自然の力だけで草原が維持されることはなく、人々が長い年月をかけて、手を入れながら環境を保ってきました。

阿蘇の草原では、約600種の植物が生育し、それを利用する昆虫類、それらをエサとする動物たちも数多く生息しています。また、草原は森林よりも水源涵養に優れた豊かな湧水を支えており、流れ出た河川は一帯の田畑を潤しながら、再び地下水となり、熊本市内の水源もまかっています。

この貴重な草原を維持するためには欠かせないのが、毎年2～3月に行われる野焼きです。野焼きを行うことで森林化を防ぎ、黒く焼けた地面に日が当たって土の温度が上昇し、草の発芽が促されます。



右上：牧野組合員と市民ボランティアとで協力して、野焼きを行う 右下：野焼きをすることで、土壌に炭素を固定できるという利点もある 上：「リジエネラティブツーリズム in 阿蘇」ツアーに参加した松浦さん

阿蘇では、集落ごとに野焼きが行われてきましたが、現在は担い手が不足し、野焼きができない集落も出てきているそうです。

都市部から人を呼び込み阿蘇のファンを増やす

阿蘇グリーンストックは、野焼き支援ボランティア活動に注力しています。九州の都市部を中心に、日本各地からボランティアを募り、野焼きの持続が困難な地域へ派遣しています。阿蘇グリーンストック



上：「リジエネラティブツーリズム in 阿蘇」ではあか牛の餌やり体験も実施された 下：なかむら牧場自家製のイタリアンライグラスを牛に配る参加者たち

りました。人の手で阿蘇の草原が守られているということを知り、自分も参加してみたいと思います。実際にやってみると想像以上に危険なことがあります、やけどなどの事故が起こらないように細心の注意を払いながら活動をしています」と、ボランティアとして参加する際の心持を話してくれました



なかむら牧場の中村さんも「草原親衛隊プロジェクト」を発起し、草原維持に尽力している

クの専務理事を務めている増井太樹さん(38)にボランティアをどのようにして集めているのか聞いてみました。

「重要なのは阿蘇のファンになってもらうこと。阿蘇が好きだから、この環境を守りたいと思ってもらえるための仕掛けづくりが大事です。そのためには、ただ草原の在り方を見せるだけではなく、今の時代に合った草原の楽しみ方を提供する必要があります。例えば、草原サイクリングや草原の中の乗馬体験などがあげられます。阿蘇の草原の中だったらこんなにも楽しいと思ってもらうことがフックになるはずですよ」

その活動の一環として、阿蘇グリーンストックとNPO法人グリーンズが共同でプログラムを企画運営し、「リジエネラティブツーリズム in 阿蘇」を実施し



阿蘇グリーンストック専務理事の増井さん

た。阿蘇グリーンストックでは、初心者研修会を義務付け、会員の約1割にあたるリーダーの協力により、安全な活動運営を行っています。

「共感」が生む「環境再生」というアプローチ

人が自然に手を入れながら、生態系も人の暮らしも健やかな状態をつくる「環境再生(リジエネラティブ)」というアプローチ。増井さんは、その「環境再生」を可能にするキーワードは「共感」だと言います。

「自然も人の暮らしも再生して、両輪で回るような世の中をどうつくっていくかが環境再生の本質だと思います。それはこの草原だけではなく、里山など、人がかかわることで維持される自然すべてに同じことが言えるはず。僕らが言葉で伝えるより、ツアーやイベントを企画したり、クリエイターと組んだアートやデザインを通して、阿蘇の魅力を実感してもら

ました。3月に行われたこのツアーでは、野焼きの現地見学や草原学習、牧場体験などを通して、自然と社会の在り方を考えるきっかけづくりを提供しました。ツアーに参加した松浦緑子さん(32)は友人たちと東京から参加したそうです。

「2020年の秋に阿蘇に遊びに来て、金色に染まった雄大な景色に感動しました。その時に野焼きのことを聞いたのがきっかけで参加しました。実際にこの目で野焼きを見られて感動です！草原の表情が変わっていく様子は圧巻でした。ガイドンスでは、阿蘇の

景色や生物の多様性を維持するために必要なこと、担い手不足などの問題を学びました。また、あか牛を育てている牧場でお世話をさせてもらい、その日の夕食であか牛を食べることで、生物をいただくありがたみも実感できました」
松浦さんはじめ、ツアー参加者の多くは野焼き支援ボランティアの活動を現地で見ても、大きな関心を抱いているようでした。

