

ふれあい

夏号
2025年

ふれあい

2025年 夏号



産直物語
奈良県天理市
大和ルージユ®

伝統を未来へ結ぶ
和歌山県みなべ・田辺地域
みなべ・田辺の梅システム

わたしの楽園
神奈川県小田原市
秋澤史隆さん

農山漁村Biz
神奈川県横浜市
株式会社農協観光
農福ポート



一般社団法人 全国農協観光協会

泉州水なす
—— 大阪府泉州地域

泉州水なすは、大阪府の泉州地域（岸和田市、貝塚市、泉佐野市など）で、江戸時代初期から栽培されている伝統野菜です。「他地域で栽培すると形質が変わる」といわれ、門外不出の特産品とされてきました。

その名の通り、絞ると水がしったり落ちるほど多くの水分を含み、かつては田畑の片隅に植えて、炎天下の農作業時にのどの渇きを癒やしたともいわれています。果皮と果肉が柔らかで、ほのかな甘味があり、あくが少ないのが特徴です。



令和7年7月31日発行 通巻484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1-16-8 GEEKS AKIHABARA 4階 ☎03-5297-0321

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



さんちやく
ストーリー

産直 物語



大和ルージュ®

奈良県天理市
【やまとるーじゅ】

耕作放棄地の縮小に取り組み、奈良県天理市。課題解決の一案として立ち上がった福住村プロジェクトなど、地域の農業に向き合う辻沢昌彦さんに、天理市で誕生したばかりのとうもろこし「大和ルージュ®」や農業への思いなど、広くお話を伺いました。



ふれあい

2025年 夏号

産直物語

03 奈良県天理市 大和ルージュ®



農山漁村Biz

07 神奈川県横浜市 株式会社農協観光 「農福ポート」



わたしの楽園

12 神奈川県小田原市 秋澤史隆さん



伝統を未来へ結ぶ

16 和歌山県みなべ・田辺地域 みなべ・田辺の梅システム



農業女子つ・な・ぐPJ

18 河口湖自然栽培にんにく農園 Mt.Fuji Green Kids Farm かわじみきさん



ふるさと倶楽部

20 神奈川県秦野市 三嶽農園で田植え体験



23 ふれあい掲示板



右…種まきをして
一カ月ほどの大和
ルージュ®
中…実が成長する
とヒゲも赤くなる
左…1本1本皮を
むき、袋詰めして
出荷する



ツヤツヤとした赤い実が印象的

天理に輝く赤い宝石 「大和ルージュ®」

奈良県天理市の山間部では昔から稲作が盛んでしたが、現在は休耕田や耕作放棄地が増加しています。そして、その課題を解決するために大和高原の玄関口に位置する福住地区で立ち上がったのが「福住村プロジェクト」。農薬を使わない安心安全な野菜のブランド化や町内に点在する休耕田を活用した野菜の栽培を行っています。また、休耕田は福住地域営農組合のメンバーが管理し、さつまいもとあじまるみ大根、そして2022年に天理市の種苗メーカーが開発した日本初の赤いスイートコーン「大和ルージュ®」を栽培しています。

キラキラと輝く粒がまるで宝石のような大和ルージュ®は、福住ブランドを高めることにも期待が集まる、華やかな見た目のとうもろこしです。

「現在は合計5000株

圃場を背に語る福住地域営農組合・辻沢昌彦組合長



を栽培しています」と福住地域営農組合の組合長・辻沢昌彦さん(69)が案内してくれた圃場では、20〜30センチほどに成長した大和ルージュ®に太陽の光がたっぷり降り注いでいました。

「栽培方法は一般的なとうもろこしと同様で、花が咲くまでは見た目の違いもほとんどありません。無農薬・無肥料で育てているので、種まきから収穫までにやることは除草と間引きくらいですが、収穫が始まると一気に忙しくなります。鮮度が命のとうもろこしにとって、収穫から出荷までのスピードがとても重要なんです」

生鮮で出荷できる状態が良いものを選別する作業に時間が取られ、新鮮なうちに収穫・出荷できる量には限界があるそうです。また、農薬を使っていないため虫害も多く、廃棄が多いのも悩みでした。そこで生まれたアイデアが加工品です。加工品ならば、選別を後回しにして一気に収穫し、虫食い部分をカットして使うことでロスを減らすこともできるため、人手不足と採算面をカバーできると考えたのです。

