

# ふれあい

秋号  
2025年

ふれあい

2025年 秋号

農山漁村Biz  
神奈川県横浜市  
横浜国立大学  
アグリッジプロジェクト

産直物語  
長野県小布施町  
ぶどう  
わたしの楽園  
高知県高知市  
倉知幸一さん  
伝統を未来へむすぶ  
徳島県にし阿波地域  
にし阿波の  
傾斜地農耕システム



一般社団法人 全国農協観光協会

につこり梨  
—— 栃木県

栃木県は寒暖の差が大きく、適度な雨量があり、肥沃な土地が梨の生産にも適しています。

「につこり梨」は、大玉で果汁が多く、シャリシャリとした食感とジュシーな味わいや甘味の強さが特徴です。なかには1磊を超えるものもあり、開花が4月上旬と早咲きですが、収穫は11月頃と遅く、約7カ月かけてじっくり育ちます。

品種の名前は、栃木の観光地「日光」と梨を音読みした「り」を組み合わせ、食べた人が笑顔になるように、との願いが込められているそうです。



令和7年10月1日発行 通巻485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/>



学生×農業で  
地域活性化

横浜国立大学  
アグリッジプロジェクト

#農業による地域活性化 #農業活性化  
#産学連携 #農育

# 学生が実践する 人や地域を結ぶ 農業の架け橋

農業にかかわる取り組みを  
ビジネスの視点から切り取るこの企画。  
今回は、学生が農業を行うことで、地域や人をつなぎ、  
さらに農業や地域の活性化にも取り組む、  
横浜国立大学のアグリッジプロジェクトについて紹介します。

## ふれあい

2025年 秋号

農山漁村Biz

### 03 神奈川県横浜市 横浜国立大学 アグリッジプロジェクト



産直物語

### 07 長野県小布施町 ぶどう



わたしの楽園

### 10 高知県高知市 倉知幸一さん



伝統を未来へ結ぶ

### 14 徳島県にし阿波地域 にし阿波の 傾斜地農耕システム



農業女子つ・な・ぐPJ

### 17 職業体験EXPO レポート 須賀農場 須賀恵美さん



ふるさと倶楽部

### 20 大阪府大阪市 大阪木津卸売市場で「お魚探検」と おうちで育てよう!「豆苗づくり体験」



### 23 ふれあい掲示板

## 学生が主体の 公募型プロジェクト

アグリッジプロジェクトは、横浜国立大学の「地域課題実習」という授業で活動するプロジェクトのひとつです。授業といっても教授から受け身で教わる形式ではなく、学生が自ら地域の課題を提起し、考察し、地域の人たちと協働でその解決に向け



て取り組んでいます。同プロジェクトは2017年度に立ち上がり、後輩たちが受け継ぎ、今年で9年目となります。メンバーの所属は、都市科学部を中心に、経済学部や理工学部、大学院などさまざまで、学部や学年の枠組みを超えて、現在は32人で活動しています。

代表の工藤優太さん(3年生)は、「地域農業、地域コミュニティ、そして経済を、農業を軸に活性化させる活動です」と、紹介してくれました。

『Agriculture(農業)』と『Bridge(架け橋)』を組み合わせた「アグリッジ」の名前に象徴されるように、学生が架け橋となって、農業による地域活性化に取り組んでいます。

「私たちの活動には、地元農家と農産物を生産し提供する『Agrink』、生産した野菜を地域の飲食店と連携して弁当として提供する『和田べん』、農業に関連したイベントを開く『Agreeting』、そして、地



代表の工藤優太さん

元資源の魅力を発信する『商品開発』の4つの部門があります」(工藤さん)

## 農業も学生主体 地域農家がサポート

アグリッジプロジェクトが管理する畑は、大学から徒歩10分ほどの場所にあります。畑ではメンバーが収穫に汗を流していました。「年間を通して、地域の方に色々な野菜を届けたいので、多品目の野菜を植えています」と、工藤さん。6月の畑にはピーマンやキュウリ、オクラ、エダマメなどが栽培されていました。

足田和子さん(2年生)は、「今年は春になかなか芽が出な



メンバーが信頼を寄せる地元農家の藤巻芳明さん(左)

くて悩みましたが、たくさん実ってよかったです」と、採れたての野菜を見せてくれました。

春先にメンバーが頭を悩ませていた、カブや水菜の芽が出ない状況を、土にいる虫が原因だと見抜いて的確なアドバイスをくれたのは、地元農家の藤巻芳明さん。藤巻さんはアグリッジプロジェクト設立当初から畑の一部を貸し、メンバーが助けを求めれば、いつでもアドバイスをしてくれます。「すぐに、なんでも、答えてくれる!」と、メンバーは藤巻さんに絶大な信

頼を寄せています。

少し照れながら、「私も彼らから刺激をもらっています。栄養の相性が良さそうなトウモロコシとエダマメと一緒に植えてみたり、摘果した青みかんをジュースにして付加価値を付けたり、勉強になります」と、藤巻さん。学生たちが自由な発想で取り組む姿を見守りつつ、彼らに期待を寄せているそうです。

