

ふれあい

冬号
2026年

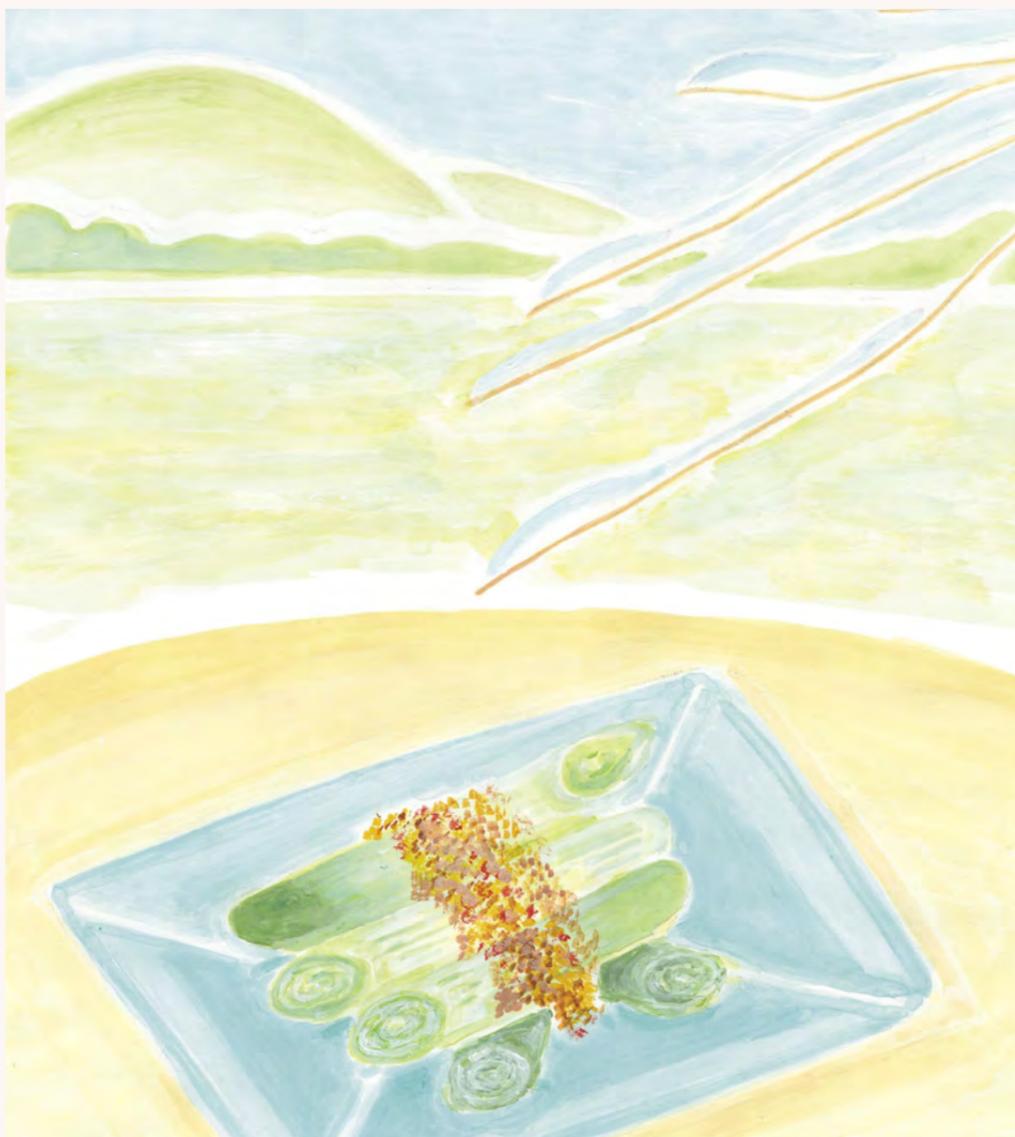
ふれあい

2026年冬号

岩津ねぎ

兵庫県朝来市

兵庫県朝来市でしか栽培されない冬の味覚「岩津ねぎ」は、日本三大ねぎのひとつ。青葉から白根まで全て食べることができ、特に白根は柔らかく、甘味や香りが強いのが特長です。冬の寒さや積雪により柔らかさと甘味は一層増していきます。室町時代から銀の採掘が行われていた史跡・生野銀山のある同地域。「岩津ねぎ」は、江戸時代に銀の採掘に携わっていた人々の冬の栄養源として栽培が始まったといわれ、歴史ある特産品となっています。



農山漁村Biz
山梨県甲州市
アグベル株式会社

産直物語
岐阜県恵那市
栗

わたしの楽園
埼玉県ときがわ町
青木達也さん
伝統を未来へ結ぶ
兵庫県赤穂市
赤穂緞通



令和8年2月1日発行 通巻486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1-16-8 GEEKS AKIHABARA 4階 ☎03-5297-0321