地域の力を結集して 加工品の生産を計画中

「地域の料理グループ『あかの母屋』^{かかや}さんに試作してもらった中から、まずはポタージュスープの商品化を決め、来年の発売を目標に動いているところです」

試作は、コーンポタージュらしく粒感のあるスープでしたが、オーガニックという特徴を生かして離乳食にも使えるようにと、改良を重ねていく予定だそうです。辻沢さんは、「パッケージに貼ってあるシールのイラストは地元の小学生に描いてもらったものです。右側の点々は大和ルージュ®をイメージしているんですよ」と、やさしい笑顔で教えてくれました。



右…もともと休耕田だった圃場
左…大和ルージュ®の茎は根元が赤くなっている

農福連携

農福ポート

#農業の課題解決

#障がい者の社会参画

JA横浜

ベジポケット

農福連携のスキームが 農業と福祉の課題を解決するカギに

「国内農業の発展と共生社会の実現」を掲げ、農福連携事業で農家と企業と福祉の三者がそれぞれ抱える課題の解決を図る、株式会社農協観光(東京都大田区)。農福連携の拠点となる農福ポートは、この5年で関東と東海に計9カ所開設され、各地で障がい者が活躍しています。そのなかで今年2月に開設された横浜中央事業所では、JA横浜の直売所との連携をスタートしました。この新たな取り組みについて、事業所長の池田亮直さん、副事業所長の山崎敦志さんにお話を伺いました。

主に旅行業を通して、農業の価値を高め、魅力を伝えることを目的としてきた株式会社農協観光。農福連携にかかわる事業は、2020年度から本格的にスタートしました。

「それ以前から、事業多角化の一環として農福連携というテーマはあったんです。僕は観光と農福連携をつなげることができないかと思っていましたし、当時の部長は障がい者雇用が農業の労働力不足解決策のひとつになると考えていて。構想としては少しずつ進めていました」

そう話すのは、農福ポート横浜中央事業所長の池田亮直さん。

しかし、新たな事業に人員を割くことが難しく、進捗は牛歩の進みだったといいます。そんな社内状況が変わるきっかけとなったのは、コロナ禍による未曾有の大打撃でした。

旅行業に降りかかった
コロナ禍のピンチ

右…収穫されたばかりの大和ルージュ® 左上…大和ルージュ®の断面 左下…辻沢さんが試作した大和ルージュ®のポタージュスープ(パッケージは地元の小学生が描いたイラスト)



天理市オーガニックビレッジ
福住村プロジェクト
<https://www.tenrifukusumi.com/>



収穫体験の受け入れなど
福住を知る取り組みも

農協職員を経て、水稻やトマト、原木しいたけなどの栽培をしていた家業を継ぐ形で、10年ほど前に就農した辻沢さん。農業資材の高騰など、自身がこれまでの農業に変革を求められたことをきっかけに、地域の農地が減っていくことにも危機感を覚えたといいます。人手不足や担い手問題など個人で農業を続けていくことが難しいという課題に向き合うために、近隣の13集落から代表者を集めて結成したのが福住地域営農組合の始まりだったそうです。「最低限、今ある農地を残さなくてはいけない」という強い思いをもって活動する辻沢さんは、農泊に取り組む高原地域交流協議会にも所属しています。

「高原地域交流協議会が主催する収穫体験の受け入れも行いました。以前は、午前中に干し柿を作り、お隣の山田町にある古い木造の公民館で昼食を食べたあとに、うちの圃場でさつまいもやあじまるみ大根の収穫をしてもらう、というような内容でした。参加者の方は大阪から来てくださったんですが、普段農業をしていない人たちに

も福住の取り組みを知ってもらえる機会だと思っています」

この地では、辻沢さんをはじめとする、福住の農業や未来のために尽力する人たちの思いや希望が、大和ルージュ®の実のよう輝いています。

天に向かってまっすぐ成長！





ベジポケットの店長も務めている山崎敦志副所長

場での除草作業は手作業で、高齢の生産者にとっては大変なことです。そういった方から、驚くほど集中して丁寧に作業してくれるし、自分がやるよりもきれいになるので、とても助かっている、という声をよくいただきます」とうれしそうに教えてくださいました。「農業をやりませんか？と言ってもピンとこない人が多いので、デスクワークよりもフィールドワーク、体を動かす仕事をしたい方はいますか？とお伝えするんです。そこで興味を持っていたいた