## 地域経済や社会を 豊かにするために

アグリッジプロジェクトで



ピーマンを収穫する田中直樹さんと和田一慶さん



採れたナスと足田和子さん

は、農産物マーケットや地域経済振興の実証実験として、地域拠点で野菜の直売や地元商店街への卸売をしています。この日収穫した野菜は、学内で袋詰めし、すぐに近隣の公共施設へ提供。そこで直売されました。

販売しやすいように野菜の大きさや入り数を調整し、1袋の価値が等分になるようにしています。経済学部の田中直樹さん(2年生)は、「普段からスーパーの野菜の値段はチェックしています。少しキズがあったりするので、相場より少し安くなっている、採れたてということもあり、地域の方に喜ばれているんです」と、教えてくれました。

大学で授業のある日は、近隣の和田町商店街にある飲食店と



大学構内で袋詰め作業をするメンバー

連携し、アグリッジプロジェクトの野菜を使用したお弁当が「和田べん」として学内で販売されます。メンバーは作り手と売り手、両方のスタンスに立つことで地産地消や地域経済の大切さを実感しています。

石塚健太郎さん(3年生)は、「小学生の頃から、日本の食料自給率に問題意識がありました。消費者としては安いものに目が向いてしまうけれど、このプロジェクトでたくさんの方の農家や地域の方と話せたことで、親近感や、農家を尊ぶ気持ちが湧き、価値を知ることの良いものを選ぶ行動につながると感じました」と、活動のやりがい話します。また、今春から活動する和田一慶さん(1年生)は、プロジェクト参加のきっかけを「将来まちづくりの仕事に携わりたいと思うなかで、地域の方々のかわりが広く深いこのプロジェクトに魅力を感じました」と、話してくれました。

さんちく  
ストーリー

# 直産物語



## ぶどう

長野県小布施町【ぶどう】

古くから果樹栽培が盛んに行われてきた長野県小布施町ですが、人手不足などの課題も深刻化しています。そこで、誕生したのが農家団体の「おぶせファーマーズ」です。代表として尽力する島田智仁さんに、小布施の農業や取り組みについてお話を伺いました。



地域施設のスタッフと、提供した野菜を陳列

### 人を巻き込む 学生たちの求心力

2年生の足田さんは、「1年生からやりたいことができるのも良いところ」と、プロジェクトの魅力を語ります。昨年は焼き芋のイベントを企画したそう  
で、そこで地域の保育園と関係性を深め、今年は保育園での食農教育を計画しています。



心を込めた手書きの値札を提供

「アグリッジプロジェクトは人を巻き込む力が強いんです。イベントのポスターを貼ってもらったご縁で、次にやりたいことを話してみたら、保育園の方も同じようなことを考えてくれていたんです。サトイモをテーマに、子どもたちが楽しみながら野菜に触れるイベントにしたいです」(足田さん)

地域の祭りなどにも毎年参加し、アグリッジプロジェクトと地域の人たちのつながりは年々広まり、深まっています。代表の工藤さんは「メンバー発案の企画を通して、食や農に関心を持ってもらえるようにしてい

ます。9年目の今年は『人と人  
とが農業の架け橋でつながる』  
というアグリッジプロジェクト  
の原点に立ち返り、活動してい  
ます。大人も子どもと一緒に楽  
しむ地域交流に、活動が寄与で  
きれば」と、話します。

### プロジェクト初 観光企画の開催も

今年9月には、アグリッジプロジェクト初の取り組みで、  
本会と連携した親子向けの農  
育ツアアの企画を神奈川県秦  
野市で開催予定です。取材し  
たこの日は開催前の準備中で、  
メンバーは企画に込めた思い  
を熱く語ってくれました。

田中さんは自身の経験をふ  
まえ「子どものときに感じた  
インパクトは大人になっても  
ずっと残ります。『曲がりく  
ねった道が、実は地域の歴史  
によるものだ』など、発  
見や感動が学びにつながれば  
嬉しいですね」とコメント。



また、幼い頃に秦野市で農業  
体験をした工藤さんは、「子ど  
もの頃に秦野で落花生掘りなど  
を体験したことがあり、『いつ  
か秦野で農家になる！』と夢を  
ふくらませました。秦野は都心  
からアクセスが良く、自然豊か  
で、水もおいしい、たくさん魅  
力の詰まった場所です。秦野の  
方々と交流し、大人も子どもも  
笑顔になってもらうことが目的  
です」と、目を輝かせていまし  
た。

横浜国立大学 アグリッジプロジェクト

ホームページ <https://agridge-chiiki-kasseika.localinfo.jp/>  
Instagram [https://www.instagram.com/agridge\\_project/](https://www.instagram.com/agridge_project/)



ホームページ



Instagram



おぶせファーマーズ  
(Agri Union)  
<https://agri-union.com/>



も活用して人手を確保しているそうです。  
「贈答品クラスの生産に注力するのは当然のことですが、農業経験が浅い方にお手伝いいただくことで、品質にばらつきがでることも考慮しています。それは品質の幅が広がるということなので、実際にできた農産物を見て、最適な販路を考えて販売します。自宅用だから、味が良ければ見た目の美しさにはこだわらない、というお客さんも多く、出荷先のひとつである愛知の直売所『でんまあと』には小布施コーナーがあるほど、ファンがついています」