一般社団法人 全国農協観光協会

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



遊休農地を再生・活用し 日本のブドウを世界へ

山梨県甲州市を拠点に、名産のブドウ栽培に新風を吹き込む農業法人、アグベル株式会社。遊休農地の再生・活用によるブドウ生産と海外輸出などの取り組みで注目を集めています。代表の丸山桂佑さんにお話を伺いました。



ふれあい

2026年 冬号

農山漁村Biz

03 山梨県甲州市 アグベル株式会社



産直物語

06 岐阜県恵那市 栗



わたしの楽園

10 埼玉県ときがわ町 青木達也さん



伝統を未来へ結ぶ

14 兵庫県赤穂市 赤穂緞通



農業女子つ・な・ぐPJ

18 farm330 笹尾美香さん



ふるさと倶楽部

20 千葉県鴨川市 鴨川みかん援農隊



23 ふれあい掲示板

峡東地域に響く 新しい農業の「鐘」

山梨県・甲府盆地の東部に位置する「峡東」と呼ばれる地域は、日本有数のブドウの産地として知られています。水はけの良い扇状地と長い日照時間、そして昼夜の寒暖差が掛け合わせられ、良質なシャインマスカットや巨峰が育まれ、いまやそのおいしさは、国内だけでなく世界の人も魅了しています。

アグベルのシャインマスカット



「根域制限栽培」をする圃場の様子

いま、この地域で注目を集めているのが、農業法人のアグベル株式会社です。遊休農地の活用や海外輸出、自社独自の出荷場運営、農業後継者同士の連携などに取り組み、同社の圃場面積は、2018年の始動から7年間で26倍(13.1倍)に拡大しています。2022年には輸出に取り組む優良事業者表彰で最高位の農林水産大臣賞を受賞。また、農林水産省が全国から11社を選定した「GFPアンバサダー」に選ばれ、2024年にはその実績から、輸出取組の大本となる産地「フラッグシップ輸出産地」にも認定されました。代表取締役の丸山桂佑さんは、この地域で祖父の代から続くブドウ農家に生まれ育ちました。

「父が病で急逝し、会社員を辞めて家族経営の農園を継ぎました。子どもの頃からブドウ農家はいいなと思っていましたが、私はブドウ生産をビジネスにしたいと思っていました」
丸山さんは就農1年目に、祖父母と農業をしながら、他の農家や大田市場などへ足を運んで、栽培から消費までの流れを学び、構想を練ったそうです。
「ブドウは木を植えてから収穫できるまでに約3年かかり、投資回収するには約6年かかる。また、家族経営がほとんどなので、継承した土地がベースになるため、大規模経営がしにくい。それらを解決するべく、農業法人化に踏み切ったのです」
アグベルの生産事業部に所属する7人のうち、3人はブドウ農家の後継者です。
「彼らは『生産管理者としてチームをマネジメントし、組織として規模を拡大していきたい』と話しています。いま、農家に



アグベル株式会社代表取締役の丸山桂佑さん(32)

なる選択肢は独立するか、事業承継するか、2択が主ですが、農業法人で農業をするという3つ目の選択肢を強くしたい」
アグベルという社名の由来は「農業に鐘を鳴らす」。丸山さんは、遊休農地の再生にも力を入れています。
**遊休農地を開拓し
農業の未来を変える**
高齢化による担い手不足や、それに伴う遊休農地の増加は、全国で課題となっています。アグベルでは、そんな遊休農地を

積極的に借り受け、再生・活用しています。そこで最近注力しているのが、「根域制限栽培」という栽培方法です。
「簡単にいうと、ブドウの木をプランターに植える方法です。土壌環境を選ばずにできるので、属人的になっていた栽培も、管理・データ化しやすくなります。気候や土などの外的要因がたくさんあるなかで、これまではそれぞれの農家の経験や勤が頼りでしたが、これにより本当にブドウに適した環境が何なのかを見極めていけるようになるはずで

す。1本の木の生産性まで算出し、より正確な出荷計画を立てやすくなります」
山梨県内にとどまらず、アグベルは2023年に茨城県の遊休農地(7ha)にも進出し、新たな圃場を整備しています。今後は全国の遊休農地での展開も視野に入れているそうです。
「日本の美しい田園風景が荒れてしまうことを止めたいですし、次世代の若手には、農業が儲かって良い仕事だと思ってもらい、新しい農業を築き上げたいです。しっかり結果を出して、将来に