「新型コロナの流行によって旅行の売り上げが大幅に落ち込んでしまったんですね。旅行業一本でやってきたこれまでの経営では立ち行かないと社内の危機感が一気に高まり、農福連携事業を急ピッチで進めることになったんです」（池田さん）
それから、1年足らずの2021年2月に、最初の農福ポートが浜松に開設され、事業は2022年にアグリンピア®事業と命名されました。



富士山が見える圃場での作業風景

労働力不足と 社会参画のマッチング

アグリンピア®事業で、農協観光が行うのは、農家の高齢化などによる「労働力不足」と「障がい者の社会参画」のマッチングです。

「現在は従業員40人以上の事業主に障がい者雇用の義務がありますが、必ずしも障がい者の特性に合った業務がある企業ばかりではありません。すると、そういった企業では障がい者のサポート人員が必要になりますし、社内でも不満が出ることもあるそ



ほうれん草の定植の様子

方に、5日間の研修会に参加してもらいます。農作業を体験してもらいながら、こちらも相手の人となりを知ることができま

す」（池田さん）
研修会などを通して仕事がついていそうか判断できること、農繁期など期間限定の雇用ではなく、雇用している企業から安定した給与が支払われること、サポートスタッフがチームを統制すること、健康面のケアを行うことなど、安心して働ける環境を整えることで、障がい者雇用の一年後定着率は90%にも

そうして各地に農福ポートが増えていくなか、新たな試みをもって、2023年4月に開設された横浜北事業所に続いて、神奈川県で2カ所目となる横浜中央事業所が開設されました。ここでの新たな取り組みは、直売所との連携です。自然に囲まれた住宅地といった雰囲気のあるJA横浜の直売所・ハマツ子、農福ポートの開設に合わせて農福連携をテ

事業をアピールする 独自の施策も

なるといいます。



農家の元へ赴き、農作業や集荷を行う

うです。そして、仕事があっていないと障がい者の離職率も高くなってしまう。自社内で障がい者の人たちに担当してもらった仕事をやり出すのが難しいと考えている企業が、農業をスポンサードする形でこの事業に参画すれば、障がい者雇用を充足させていくことができる。簡単にいうと、労働力を必要とする農業と働く場所を必要とする福祉をダイレクトにつなげるということです」（池田さん）
福祉事業所や特別支援学校の障がい者は農協観光を経由して、



農福連携で生産された農産物にはJA横浜オリジナルのシールを貼ってアピール

雇用を希望する企業に就職します。そして、この事業を利用している生産者の元で実務を行うという仕組みを作りました。その拠点となるのが、農福ポートです。サポートスタッフ1人を含む4名を1ユニットとして、農福ポートに出勤したのちに、生産者の元へ赴き、農業に従事します。農産物を出荷できる状態に整える調整作業や袋詰め、シール貼りなど、業務はさまざまです。

副事業所長の山崎敦志さんが「特に農機具を入れられない圃

ーマにした直売所・ベジポケットにリニューアル。農作業から販売までを一貫して行うことで、より地域社会へ貢献することを目的としています。

「横浜中央事業所では週に1回、JA横浜が主体で運行する『ノウフクバス』で、この事業を利用している農家さんを回り、障がい者スタッフが生産にかかわった農産物を集荷します。通常の直売所では、農家が商品を直売所へ持ってきて、売れなかったものは自分で引き上げるという仕組みですが、ノウフクバスが集荷した農産物は、すべて農





でも苦労したそうで「この事業は大丈夫だろうか」と思ったこともあったといいます。「最初の企業が決まるまで約半年。どんな企業が興味を持ってくれるのかもわからないので、ひたすら飛び込み営業でした。ね効率が悪いやり方ですが、それしかなかったの」

思い描いた理想通りではないです。それでも数年経って、なんだかんだで300名を超える人が毎日農業の現場で働いているというところまで持ってきたので、これからは地道にやっていくしかないですね」と率直な言葉が返ってきました。

「また、障がい者スタッフへのアンケートでは、体調が良かった、薬が減った、夜眠れるようになったという回答がたくさんあります。農作業をするようになって、昼間は日に当たって思いっきりくたびて帰ると、夜はしっかりと寝られるので、体調が良くなって薬を抑えることができる、という好循環が生まれるようです。こういう話を見聞きしていると、すごくやりがいを感じますし、うれしいですよ（池田さん）」

それぞれに不足しているものを補う仕組みによって、農業の未来に新しい可能性を広げた農協観光の農福連携事業。ベジポケットをはじめとする、今後の展開に期待が高まります。