## 独自の 販路を開拓し 小布施の 果物を全国へ

小布施ブランドを確立したおぶせファーマーズですが、島田さんは2018年の立ち上げからこれまでの苦労を振り返



袋を外してぶどうの出来をチェック！

## 小布施のぶどうは 甘味とコクが特徴

千曲川の支流である松川によって形成された扇状地に位置する小布施町。水はけの良い土壌と、昼夜の寒暖差がある内陸性気候、さらに降水量が年間900㎜ほどと極めて少ないことなど、果樹栽培に非常に適した環境に恵まれています。

「小布施といえば栗と言われるけど、生産量でいえば昔からりんごやぶどうの方が多いんです。数年前にシャインマスカットブームが起こってから、ぶどうの需要が高まりました。小布施のぶどうは、十分な甘味とコクがあって絶品です」と誇らしげに話す、「おぶせファーマーズ」代表で島田果樹園の島田智仁さん(61)。

「シャインマスカット、ナガノパープル、巨峰を中心に新種の富士の輝®も含めて、15種類ほどのぶどうを栽培しています。やっぱりいくつかの種類を詰め合わせた商品が人気。8月の終わりにとれる品種から9月がメインの品種、10月にメインとなる品種……と多種揃えて、時期ごとにおいしい品種をいくつか組み合わせでお客さんにお送りしています」

ります。

「小布施町は農業が主産業。町を元気にするには農業の活性化が必要だ」と考えた当時の町長の呼びかけから、20人ほどの農家で会合を開いたんです。そこで町長からリーダーに任命されました。町長とはPTAでも親交があり、お酒の席で農業について熱く語ったことがあったんです(笑)。その思いと、かつて農協職員として30数年ほど営農技術員指導や販売をやっていた経験を買ってくれたんですね。地域の農業をなんとかしたいという思いは同じでしたから一念発起しました。ただ、町をあげた組織づくりは過去に2回も空中分解していたので、プレッシャーはかなり大きかったですよ」

うまくいかなかった理由について、当時を知る人へ島田さんが聞き取りをすると、販売ルートを確保できなかったことが主な要因だとわかりました。ルートの開拓については一筋縄ではいきませんでした。が、「自分が全責任を取る」という町長の熱い思いにも島田さんはつき動かされました。「農協時代に付き合ひのあった仲卸さんに電話をかけて、事情を説明して、島田さんにはお世話になったから」と力になってもらえました。特に、愛知県の大きな直売

さらに需要が高まっているシャインマスカット



## 援農ボランティアも 生産の大きな支えに

圃場では、大きく腕を伸ばしたような生命力あふれる木にたくさんぶどうが実っています。収穫までには、栄養が分散しないよう不要な房を取り除く摘房や袋かけ、房の粒数を減らす摘粒など機械化が難しい作業が多く、どうしても人手が必要です。

「こうした作業を手伝ってもらえる援農ツアーには、本当に助けられています。しかもボランティアで！ せめてものお礼として、作業した圃場で3房選んでタグをつけてもらい、収穫したら、その印がついたものをお送りしています。とても喜んでもらえるので、こちらとしても嬉しいです」

島田さんは、農業マッチングアプリなど

所で扱ってもらえることになったのが転機でした。そこからおぶせファーマーズが認知され始め、おかげさまで今では名前が一人歩きしているくらいです」

島田さんは「軌道に乗ってきたと言えるのはここ2、3年」と話しますが、興味を持ち、近隣の市町村から話を聞きに来る人もいます。それで、モデルケースとしても注目を集めています。



ぶどうの枝は幹から二股に分かれて大きく広がっている

「約20人で始まったおぶせファーマーズは8年で70人弱までメンバーが増えました。独自の販路がある強みを生かし、大規模農家から、出荷は少量という方まで、来るもの拒まずです。メンバーの所得向上を目指しながら、勉強会などで生産レベルも上げていきたいと思っています」

小布施の甘いぶどうには、農業でこの地を活性化させようと奮闘する人たちの地域愛がたっぷり詰まっています。



# 地域と密な関係を築き 世界に発信する 高知の魅力

## 高知県高知市 倉知幸一さん

くらち・こういち

神奈川県横浜市出身。銀行に就職し、金融知識など学ぶ。退職後は約2年間の世界一周旅行を経て、もともと興味のあった地方創生事業に取り組むべく広告代理店に勤務する。特産品通販カタログの企画を一から立ち上げ、2020年にScratch株式会社を起業し独立する。地域の生産者と手を取りながら、高知県の魅力を国内外に発信している。



神奈川県横浜市で生まれ育った倉知幸一さん。銀行員として勤務したのち、世界一周旅行を経て10年ほど前に高知県へ移住しました。異色のキャリアや、生産者と信頼関係を築きながら取り組む地方創生について、お話を伺いました。

銀行退職後は、2年間で約25カ国を訪れた行動力の持ち主です。「地元の人しか知らないお店を教えてもらって、一緒に行くのが楽しくて。そういったローカル感が好きだというのも、今の仕事につながっているように思いますね」