初心者研修会を義務付け安全に野焼きを運営する

1999年から20年以上にもわたり、阿蘇グリーンストックが熱心に続けてきた野焼き支援活動により、現在のボランティア会員数は約1,100人まで増え、年間参加者数は延べ2,300人を超える大規模なものになりました。

昨年からは野焼きボランティア会員として参加しているという男性に話を聞いてみました。「今は福岡に住んでいますが、熊本に勤務していたことがあり、野焼きを知

うほうが効果的です」

2025年に開催される大阪・関西万博では、小山薫堂さんがプロデュースするEARTH MARTパビリオンにて、隈研吾さんの建築物に阿蘇の茅が使われる予定だと言います。

増井さんは万博のパビリオンを通じて、多くの人に阿蘇への共感が生まれることを願っています。阿蘇の草原は、地域の人たちとそれに共感する多くの人たちの手により支えられ、これからも新たな生命の息吹を結んでいきます。



なかむら牧場
ホームページ



greenz.jp



EARTH MART
ホームページ



阿蘇グリーンストック
ホームページ



わたしの 楽園 Paradise

栃木県 大田原市

西岡 智子さん

守り、伝えたい 田園の中の 豊かな暮らし

遠くの方まで遮るものなく広がる、田んぼと山々。
季節や時により変わる、
さまざまな彩りに富んだこの風景や、
ここから生み出される食や文化を
愛してやまない西岡智子さんは、
それを守り、伝えようと取り組んでいます。
ご家族とともにさまざまなチャレンジを楽しみ、
笑顔の輪を広げる西岡さんに、
お話をうかがいました。



にしおか・ともこ
栃木県大田原市出身。先祖代々続く米農家に4姉妹の長女として誕生。32歳のときに就農し、15代目として家業を継ぐ。大学在学中に出会った農泊の夢を叶え、2023年8月には実家の納屋や蔵を改装した農家民宿「花園創」を開業。グリーンツーリズムや食育のインストラクター、大田原市ブランド化促進協議会会長なども務める。



「花園創」のフロント。米の乾燥庫だった納屋で、丸い窓は通気口のために空いていた穴

蔵や納屋を改修し 農家民宿を開業

那須の山々を望み、清流の那珂川が流れる自然豊かな地域、栃木県大田原市。その由来は「大俵」で、昔から米どころとして知られています。この地域に生まれ育った西岡智子さん(48)は、米農家をしながら、農泊などにも取り組んでいます。挨拶をすると、智子さんの名刺に思わず目が釘付けになりました。大きな虹が二重に架かった美しい田んぼの写真が、名刺全体にあしらわれています。

「すごいでしょう！ 農作業中に虹が出て、慌ててスマホで撮ったんです！ 田んぼって同じ場所でも同じ景色が二度となくて、子どもの頃から大好きなんですよ」

その大好き度合いがすぐに伝わるほど、まぶしい笑顔で話してくれました。

智子さんは現在、農家として水稲13・5畝、ビール大麦4畝、菜園1畝を経営しています。生産だけにとどまらず、お米は、甘酒や

米粉のパンケーキミックスなどの加工品や、地元の酒蔵とコラボした日本酒「ARUSHIRO」、さらに、妹でパティシエの福田優子さんが智子さんの米粉で作った焼き菓子としても販売もされています。これらのオリジナルブランドは洗練されたデザインで、マルシェなどでも人気商品です。

また、2023年8月には、実家にある、大正時代に建てられた蔵や納屋などをリフォームし、農家民宿「花園創」を開業しました。もともとの通気口や梁などをできるだけ残した造りで、宇都宮北部で採掘される「大谷石」の石壁は趣があり、蔵から出てきた道具や旧家の大黒柱から作った一枚板のテーブルなども、落ち着いた雰囲気にも包んでくれます。「花園創」は現在、智子さんの長女・桃さん(19)がマネージャーを務めています。「収穫を楽しんだり、キッチンで一緒に料理をしたり、農泊って田んぼだけでも何でもできるのが楽しいんです」と、桃さん。1人1泊、11000円で2棟に各5名



① 蔵から出てきた箆を使った本棚 ② 大正時代の蔵を改装した宿泊施設 ③ 囲炉裏を囲んで食事なども楽しめる



7



8

7 妹の優子さんが智子さんの米粉で作った焼き菓子
8 大豆の選別を行う智子さんと桃さん

家族、仲間、友達が 智子さんを応援

父の病、就農、子育てを同時に抱え、やりぬいた智子さん。「残された時間の中で、父もすっかり教えようと、すごく厳しかったんです。お互いにめいっぱい、怒鳴り合いのけんかもありました。がむしろやりました」そんな智子さんを近所の方やママ友が助けてくれました。畑の1畝を西岡家専用に野菜を育て、さ