ベジポケットの店舗スタッフへ集荷を報告

「今はまだ、売り場の担当はいないので、人とかかわるのが好きな障がい者スタッフもいますし、将来的には店舗やマル

協が買い取ります。農福連携事業に興味を持ってもらい、利用者を広めていくために、こういった施策も行っています。まずは、多くの方にこの事業を知っていただくことですね（池田さん）」

農福連携の取り組みを消費者にも伝えていく

生産者のところから帰ってきた車を出迎えると、池田さんが話していたように「こんにちわ！と元気に声をかけてくれる障がい者スタッフの姿も。集荷が終わると、今度は作業場でシール貼りの仕事が続いています。この日作業していたチームのサポーターは中学校の支援学級で教師をしていたそうで、「入れる箱を間違えないように！」と厳しい声が飛び場面もあります。スタッフがの信頼関係あつてこそという様子が伝わってきます。

ここで貼られるシールには、



池田亮直所長

シエでの接客もやってもらいたいと考えています（池田さん）」



るJAん横浜 農福連携の文字が書いてあり、農福連携で作られた野菜というのがひと目でわかるようになっていきます。「このシールにはどんな意味があるんですか？」とお客さまから聞かれることもあります。消費者に農福連携の取り組みを知っていただく機会にはなっていますが、通常の野菜と比べて安いわけではないため、農福連携だから買うおう」と思ってしまうところまでは至っていないのが今の課題です（山崎さん）ただその課題を解決する糸口を



池田さんは既に思いついているようです。「参画している企業のロゴマークをシールに入れることで、農作物を広告媒体として活用することもできるんじゃないか、ということも考えているところですよ」

思い描いた未来図にはまだ遠いけれど...

2020年の立ち上げ当初から事業に携わっている池田さんは、まず参画企業の確保にと

JA横浜「ベジポケット」

相鉄いずみ野線『南万騎が原』駅より徒歩2分。横浜市内産を中心に、旬の農産物が並びます。農福連携で生産された農産物は、入り口から入ってすぐにあるテーブルをチェック！



ベジポケットの外観

〒241-0835
神奈川県横浜市旭区
柏町131-2
☎045-363-9403

定休日：毎月第2火曜日、年末年始ほか
営業時間：9時30分～17時
取扱品目：食品、野菜、加工品、精肉（牛・豚）、
米・麦、花・植木



シールが目印の農福連携コーナー

その日に販売している農産物のラインアップがひと目でわかるのがうれしい

わたしの 楽園 Paradise

【神奈川県小田原市】 秋澤史隆さん

あきさわ・ふみたか
あきさわ園園主。神奈川県小田原市出身。東京農業大学在学時に海外農業実習などで世界各国の農業に触れる。300年以上続く農家として柑橘を中心に多品目を生産するほか、大学生や企業と連携し、未利用農作物の活用や水源里山再生、農業体験などに取り組む。

里山の原風景が 百年先も続くように 未来を自分たちで創造する

緑豊かな里山に湘南の心地よい海風が吹く、風光明媚な小田原に生まれ育った秋澤史隆さん。農作物の生産にとどまらず、里山再生や地域活性化などに取り組むその思いを伺いました。

継承したもの 百年後にも残したい

温暖な気候と、太古の昔は海だった沖積土壌の岩盤・砂利・砂による水はけの良い地質の小田原では、江戸時代から柑橘栽培が盛んに行われてきました。この地で300年以上続く「あきさわ園」では、代々続く柑橘類を中心に、キウイやブルーベリー、ブランド野菜の「下中たまねぎ」などを栽培しています。園主の秋澤史隆さん（45）が案内してくれました。点在する畑は合計で東京ドーム1個分（約4.6㍍）ほどあるそうです。

みかん畑には点々と土蔵があります。中を見せてもらうと、約5㍍の高さまで、木箱の引き出しがびっしりと並んでいました。ここでみかんを貯蔵・熟成させるのが昔ながらの製法なのだそうです。「木箱に書かれた文字は祖父や高祖父の名前。丁寧に作られて、今も現役なんです」

木箱も、土壁とヒノキで造られた蔵も、とてもいいねいに手入れ

されており、秋澤さんの先人たちに対する敬意が伝わります。秋澤さんの祖先是、この里山を守ったひとりでした。

「戦時中に、食糧増産の施策で、みかんの木を切って畑にし、芋を植えるように指令が出たことがあったそうです。でも、曾祖父たちは『みかんの木は育つのに30年以上かかるから』と、なんとか交渉してみかんの木を守ったんです」