## 生産者とのつながりが 原点であり、財産

帰国後は地方創生にかかわる新規事業を立ち上げた広告代理店に就職し、高知に移住しますが、な



①「KOCHI, THE GIFT」のしらすTシャツを着た倉知さんと北垣さん ②高知ではちりめんと呼ばれる釜あげしらす



太陽の光をさんさんと浴びて天日干しされるちりめん

んと1年で支社が撤退することに。「地域で共に暮らしてこそだと思いましたし、高知にゆかりのない自分がゼロから作ってきた関係値もあるなか、採算が合わないのでは帰ります」というのは無責任だと思い、地元企業に就職する形で高知に残ることにしたんです」

そう話す倉知さんは、高知県の名物がインパクトのある画風で描かれた冊子を見せてくれました。「最初の仕事は、高知県特産品の通販カタログ制作です。ただ、県の事業ではあったのですが、予算がつかなかったんです。そのため企画・編集だけでなく、自分たち

で広告営業を開拓し、制作費を稼ぐ必要がありました。黒字になるまで4年くらいかかりましたね」

カタログ制作の事業譲渡という形で、倉知さんは2020年に独立。カタログは休刊中ですが、現在は商品販売やPR代行、APレル雑貨を展開する「KOCHI, THE GIFT」ブランドの立ち上げ、インバウンド向け旅行事業など、事業の幅を広げています。

「県の事業という後ろ盾もあったカタログ制作では、手当たり次第に生産者さんや事業者さんをあたって、当時は100カ所くらいのお付き合いがありました。今こー

## 高知での活動に通じる ローカルが好きな気持ち

豊かな自然に恵まれ、農産・水産・畜産が盛んな食の宝庫でもある高知県。横浜市で生まれた倉知幸一さん(41)は2014年にこの地へ移住し、県の魅力を国内外へ発信しています。

「学生時代から海外の発展途上国に関連した物事に関心があり、それが地方創生や地域活性化への興味につながったのかなと思います。ただ、将来的に自分でビジネスをやりたいとも思っていたので、まずは金融の知識を身につけたい、クライアントの社長などと仕事をしてみたいと考え、銀行に就職しました。金融知識だけでなく、様々なクライアントとかわって来た経験も今に生きています」



倉知さんが手がけた「高知お取り寄せ・贈り物グルメカタログ」

緒させていただいている方のほとんどは、そのときのご縁です。カタログ制作を通して生産者さんとのつながりができたことが、原点であり、財産だと思っています」

## 物腰やわらかい人柄が 生産者からも評判

「商品企画から販売まで寄り添ってくれるので安心ですし、HP更新などのフォローもしてくるので、とても助かっています。いじりがいもあるけどね」と、お茶目な笑顔を見せるのは、「土佐角弘海産」代表取締役の北垣博則さん。倉知さんが商品プロデュースやPRサポートを行う同社は、釜あげしらすを中心に高知の海産物を扱う加工販売会社です。「通販で県外にも自慢の商品を届ける



土佐角弘海産の代表取締役・北垣博則さん



倉知さんが手がける「KOCHI, THE GIFT」の商品は高知龍馬空港のショップでも販売中



ネスパーソンは多くいらつしゃいます。地域と共に暮らし、ローカルと関係性を築いてきたことは今の自分の武器のひとつです。ここで培ってきた経験を生かして、ぶつかってしまいがちな地域なりの考え方や主張とビジネスの折り合いを翻訳するというか、潤滑油のような存在になってうまく回していくことが理想だと思います」

地域に寄り添って課題を解決しながら、生産者と消費者や観光客をつなぐ取り組みに尽力する倉知さんの姿は、まるで坂本龍馬のよう。世界へ向けた、新たな夜明けの訪れに期待が高まります。

Scratch株式会社  
<https://scratch-kochi.jp/>



「KOCHI, THE GIFT」  
 オンラインストア  
<https://ec.scratch-kochi.jp/>



①ぷっくりと丸みがあり、みずみずしいみょうが  
 ②「KOCHI, THE GIFT」ブランドサイトのトップページ



倉知さんと谷農園の谷泰志さん。意気投合したきっかけは「みょうがTシャツ」

「捉えるところを捉えて、商品の良さをしっかりPRしてもらっていますよ。僕が言ったことに對して、思うところがあるときもあると思うんです。でも、それを否定しないというか、こちらが「確かに！」と考える言い方で返してくれる。ビジネススキルや金融知識

## 県外から来た人 だからこそ期待

倉知さんは、2023年からインバウンド向けツアーもスタートしました。そこで、意気投合したのが、高知のファンを海外に広げる取り組みを実施していた谷農園の谷泰志さんです。

「倉知さんの名前は以前から知っていたけれど、色々やるようになったのはこの2年くらい。みょうが農家らしい、ユニフォームにできる服を探していたら、このみょうがTシャツに出合っ。それがきっかけですね」(谷さん)

だけでなく、言葉選びなどの物腰のやわらかさが一緒に仕事をしていて気持ちがいい、人に好かれるところだと思えますね」(北垣さん)