らにそれを料理して晩御飯として持ってきてくれたこともあるそうです。当時を振り返り、桃さん「ありがたすぎて、びっくりしたよね」と談笑します。当時の苦労はいかほどか尋ねると、智子さんは桃さんを見て、少し申し訳なさそうに答えました。「必死すぎて、ほとんど覚えていないんです。ただ、学校の行事には全然行ってあげられなかったね」しかし、智子さんのひたむきな思いは、家族としっかりつながっていました。長男の裕登さんは光彦さんの葬儀で中学生ながら親戚



5



6



4

4 大正時代に建てた蔵の造りをほぼ残した客室 5 ご近所の方が寄贈してくれた籾殻かまど 6 「花園創」のアイドル、ヤギのハナ



仲良し母娘の智子さんと桃さん

突然の父の病 夫を残しUターン

大田原に代々続く米農家の4姉妹の長女として誕生した智子さん。「農泊やグリーンツーリズムは、大学時代に出会った本の影響で長年の夢でした。母屋を父が建て替えてしまったときは、もうできないかと思いましたが、人のご縁で物置が生まれ変わり、こんなに素敵な形にできました」突然の父の病、夫を残しUターン。大田原に代々続く米農家の4姉妹の長女として誕生した智子さん。

「できっからな！」 父の遺言に励まされ

一同に「農家を継ぎます」と告げ、ついにこの春から智子さんと一緒に米農家になります。就職で関西に移った次男の駿さんは引越す直前まで田んぼを楽しみ、智子さんを手伝いました。長女の桃さんは大豆の研究発表で高校時代に全国表彰されるなど、智子さんの影響をしっかりと受けています。夫の裕次さんも、新幹線通勤をしながら大田原と一緒に暮らし、休日は宿泊客のために鮎を釣ってくるなど、協力しています。「できっからな！」耕運機やトラックを乗りこなし、明るくパワフルな智子さん。納得のいくお米が作れるようになると商談会や都内のマルシェに出て販路を広げ、作付け面積を広げるなど飛躍を続けています。実は新たに敷地内の納屋を改装中で、お菓子工房や味噌づくりの小屋も近日中にオープンするそうです。「父が遺してくれた『米農家は女ひとりでもできっからな!』とい

子どもの頃から田んぼの風景や、屋根から星空を眺めたりするこの場所での時間が大好きだったそうです。農家を継ぐつもりで東京農業大学へ進学し、実家を離れました。

「農家を継ぐつもりだからこそ、10年くらいは違うことをしようと思つて、養護教諭の免許をとり、保健室の先生になりました。それから結婚して、子どもが産まれ、夫の都合で静岡に暮らしました」しかし、智子さんが32歳のとき、大きな転機が訪れました。父の光彦さんが末期のがんであることが分かったのです。

「元気な人でしたから、まさに青天の霹靂。父の心配はもちろんですが、何より農業を教わらなくちゃと思つて、すぐに帰ると決めました。子ども達は連れていくけれど、会社員の夫は置いていくしかない。夫には結婚する時から『いずれ実家を継ぐ』と話していたので、来なかつたらその時はその時だつて感じてしたね(笑)」こうして慌ただしく、智子さん



う言葉のおかげで、何度も奮い立たされ、頑張つてくれました。あとは本当に周りの人のおかげ。農業女子プロジェクトに誘われ、そこで会った仲間とチームで販売活動をしたり、農泊に役立ててと、ご近所の方が籾殻かまどを譲ってくれたり、助けられています」智子さんの言葉は、感謝や思いやりにあふれていて、それに呼応するように人が集まってくるようでした。

momo farm
花園創

〒324-0023
栃木県大田原市
花園1187-1
☎0287-28-0685



第4回 学生地域づくり・交流大賞

本会は、全国各地の農山漁村地域において、地域を元気にする様々な活動に取り組む大学生・専門学生の活動を表彰する「学生地域づくり・交流大賞」を主催しています。
第4回目となる今回は、2024年2月にAgVenture Lab(東京・大手町)で最終審査・表彰が行われました。



大賞に輝いた「愛南マダイ応援隊」のプレゼンテーション

地域が抱える課題や活動に懸ける思いを発表

「学生地域づくり・交流大賞」は、農山漁村地域において、農と食を活用した交流等によって地域を元気にするさまざまな活動に取り組む大学生・専門学生の活動を、グループ・個人問わず全国から募集し、表彰しています。表彰を通じて、活動の社会周知とともに、地域の将来を担う学生の人材育成や地域のさらなる活性化に寄与することを目的としています。