100年以上前から受け継がれた道具や蔵を見やり、秋澤さんは100年先のことに思いを馳せます。

里山の価値が伝われば 自ずと存続していける

「この地に生まれ育った自分が、課題だらけのこの里山や農業を、『いまここから変えていかないと』って思うんです」

秋澤さんは、東京大学の農業サークルと株式会社アグリアンを立ち上げ、学生たちと遊休農地を開拓し「下中たまねぎ」の生産・販売をしています。遊休農地を保有者



3

① 大学生と生産・販売に取り組む「下中たまねぎ」 ② 神奈川生まれの柑橘「湘南ゴールド」 ③ 小田原の特産物である「梅」



2



1



6



7



8

⑥ 父・芳雄さん(左)と母・恵子さん(中央)と史隆さん(右) ⑦ 甘くジューシーな「湘南ゴールド」とオレンジ「はるみ」 ⑧ 有名ブランドのギフトにも採用された、あきさわ園の加工品 ⑨ たくさんの仲間が集まり、みんなて建てた加工場

芳雄さんは、1970年代にアメリカで農業研修を経験し、苗の販売などあきさわ園の新たな道を切り開いた存在。そんな芳雄さんからビジネスのおもしろみを聞いて、お菓子やケーキなど「ないもの」を自分でつくることや、理科の実験が好きだった秋澤さんの創造力がすぐれたといえます。

高校では培養研究などのバイオテクノロジーに熱中し、東京農大進学後は、海外移住研究部に所属。アジア・アフリカ・南米を巡り、開発途上国の農業やまちづくりに

触れました。

「先輩が暮らしていたアマゾン奥地では、4軒の農家が、村のインフラを含め、約400人の暮らしを経済的に支えていました。農業の尊さや価値を改めて感じるだけでなく、自分の生きる意義を考える時間にもなりました」

**一粒のいのちの価値を
しっかり届けたい**

あきさわ園の特色は防腐剤やワックス等は使用せず、自然の仕組みに逆らわない持続可能な農業で



5

④ レモン苗の点検作業をする秋澤さん。レモンの新芽から爽やかな香りが漂う ⑤ ワイン用ぶどう苗の向こうに相模湾と房総半島を望む



4

から預かって管理することも、取り組みのひとつ。再生中の標高130㍎のみかん畑へ案内してもらうと、そこにポツンと建つ蔵が目にとまりました。

「ここは里山再生や農作業の人たちに開放する、管理棟にしようと思っています。資材は里山の木や竹、土を使った昔ながらの工法で造っているんです」

クラウドファンディングで一部の資金を集めながら、大学生やボランティアと協力してリフォーム



リフォーム中の蔵は管理棟として活用予定

を進める秋澤さん。許可をもらっているとはいえ、自分の所有物ではない蔵に、身銭を切ってまで整備する理由をたずねると、秋澤さんはこう答えました。

「この美しい景観、環境なんです。持ち主に返すことになっても、みんながここを良いと思ってくれればそれでいいんです。100年続く里山のために、いま価値を伝えることがやるべきことだと思っています」

丘から見下ろす景色と鳥のさえずりは、まるでリゾート地のようで心が洗われます。しかし、ここに来る途中には、竹が侵食して荒

す。そのひたむきな姿勢や熱意に、人の縁が引き寄せられ、ブルガリやラルフローレンとコラボしたフールドロス削減プロジェクトにも参加しました。

未利用農産物の活用においても、秋澤さんは思うことがあります。

「例えば、以前は7、8月に大きなや見た目によって生育途中に間引いたみかん達は、全て廃棄していました。それをレモンの代わりに使ってもらおうと、飲食店へ販売したら、価値あるものとして買ってもらえたんです。ニーズをしっかり捉えて、ひと粒のいのちの価値をみなさんに届けることの大切さを学びました」

事業開始当初、周囲には廃棄予定のものを使うのに気が進まず、静観していた農家仲間もいたそうですが、秋澤さんのつき進む姿に力をもらい、結果として地域全体のフールドロス削減や有益化につながっているそうです。

これから整備する予定の遊休農地を歩きながら、秋澤さんはこう話しました。



れてしまった畑もありました。人が入らなくなった里山は、みるみるうちに荒れてしまっています。ひとりでも多くの人が思いを寄せ、里山を手入れすべき対象に戻すことが命題となっています。