たびたび家族で食べに来るという「土佐角弘海産」の「釜あげしらす井」のおいしさについても力説していた倉知さん。ふたりの掛け合いからは、仕事を超えて、家族ぐるみで良い関係性を築いていることが伝わってきました。

家業を継ぎ、9年前にサラリーマンからみょうが農家に転身した谷さんですが、NPO法人のメンバーとしても高知県の魅力をアピールする施策を考えていました。

「料理人や生産者、飲食店や販売店の仲間と、高知の食を広く知ってもらうことを活動目的としたNPO法人を立ち上げたんです。海外の料理人を高知に呼び、料理の勉強を中心に、観光や文化体験などを通して、高知と日本の魅力を知ってもらうという2週間のツアーを実施しています。そこで『KOCHI, THE GIFT』のTシャツをプレゼントすると、すごく喜んでくれるんです」(谷さん)

谷さんは、高知出身ゆえに自身が身動きがとりにくい場面でも、



①

「県外から来た倉知さんなら、しがらみなく、うまいことやってくれるんじゃないか」という期待も寄せています。

自身の強みを生かし  
 ビジネスの潤滑油に

ローカルに根付いた空気感を知っていることが自身の強みだと、倉知さんは語ります。

「都会には自分よりも優秀なビジ



①谷泰志さんと息子の晟龍さん  
 ②NPO法人「高知の食応援隊」が主催した外国人向け高知ツアーの様子

伝統を

未来へ

結ぶ

— 徳島県にし阿波地域 —

# にし阿波の 傾斜地農耕システム

徳島県西部のにし阿波地域には、山間地域に約200の集落が点在します。  
なかには斜度40度の急斜面で農業を営む家もあり、  
独自の技や知恵を培って、自然を守り、生命を守るシステムが、  
400年以上にわたって継承されてきました。  
その取り組みは、世界農業遺産にも登録されています。

## 傾斜に適応した農業と 日本の原風景

「にし阿波」とは、徳島県の実馬市・三好市・つるぎ町・東みよし町の2市2町からなるエリアです。西日本第二の高峰「剣山」がそびえ、山々と深い渓谷が織りなす斜面に民家や畑が点在し、そこには桃源郷とも称される日本の原風景があります。

山地での農耕といえば、棚田がイメージされますが、にし阿波では「傾斜地農耕」という技術が受け継がれてきました。それは、水田に適さない風土や、険しい山々とともに生き抜いてきた、先人たちの知恵と工夫によるものです。水はけが良く日当たりに恵まれた急傾斜地では、アワやキビなどの雑穀類が多く栽培されています。



また、カヤの活用もこの地域の特徴のひとつです。ススキやチカヤを乾燥させたカヤは、細かく刻んで畑の土に混ぜることで肥やしになり、土砂の乾燥や流出を防ぐ効果があります。カヤを円錐状に積み

①傾斜40度の畑で土上げの作業をする西岡田さん夫妻 ②特注で作られた農具「サラエ」 ③そば米雑炊(左上)、ごうしゅいもの田楽(右)、はりはり大根(左下) ④山の斜面に民家や畑が張り付くように位置する ⑤仲睦まじい西岡田さん夫妻 ⑥カヤを積み上げた「コエグロ」



上げて乾燥させる「コエグロ」のある風景は、にし阿波のシンボルとなっています。

## “一人できんことも 二人ならできん”

つるぎ町の猿飼集落に生まれ育った西岡田治宣さん(84)と、妻の節子さん(77)は、にし阿波のなかでも急こう配の傾斜40度の畑で、夏はインゲン、秋はソバを栽培しています。畑を訪ねると、足元から谷底まで一直線で、足がすくむような傾斜です。「滑らんように気いつけてなあ」と言いながら、二人はサラエと呼ばれる農具を片手で担ぎながらスイスイと歩いていきます。

「助け合いの精神。一人ではできんことも、二人ならできん」と、治宣さん。

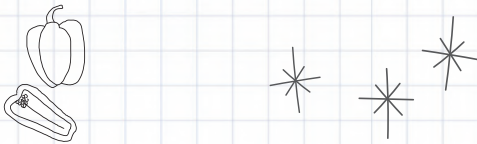
傾斜地の畑は耕すたびに土が下がり、豪雨や雪解け後はさらに落ちていくため、土を定期的に持ち上げる必要があります。そこで使われるのがサラエです。機械を使うことが難しいため、農作業は手作業が基本です。使用する農具は、傾斜に合わせて野鍛冶が特注で作ったもので、400年前からほぼ同じスタイルだといいます。

自宅に戻ると、節子さんが郷土料理の「そば米雑炊」や、在来種「ごうしゅいもの」



# 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、7月に開催された職業体験イベントと、そこで講師を務めてくれた農業女子の須賀恵美さんをご紹介します。



「農業女子つ・な・ぐPJ」が7月26日に東京・渋谷で開催されたイベント「職業体験EXPO2025」に出展。『農業ってどんなお仕事？』をテーマに、PRを行いました。