第4回目となる今回も、全国からたくさんの方の応募が寄せられ、2月9日に行われた最終審査(プレ



他グループの発表を聞くのも楽しそう

休憩時間はお互いに情報交換

ゼンテーション)には、宮城学院女子大学「石原ゼミナール」、松山大学「愛南マダイ応援隊」、静岡文化芸術大学「引佐耕作隊」、東洋大学小山田萌佳さんの4者が参加。それぞれの活動に懸ける思いや、地域が抱えている課題、現状などを発表し、有識者らの審査員をうならせました。

参加者はお互いの発表内容にも興味津々の様子でした。審査を待つ休憩時間には、自然と学生同士で交流が始まり、「どれくらい現地向向している?」「活動費は?」など具体的な運営方法や活動の悩み、素朴な疑問などを語り合



この日のために養殖マダイを持参し、気合たっぷり!

い、名刺交換をする姿も。

審査の結果、大賞には「愛南マダイ応援隊」が選ばれました。産地直送のマダイを会場に持参して紹介した、松山大学3年の徳弘あやさんは「大賞をいただき嬉しいです!協力してくれた養殖業者の叔父にも伝えます」と、喜びを語ってくれました。

審査委員長を務めた東京農業大学の大江靖雄教授は「どの活動も素晴らしく、僅差でした。熱意を持ち続けることも、行動することも、発信することも、大変なこと、それらを成し遂げて得た、人とのつながりや経験などの財産を胸に、今後も活動を発展させてください」と、学生たちへ言葉をかけていました。

メンバーの強みを活かし、愛南の魅力発信へ

「愛南マダイ応援隊」は、コロナ禍で需要が落ち込んでしまった愛媛県愛南町の養殖マダイの課題に着目し、2020年に始まった松山大学のプロジェクトです。20

23年2月現在は、4学部5学科に所属する26名で活動しています。

コロナ禍の当初はオンラインでのPRを中心に行ってききましたが、行動制限が解消された2023年は、マダイに限らず愛南町特産の柑橘「愛南ゴールド」など農産物も応援対象に加え、東京近郊のデパートで実施された愛南町フェアの販促や、松山市内でのイベント出店・販売、地元の高校での出張講義、子ども向けの魚食講座など、対面での活動にも幅広く取り組みました。毎週、愛南町役場水産課の職員や水産業者らとミーティングを重ね、日ごろのSNS発信だけでなく、愛南町の公式ガイドブックを企画し、自らモデルとなって登場するなど、メンバーの興味や強みを活かした、さまざまな活動に挑戦しています。

「愛南マダイ」は2024年には海外進出の計画もあり、飛躍の年に私たちも大賞を受賞できて嬉しい。みなさんもぜひ愛南へ来てください」と、「愛南マダイ応援隊」メンバーは話していました。

第4回 学生地域づくり・交流大賞

大賞



松山大学
愛南マダイ応援隊
愛媛県愛南町のマダイや柑橘など特産品の販促やSNSを中心としたPR活動

優秀賞



宮城学院女子大学
石原ゼミナール
福島県会津地域の「会津おでん」「会津主菓子」「会津米粉パン」など食と伝統をつなぐ活動



静岡文化芸術大学
引佐耕作隊
静岡県浜松市引佐地区の棚田で稲作による耕作放棄地解消と米の販売

アグベンチャーラボ賞



東洋大学
小山田 萌佳さん
飲食店で山形の地酒やおばんざいを提供し、人々の交流拠点を創出



3



1



2

愛南マダイ応援隊の活動 ①松山市内のイベントに出店 ②高校生に向けた出張講義 ③地元ラジオ局でのPR



受賞者のみなさんと審査員の先生方

ふるさと倶楽部

本会の企画「JAたじまブランド! 『岩津ねぎ収穫体験』」に参加したみなさんの様子取材しました。



JAたじまブランド! 『岩津ねぎ収穫体験』

あさごし
兵庫県『朝来市』



岩津地域に伝わるブランドねぎ

「岩津ねぎ」は、兵庫県朝来市岩津地域で栽培されているブランドねぎ。「下仁田ねぎ」「博多万能ねぎ」と並び、日本三大ねぎのひとつです。その特長は甘く柔らかな食感。朝来市岩津地域の地場野菜で、その始まりは、江戸時代に生野銀山で働く鉱夫たちのために冬の貴重な栄養源として栽培が広



収穫体験の受け入れ農家、池本晃市さん(上)と、収穫した岩津ねぎ(下)



がったといわれています。本会では初開催となった「岩津ねぎ収穫体験」は、募集開始からすぐに満席となりました。

焼きたてのねぎの甘味に感動!