ないものは作る 喜ばれた分が評価に

子どもの頃は、農家を継ぐことに積極的になれずにいたという秋澤さん。心を動かしたのは、高校進学のとくに聞いた、父・芳雄さんの言葉でした。

「親父が『農家は社長。自分のやり方で、自分が良いと思うものを作って、お客様に喜んでもらえたらそれが評価。人に喜ばれた分だけ儲かる、こんな楽しい仕事は他にない』と、話してくれて。それならいいかもって思えたんです」

「海から3段で、棚田もあるし、野うさぎやキジもいて、すごく平和なところ。海もあるし、都心になんてすぐ行ける。こんなにも豊かなところを諦めるなんてもったいない。課題だらけだけど、やりたいことだらけで楽しいですよ」

人が「良い」と思うことが存続の秘訣。そして誰よりも秋澤さん自身がこの里山を「良い」と思い、それに引き寄せられるように人が集まってくる様子が伺えました。

Natural Farm Akisawa

〒256-0801
神奈川県小田原市沼代1215
☎0465-43-0305
<https://montealegre-paraiso.com/>



HP



Instagram

株式会社アグリアン

<https://agrlie.jp/>



伝統を

未来へ

結ぶ

—和歌山県みなべ・田辺地域—

みなべ・田辺の
梅システム

梅の生産量日本一の和歌山県。なかでもブランド梅「南高梅」誕生の地である、みなべ・田辺地域は最も梅栽培が盛んで、400年前から続くそのシステムは、世界農業遺産に認定されています。同地域で梅を生産する株式会社濱田の濱田朝康さんにお話を伺いました。

400年続く
梅栽培の連携

日本一の梅の産地、みなべ・田辺地域は、国内の梅生産量の50%以上を占め、400年前から続く農業システムがいまも脈々と受け継がれています。

海と山が近接し、平地の少ない地形のため、江戸時代初期は年貢の米があまりとれず、農民たちは重税に悩まされたとか。そこで田辺藩が、農業保護として梅の栽培を推奨し、地域に広がったといわれています。先人たちの知恵で、もろく崩れやすい山には、根が強く土壌をしっかり固定する特性のウバメガシやカシなどが植えられ、崩落防止や水源涵養の役割を果たします。この木々はもうひとつの特産品「紀州備長炭」の原料となります。炭焼き職人は、木を適切に選んで切る「択伐」の技術を継承し、里山を保護・維持するための重要な役割を果たします。現在も里山には「紀州備長炭」の原木があり、傾斜地などの樹園地には「南高梅」が栽培されています。

「やせた土地ながら、日照時間が長く、海からの潮風でミネラルも運ばれるので、梅栽培には適しているんです」と、株式会社



① 完熟梅収穫の様子
② 生産者が一次加工まで行う
③ 薪炭林と梅林が混在する里山
④ 濱田朝康さん
⑤ ウバメガシの木
⑥ 窯
⑦ 窯



みなべ・田辺地域
世界農業遺産推進
協議会HP



株式会社 濱田
〒646-0101
和歌山県田辺市
上芳養391番地
TEL:0739-37-0044



濱田の濱田朝康さん(47)。田辺市石神地区に代々続く梅農家で、梅の栽培と加工品の製造・販売をしています。収穫期を迎えた梅林は、爽やかな香りに包まれていました。主に梅干し用となる完熟梅は、自然に落下した柔らかな実を傷つけずに収穫するため、地面にネットが張られています。ピーク時には半日でネットに梅がいっぱいになるため、濱田農園では14畝の梅林を午前と午後の1日2回、歩き回って収穫しており、1日に18歳歩くこともあるそうです。

「梅は風やミツバチの力で交配させて実をつけます。花の咲く2月ごろは、まだミツバチが活動できる気温ギリギリで難しさもありますが、自然と共生しています」

早春に満開を迎える梅は、ミツバチには貴重な栄養源であり、人々にとっては春の訪れを感じる観光資源でもあります。

「栄養もあるし、贈答品にもできる、魅力あるフルーツ。購入だけでなく、ここに訪れてもらえるように取り組んでいます」と、濱田さんは話してくれました。



夫の酒井崇さんと農作業をするかわじさん



くねくねとした芽の先につばみが
ついている

無農薬だから食べられる
希少な国産にんにくの芽

にんにくの芽は5月末から6月15日くらいまでの約2週間、にんにくの玉は7月の1カ月間に収穫します。流通しているにんにくの芽はほぼ中国産で、国産は0.4%。在来種はさらに少ないんです。このおいしさをぜひ味わってほしいので、通販やマルシェで販売しています。先日は東京・六本木のマル