「職業体験EXPO」で子どもに「農業の魅力」をPR



講師を務めた須賀恵美さん(左)と笹尾美香さん(右)

このイベントは、参加した団体それぞれが行う取り組みや活動について子どもたちにアピールすることにより、将来の目標や職業感を育んでもらうことを目的としています。

今回は埼玉県上里町で有機野菜を栽培している「須賀農場」の須賀恵美さんと、神奈川県平塚市で30種類以上の野菜を栽培している「Farm330」の笹尾美香さんが講師となって、子どもたちに計5回のワークショップを開催しました。農家さんの話を直接聞ける機会とあり、ワークショップはすぐに満席となる盛況ぶりでした。

ピーマンのカット体験や野菜の苗クイズに挑戦

須賀さんはピーマン栽培の様子や収穫したピーマンの色や形について解説したほか、色々な苗の写真を用意し、この苗からどんな野菜が育つかクイズを出題。参加した子どもたちからは、元気に答えが上がり会場は笑顔に包まれました。また、ピーマンのカット体



験では、慣れない包丁を手に緊張する子どもたちに優しく声をかけながら輪切りや細切りのやり方を丁寧にレクチャーし、切り方によって甘味や食感が変わることを伝えました。

一方、笹尾さんは、茎からエダマメを摘み取る作業に苦戦する子どもたちを励ましながら、エダマメの選別と袋づめについて説明しました。イベントに参加した小学4年生の女の子は「ピーマンの切り方で甘味が変わることを初めて知りました。貰ったピーマンはこのまま丸かじりしてみたい」と嬉しそうに話してくれました。

ワークショップを終えた須賀さんは「クイズコーナーで子どもたちから野菜の名前が次々に出てきたことに驚いた。今日をきっかけに、少しでも農業に興味を持ってくれたら嬉しい」と語っていました。

## にし阿波の日常の尊さ 気づかせてもらった

一方、三木坊集落の磯貝一幸さん(53)と母のハマ子さん(78)は、キビやコキビ、アワなどの雑穀農家で、農家民宿「そらの宿」を営んでいます。

「私が17代目で、うちの先祖がこの集落を開拓しました。父が守ろうとしたこの集落

田楽などを振る舞ってくれました。『うちのそば米雑炊は十目入って、お醤油も自家製。みんな喜んでくれるんよ』

水稲を育てにくいこの地域ではソバの実を塩ゆでして殻をむいた「そば米」が食卓に並びます。また、食物が限られる山間のため、イモ類の貯蔵や保存食の文化が根付いています。



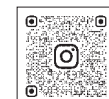
乾燥させたアワ。徳島の古い呼び名「阿波」の語源ともいわれる



7にし阿波で農家民宿を営む磯貝一幸さん 8もてなし好きの磯貝ハマ子さん 9完熟してから収穫したイチジクは絶品



徳島剣山世界農業遺産推進協議会  
にし阿波の傾斜地農耕システム  
<https://giahs-tokushima.jp/>



そらの宿 磯貝 Instagram  
[https://www.instagram.com/soranoyado\\_isogai/](https://www.instagram.com/soranoyado_isogai/)



を絶やしたくないと思い、県内での仕事を退職して家業を継ぎました」と、一幸さん。今年4月に亡くなった父の勝幸さんは教育旅行など外から人を招き入れる農家民宿に、晩年まで熱を注いでいました。ハマ子さんが自家製のお茶とイチジクを出しながら続けます。

「うちのかまども現役。お客さんと一緒に蒸しまんじゅうを作ったりするのが、喜ばれとるんよ」

「阿波」の語源は「粟」といわれるほど、この地域には雑穀文化が根付いており、一幸さんはつるぎ雑穀生産販売組合の組合長も務めています。

「本音を言えば、専業農家で家族を養うのは厳しい。でも農泊のお客様が感動して、毎年来てくれて、口コミで広がっていき、自分には当たり前のものに実は価値があることを教えてもらいました。バランスを保ちながら、維持していきたいです」

人々が受け継いできたにし阿波の暮らし。心温まる交流を通じて、これからも人々との絆が紡がれていく予感がしました。



キビ畑で農作業をする一幸さん



台湾での研修の様子



日本の食文化を台湾で紹介！



収穫体験でいきいきとした笑顔を見せた台湾の子どもたち

## 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。



須賀さんが実施する  
プログラムのフライヤー



**台湾の農業から受けた驚き  
国を超えて広げる農業の可能性**

台湾との情報交換の場を設けるようになったのは、うちの農場とかわりがあった台湾の農家さん

との繋がりで、台湾の農業を視察したのがきっかけです。台湾の農業が発展しているというイメージはなかったのですが、行って見たら驚くことばかり。台湾では、キッチンや宿泊施設を農園に併設した「レジャーファーム」での農業体験が流行っているんです。自然とどうかかわって生きていくかを考える自然教育を学べるような環境が整っていて、市民の農業への関心は日本よりも高いと感じました。そこで日本の農業にも応用できることもあると感じて、2020