収穫に訪れた朝来市内の池本晃市さんの圃場は、「天空の城」と呼ばれる「竹田城跡」を望む絶好のロケーションでした。池本さんの説明を聞いて、フォーク型の農具を使って土を掘り、葉の部分を傷つけないように収穫していきます。「岩津ねぎは、葉から根まで余すことなく食べられます。たくさん持ち帰って、美味しく食べてください!」と、池本さん。参加したみなさんは「ジュシーだからか、

のことなど、知見が深まりました。今日はとっても楽しかった」と話していました。



⑤酒蔵「田治米合名会社」⑥大正時代に建てられた蔵内を見学

重みがしっかりあるね」など話しながら、次々と収穫していました。畑では採れたてのねぎの炭火焼きも行われました。寒空で作業を終えた後、アツアツの甘いねぎの美味しさが染みわたります。「こんな贅沢な丸焼きは、普段なかなかできないから嬉しい」と、大好評でした。また、お茶も生産している池本さんに、自慢のほうじ茶の試飲もさせていただきました。

寺カフェ・酒蔵 朝来めぐり

昼食は市内の寺カフェ「一休」へ。無人のお寺を活用したこちらでは、地元の食材をふんだんに使った御膳を頂きました。岩津ねぎの天ぷらやみそ和えなどに舌鼓を打ちます。お寺の敷地には可愛らしい花も咲いており、「この花は何?」など、地元の方々の交



①傷つけないように掘って収穫 ②採れたての岩津ねぎを炭火で焼いて試食 ③寺カフェ「一休」で昼食 ④岩津ねぎの天ぷらなど地元食材がたっぷり

参加者の声

兵庫から参加
中村英志さん



妻が畑をやっていて、よく夫婦で農業体験のツアーに参加しています。いろんな作物の畑に行くと、農作業の勉強にもなって楽しいですし、収穫したものをお土産に持ち帰って友達に配ると、すごく喜んでくれます!

大阪から参加
木村佐知子さん
吉良御代子さん



岩津ねぎの収穫は初めて。畑で焼くねぎを楽しみに参加しました。大きくて立派なねぎをたくさんお土産に持ち帰れて嬉しいです。

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、おすすめ企画をご紹介します!



「ふれあい」がリニューアルしました！

- 「表紙デザインをリニューアルし、イラストレーターのタケイエミコ先生書き下ろしのイラストを四季の彩りに合わせたデザインで作り上げます。」
- 「時代とともに進化した新たなビジネスを紹介する「農山漁村Biz」を巻頭企画とし、最新の農山漁村のスタイルをお届けします。」
- 「その土地や文化に適した伝統的農法などを守り、継承している取り組みを紹介・PRする新企画「伝統を未来へ結ぶ」をスタートします。」
- 「読者のみなさまからのおたよりや本会からのお知らせなどをこちらでご紹介していく予定です。農山漁村でのエピソードや、本誌へのご感想など、テーマはご自由です。詳しくは下記「おたより募集のお知らせ」をご参照ください。」



プレゼントがもらえる！

おたより募集のお知らせ

読者のみなさまからのおたよ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】

今号の応募締め切りは、6月14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、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



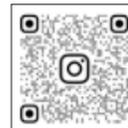
Facebook



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。



8月下旬

うめ~ずら ミニトマト援農隊

長野県白馬村

豪雪地帯の白馬村。主力の農産物は水稲ですが、田植えを終え役目を終えた夏場の育苗ハウスを有効に活用しようと、地元農家が声を上げ、約20年前からトマト栽培が始まりました。白馬村で育つミニトマトは、朝夕の寒暖差で甘味が強い！夏にはたくさんのトマトが実ります。しかし、収穫時期が遅れると実が柔らかくなったり、果実が割れてしまったりするため、短期集中で収穫する必要があります。多くのお手伝いがあると助かります！

地域からのメッセージ

長野県白馬村でハウス栽培している甘さが特長のミニトマトです。手作業での収穫のため、来ていただけると大変助かります。お越しいただけることをお待ちしております。



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。

兵庫県豊岡市

9月8日(日)

兵庫県豊岡市八代地区で、50年以上前から自家用野菜として栽培されている伝統野菜「八代オクラ」。一般的なオクラより大きく8角以上の多角形でとても柔らかく、収穫後すぐに生で「がぶり」と食べられるのも特徴です。併せて白い「進美なす」や苦みの少ない「たじまピーマン」も収穫します！

畑でがぶり！ “八代オクラ”と“但馬在来種 進美なす”& “たじまピーマン”収穫体験