農家型デザイナーとして
農業の課題解決をめざす

子どものための野菜作りからは離れてしまいましたが、息子の友人たちが農作業を手伝ってくれたり、幼稚園の農業体験を受け入れたり、子どもたちとかかわりながら農業ができるのはうれしいですね。移住したばかりの頃は土地柄が合わず泣いていた息子も、中学生になり、食に興味をもってシェ

自分が地方出身者だから、東京を離れて、どこかに移住したいと考えたことはなかったんです。ただ、エコデザインの仕事などで自然の多い土地を訪ねることが多々あり、そのときに当時お付き合いしていた夫をデートがてら連れ回していたら、夫のほうで農業に目覚めてしまっ。農家の担い手不足と食の安全に関心があり、農家になりたかったようです。

「黒にんにく」や「乾燥ニンニクの芽」といった加工品も販売



河口湖自然栽培にんにく農園
Mt.Fuji Green Kids Farm
<https://greenkidsfarm.square.site/>



農業女子つ・な・ぐPJ

公式Instagramの
フォローお願いします！

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、ぜひフォローお願いします。投稿の際は #つなぐpj を忘れずに。



みずみずしいにんにくの芽の炒めもの



かわじさんが育てるにんにくは薄紫色の外皮が特徴



朝霧高原放牧豚とにんにくで作った無添加ソーセージ(手前)とアヒージョ(奥)



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。

河口湖自然栽培にんにく農園
Mt.Fuji Green Kids Farm
かわじみき(酒井美紀)さん

福井県出身。エコデザイン、サステナブルデザインを学び、フリーランスデザイナーとして東京を拠点に活動後、農業を志す夫とともに2016年に山梨県富士河口湖町に移住。体に優しい野菜作りにこだわり、無農薬・無肥料でにんにくを栽培しながら、食育や農業に関する理解を深めるイベントも主催している。



貴重な国産にんにくの芽と生にんにく



世田谷区の小平農園と赤目自然農塾で学び、都内へ日帰り圏内の河口湖に移住しましたが、思いどおりには野菜が育ちませんでした。私は、ママや子どもが安心して食

農業に目覚めた夫と
山梨に移住し、にんにく農家に

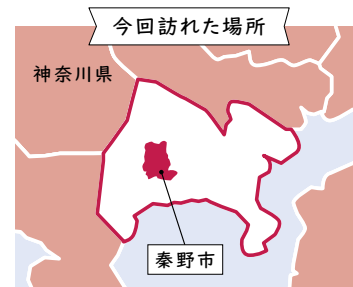
べられる離乳食に使えるような野菜を多品目で栽培したかったんです。でも、唯一、無農薬・無肥料で育てることができたのが北海道で栽培されている在来種のにんにくでした。河口湖の冬は氷点下になり、土が凍ってしまうので、北国の過酷な環境で育つ野菜が合っていたのでしょう。このにんにくの出会いまでに3年、この土地でちゃんと育つ品種が見極めるのに3年。2016年の移住から6年かけて試行錯誤し、ようやく本格的に農業を始めることができました。



耕作放棄地を借り、家族総出で開墾したにんにく畑

ふるさと倶楽部

5月31日(土)に行われた本会の食育探訪企画
「田んぼへいこう！三嶽農園で田植え体験」の
様子をレポートします。



田んぼへいこう！ 三嶽農園で田植え体験

はだのし
神奈川県『秦野市』



都市近郊農業を営む 秦野市の三嶽農園へ

神奈川県西部に位置する秦野市は、山地や丘陵に囲まれたのどかな地域です。今回は、そんな秦野市の三嶽農園で、田植え体験を行いました。

園主の三嶽英明さんは、「ぜひ、楽しみながら、農業への興味や理解を深めてもらいたいです。都市近郊農家がこうして発信をしていかなくちゃ！」と、熱を込めて準備してくれました。

神奈川県生まれの品種 「はるみ」を田植え

今回植えた稲の品種は「はるみ」。名前は「湘南の晴れた海」に由来し、

かけました。

また、三嶽さんは、「こういうのがなくちゃ！」と、畑から小カブの「味ががね」を収穫し、参加者へお土産に手渡しました。

こうした地域の方々のおもてなしに、参加者のみなさんはとても感激した様子で「稲刈りにも参加したい！」と、話してくれました。収穫期を迎える秋には、9月20日に三嶽農園で稲刈りの企画が予定されています。