年から2年ほど台湾各地の農場を視察しながら、日本と台湾をつなぐ取り組みを続けてきました。また、日本人向けの農業研修を初めて台湾で実施した際に、東京家政大学の先生が来てくださったんです。そのご縁で、在学生を対象にした「台湾食農文化プログラム」を2026年春に実施できることになりました。まずは今回のプログラムを成功させ、今後はさらに広く展開できるようにしたいと考えています。

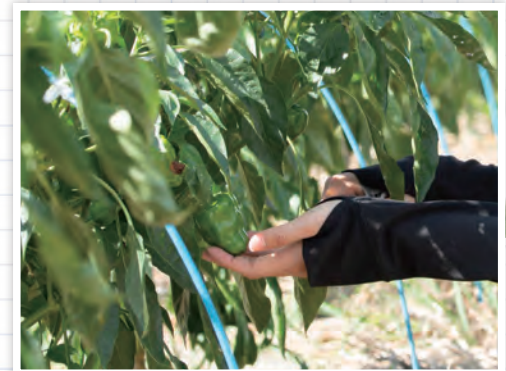
実家の須賀農場では、農薬・化学肥料・動物性堆肥を使わない、植物性堆肥のみの自然農法で、現在30品目以上の野菜と穀類などを栽培しています。幼い頃から農業をしている親の姿を見て育つ中で、私自身は農業よりも食を通して野

菜の魅力を伝える仕事を志すようになりました。そこで、調理師になり3年ほど働きましたが、幅広い食材を扱う飲食店よりもっと野菜に特化した仕事がしたいと思い、実家へ戻りました。家業を手伝うかたわら、調理師としての経験を生かして料理教室を開いたことが食育に興味をもったきっかけです。ただ料理を教え

るのではなく生徒さんに寄り添った教室にしたいと、使う野菜がどんな場所でのように成長するかといったことまでお伝えするようになりしました。特に子どもたちは、畑の様子や花の色・形など、スパーに並ぶ前の姿を知ること、好きではなかった野菜にも興味をもってくれることがあります。そういう経験や知識が大人になったときの食への向き合い方にも影響するのではないかと思います。

**農業への関心を深めてもらい  
イメージを変えていきたい**

肉体労働で休みもなく大変……と、一般的に農業へのマイナスイメージは強いですが、食農教育を通して、そのイメージを少しずつ変えることができています。それが私自身のやりがいにもつながっています。また、私自身もそうですが、畑を耕し、農産物を作ることで、農業ではなく、かわり方は様々です。私は多くの人に農業への関心をもってもらいたいので、その入り口となる食農教育を



ワークショップでも取り上げた  
ピーマンが実る圃場



太陽の光をたっぷり  
浴びて育った野菜を  
収穫&出荷！

広げていくことを目指しています。特に幼少期から農業への関心を深めることができれば、その可能性をもっと広げることができると思っています。そのひとつとして、ワークショップでは、スーパーで売っている野菜しか知らない子どもたちにも



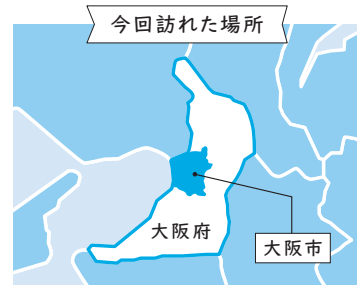
埼玉県児玉郡上里町 須賀農場 須賀恵美さん

埼玉県出身。65年以上続く、有機野菜農家に生まれる。調理師を経て実家に戻り、農業に従事。現在は実家の須賀農場で収穫や出荷を担当しながら、主に親子向けのワークショップや台湾での食農研修に携わる。



# ふるさと倶楽部

8月2日(土)に行われた本会の食育探訪企画  
「大阪木津卸売市場で『お魚探検』とおうちで育てよう！  
『豆苗づくり体験』」の様子をレポートします。



## 食のプロが訪れる 卸売市場を見学

江戸時代には「天下の台所」と称された大阪で、300年以上の歴史がある「大阪木津卸売市場」。8月2日と23日の2回にわたり、親子を対象とした食育企画を実施しました。同市場には、大阪近郊でとれた地魚や野菜、加工品のほか全国の生鮮品が集まり、食のプロや一般のお客様でにぎわいます。「お魚先生」こと太田雅士さんが、「市場は広いから、遅れないように」についてきてくださいね」と、先導し、子どもたちのお魚市場探検がスタートしました。

「お魚先生」こと太田雅士さん。  
元木津卸売市場の職員さんで、  
市場のスペシャリスト！

「お魚先生」こと太田雅士さんが、  
「市場は広いから、遅れないように」  
についてきてくださいね」と、  
先導し、子どもたちのお魚市場  
探検がスタートしました。

大阪の夏の風物詩・ハモ  
「骨は何本あるでしょう？」  
市場に一歩足を踏み入れると、  
活気ある声が行き交っていました。  
普段はなかなか目にしない光景に、  
大人も子どもも興味津々の様子で  
す。水揚げは毎日変わるので、市  
場でどんなお魚が見られるかはそ  
の日次第です。太田先生は、大阪  
の夏の味覚として有名なハモの前  
で足をとめると、クイズを出題。  
「ハモの骨は何本あるでしょう？」  
3択問題で答えが割れるなか、  
約3500本もあることがわか  
ると、みなさんは目を丸くしてい  
ました。  
ほかに、サバを指さし、「背  
中が青く、お腹は銀色なのは、上  
からの鳥たちや下からの大きなお  
魚に見つかりにくくするため」な  
ど、先生のお話は興味深いことば  
かり。子どもたちはお話を聞きな  
がら特徴を懸命にイラストにし  
たり、メモするなどし、いろいろな  
お魚に出会うことができました。  
貝や加工品、さらには、お魚の

## 大阪木津卸売市場で 「お魚探検」とおうちで育てよう！ 「豆苗づくり体験」

おおさかしなにわく  
大阪府『大阪市浪速区』



エラや内臓など、水族館でも見られないような市場ならではの紹介もあり、市場探検は驚きと発見の連続でした。

## ちりめんじゃこの モンスターを探せ

後半は「ちりめんモンスター」探しに挑戦。スーパーで販売されているちりめんじゃこは、実は異物が除去された後のもの。今回は選別前のちりめんじゃこに混じった海洋生物の赤ちゃんたち(ちりめんモンスター)を虫眼鏡やピンセットを片手に、「これはなに？」「タコや！」など、みんな夢中になって探しました。資料を参考に種類を見分けて、最後に自分たちのコレクションシート(ちりめんモンスターの標本)を作りました。

太田先生は「みんな積極的に手を挙げて話してくれて嬉しいですね。最近のスーパードでも切り身が多く、お魚をまるごと見る機会が減っているの、魚の生態などを知り、興味を持つきっかけになれば嬉しいです」と話していました。

## 参加者の声

大阪府から参加  
橋本臣代さん  
藤本竜青さん



食えることや体験が好きなので、祖母と参加しました！普段見られない市場の様子や珍しい魚や貝などが見られて、すごく楽しかったです。

大阪府から参加  
小野節子さん  
小野言太郎さん



お魚が好きなので、久しぶりに孫と2人で参加しました。市場で味わうお魚は新鮮でおいしかったです。ちりめんモンスター探しも楽しかったです！

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！



最後にみんなでパチリ☆夏休みの自由研究にもなりそう！



## あなたの農業知識を確認しよう！

## 【日本農業検定の受検のご案内】

日本農業検定は、仕事や趣味で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

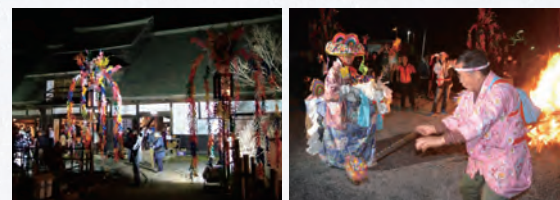
※5名以上の受検者がいる場合は職場等を利用した団体受検が可能です。

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/>



## 山梨県甲州市一之瀬高橋の春駒東京公演のお知らせ

本会が主催する「第36回民俗芸能と農村生活を考える会」は、本年度山梨県甲州市の一之瀬高橋の春駒保存会をお招きして東京都千代田区の日本教育会館一ツ橋ホールで公演を行うこととなりました。絶好の機会ですのでぜひお越しください。10月1日より申し込み受付開始予定です。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 2026年1月31日（土）
- ところ 日本教育会館一ツ橋ホール（東京都千代田区）



## 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。個人情報情報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28日（金）必着でお願いします。

## 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、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



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。



## ふれさと体験交流

農村を訪問し、体験を通じて、農と食に興味関心を持ってもらうための企画です。野菜や地域の豆知識、新鮮な野菜を得て、食の大切さを実感できます。大人はもとより、ご家族や小学生の体験学習、初めての農業体験におすすめです。

11月15日（土）

\秩父の魅力いっぱい/  
“秩父かぼす”としいたけを味わう

埼玉県秩父市吉田地区

埼玉県秩父地域の特産品「秩父かぼす」。昼夜の寒暖差があり、味・香りの良さが特徴です。なかでも、11月は完熟した爽やかな酸味とほんのりした甘さがある黄金のかぼすが楽しめます。収穫したかぼすはその場で食べても美味しい逸品です。

## 地域の方からのメッセージ

平成8年から始まった「秩父かぼす」の栽培。昼夜の寒暖差が大きい中山間地の南向きの畑で栽培した果皮がやや厚く、無農薬栽培の安心安全健康果実です。さまざまな加工品に利用され、年々広がりを見せている「秩父かぼす」をご賞味ください。

\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月中下旬

さわやか信州  
「北志賀高原 高社山で育ったりんご収穫隊」

長野県山ノ内町

長野県の北部に位置する山ノ内町夜間瀬(やまのうちまちよませ)地区は高社山(こうしゃさん・たかやしろやま)の南に位置し、日当たりの良い地形と朝夕の寒暖差を利用して、りんごをはじめぶどうなども栽培されています。今回はりんごの収穫のお手伝いにかかっています。



## 地域の方からのメッセージ

この時期は収穫の最盛期です。雄大な高社山の山麓で、真っ赤に色づくりんご(ふじ)の収穫のお手伝いをお願いします。