神奈川県で誕生しました。ツヤがよく、しっかりとした粒感で、豊かな甘味があるのが特徴です。「はるみ」は、米の食味ランキングで、特Aランクを受賞し、秦野の水は、『名水百選』にも選ばれています」と、そのおいしさの秘訣を語る三嶽さん。参加者のみなさんは、稲や田んぼに目をやり、おいしいお米に思いを馳せている様子でした。

予想外の大雨も アトラクションのように

「4〜5本苗を取り、種に近い部分を指3本で持って植えます」と、三嶽さんがお手本を見せると、それにならって参加者が植えていきました。

今回は親子での参加も多く、初めての田んぼに少し緊張気味の子

農家の三嶽英明さん(上)と、息子の尚幸さん(下)



駆けつけてくれた「里山キッチン」と「くずはの家」のスタッフの方々。地元の食材が詰まったお弁当も



① 家族で初めての田んぼ体験！
② 神奈川県生まれの品種「はるみ」
③ 慣れてくると田植えにすっかり夢中 ④ 「もっとやりたい！」と角まで田植え完了 ⑤ お土産に「味ががね」を用意してくれた三嶽さん

最大限のおもてなし 秋には稲刈り体験も

あいにくの雨天により、午後のプログラムは切り上げとなりましたが、この日を楽しみに準備してくれた方々が田んぼへ駆けつけてくれました。

地元の食材を手作りでこしらえる「里山キッチン」のお母さんや、水生生物観察をガイドする予定だった自然観察施設「くずはの家」のボランティアグループ大嶋崇志さん、谷芳生さんが「ぜひまた来てくださーいね」と、参加者に呼び

参加者の声

神奈川県から参加
佐藤八重子さん



備蓄米やお米不足などのニュースを見ていて、お米作りに関心があり、参加しました。初めての田植えでしたが、まさかの天候も相まって楽しかったです。

東京都から参加
溝上勝功さん
溝上慧さん
溝上架耶さん



家族で自然遊びが大好きです。初めての田んぼは、とても楽しかったので、自分の植えた場所を覚えて、秋の稲刈りにも参加したいです！

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、オススメ企画をご紹介します！



あなたの農業知識を確認しよう！

〈日本農業検定受検のご案内〉

日本農業検定は、仕事や趣味で農業の基礎的な知識を学びたい方のための検定で、「農業全般」「環境」「食」「栽培」の4分野を3級から1級までテキストを利用して段階的に学ぶことができます。

また、どなたでもどの級からでも受検ができます。

この機会に、「農」についての知識を深めてみてはいかがでしょうか。

第13回 日本農業検定（個人受検）

- 試験日：2026年1月6日（火）～1月15日（木）
 - 検定会場：全国約350箇所のCBTテストセンター
 - 申込期間：2025年12月1日（月）～12月26日（金）
 - 受検料：3級／4,400円 2級／4,900円 1級／5,800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/>

農業検定3級の問題に
チャレンジしてみましょう！

◇問：稲の栽培過程で、土に酸素を供給するために水を抜くことを表す言葉は次のうちどれですか。

- ①分げつ ②中干し ③もみすり

©：端工

おたより募集のお知らせ

読者の皆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22日（金）必着でお願いします。

ふれあい 夏号

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。



- ・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。

一般社団法人
 全国農協観光協会



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。



11月9日（日）～11日（火）

青森りんご援農隊

青森県板柳町

栽培面積・生産量ともに
 日本一のりんご王国 青森県。
 板柳町は西部津軽地区の中央に位置しています。

1年間大切に育てられたりんごをキズが付かないよう1つ1つ丁寧に収穫するには多くの人手が必要です！

皆様のご参加をお待ちしております。

地域の方からのメッセージ

青森県板柳町のりんごを援農隊の企画を通して知っていただきたい！ぜひお越しください。

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。

10月26日（日）・11月1日（土）

隠れた秋の味覚!!
完熟黒枝豆“朝来大黒”&菌ちゃん農法で
作られた“紅だいこん”収穫体験

兵庫県朝来市

兵庫県朝来市上八代地区では、地域の活性化を目指し“朝来大黒”を栽培しています。10月末の約2週間、一番美味しくなる完熟黒枝豆を収穫いただきます。また、土づくりに特徴のある菌ちゃん農法でつくられる“紅(あか)だいこん”も！但馬の秋の素材をお楽しみください！



地域の方からのメッセージ

丹波黒を贅沢に黒豆加工前に枝豆で！見た目はふつうの枝豆とは少し違いますが、風味と味は格別です。皆様のお越しをお待ちしております。