ブドウ栽培には最高の条件が揃う峡東地域

日本のブドウを 世界の食卓に届けたい

アグベルのブドウは、国内だけでなく海外でも販売されています。

「世界中で『ブドウといえばアグベル』と、思い浮かぶような世界のぶどうカンパニーをめざしています。マーケットは国内より海外の方がより大きく、日



上/オフシーズンの出荷場でミーティング 下/海外仕様のアグベルの出荷箱

本のブドウは国際競争力がある。農家の収益力が高められれば、農業全体の魅力向上にもつながります」
市場を開拓し、成長を続けるアグベルですが、同社が躍進する秘訣の一つは、需要に合わせた生産にあります。「より甘く、より大きく、より美しい」といった最上級の「質」を追求するだけでなく、「マーケットイン」と呼ばれる、販売価格から逆算した生産設計をしているのです。
「例えば、デパートの贈答用と、スーパーで売る家庭用では、求められる価格やスペックが異なりますよね。取引先の販売価格や規格を確認し、それに見合った工数で栽培するようにしています。アグベルは自社選果場で規格をもち、海外で好まれる品質の確保を追求しています」
地域の抱える課題を払拭しながら、農業をしっかりと稼げる産業として育てる。時代を先導するアグベルの取り組みに、これからの期待が膨らみます。

アグベル株式会社
<https://agbell.co.jp/>



ホームページ

さんちよく
ストーリー

産直 物語



栗

岐阜県恵那市
〔くり〕

昔から栗の栽培が盛んな岐阜県恵那市。きれいな水と空気、昼夜の寒暖差によって大きく甘く育つ栗は、地域の有名な栗菓子店にも出荷されています。そこで、より質の良い栗の増産によって地域の活性化をめざす、えな笠置山栗園の代表・鈴木猛さんにお話を伺いました。



恵那の特産品の栗で 地域に再び賑わいを

山に囲まれ、川に流れる水は美しく澄み、自然を全身で感じる事ができる笠置山周辺。30年以上前には宿泊やレジャーも楽しめる大規模な年金保養施設があったため、たくさんの人々が訪れていました。しかし、

バブル崩壊のあおりを受けて2000年に施設が閉鎖されると、途端に訪れる人が減ってしまったそうです。この地にかつての賑わいを取り戻したいという思いや地域の農業の未来についての話し合いを重ねるなかで、「栗菓子に使う栗の生産を増やしてほしい」という菓子店からの強い要望を受け、2011年に笠置山栗生産組合が立ち上がります。そして、特産品の栗を主役にした地域おこしが始まりました。

「栗の生産量を増やして地域を盛り上げようと、栗園を作ることになったんです。県営中山間地域総合整備事業として国や県市の力を借りて土地の造成を行いました。その後の栽培と生産は組合に任せたと、というような流れで2011年から栗の木

の植え付けが始まりました。それから2017年まで毎年、植樹祭としてボランティアで来てくれた地域の皆さんが植え付けをしてくれたんです」

そう語る鈴木猛さん(76)は、定年を迎えたのちに、家業を継いで栗農家となりました。現在は、えな笠置山栗園の代表として栗園の経営を担いながら、約50人の作業員を束ねて栗の生産を行い、地域の活性化のために尽力しています。

そんな鈴木さんが中心となって、2000年からスタートした栗園は現在、16畝の圃場に6200本まで増え、ここ数年は20畝以上の栗を収穫しています。栗は植えてから3年は実がならないように木を育て、4年目に少し実をつけさせて、5年目からようやく収穫が始まります。

「収穫できるようになるまでの資金繰りに本当に苦心しましたが、2014年に栗園のお披露目のような形で感謝祭として盛大にイベントを開催し、たくさんの方の皆さんにお越しいただくことができました。翌年以降も皆さんに栗拾い体験を楽しんでいただく催しとして収穫祭を実施し、2025年は『えな笠置山栗園栗拾い祭』とリニューアルして実施しました。また、台風の被害を受けた7年前は、枝が折れたり、栗の木が根こそぎもっていかれたりして、大変な年でした。3つくらいしか収穫



右…援農隊が拾い集めた大量のイガ
ゴルフボールほどのサイズにもなる
左下…栗のイガ
左上…大きな栗は
右…大きな栗は



栗園の向こうに見える笠置山は、笠を置いたような形をしていることが名前の由来



右上…栗園を見渡す、えな笠置山栗園代表の鈴村猛さん
右下…冷凍したむき栗など加工品の販売にも力を入れている
左上…地域を盛り上げるために栗拾い体験などのイベントを実施
左下…旬の時期に駅などで行う焼き栗の実演販売も好評

できず、とても悔しい思いをしましたが、恵那市の職員がボランティアで片付けに来てくれて、とてもありがたかったですね」
鈴村さんのお話からは、地域を盛り上げたいという住民の熱と、えな笠置山栗園がその希望となっていることが感じられます。

翌年の豊作のために 欠かせないイガ集め

住民の地域愛が支える、えな笠置山栗園ですが、鈴村さんは「援農隊」の存在も大きな力になっていると語ります。

「収穫のときは、栗と同時にイガも拾って、機械にかけて栗とイガを分別し、栗は選果場へ、イガは堆肥にします。イガをそのままにしていると栗虫が土の中に戻って冬を越し、翌年の生産に影響するので、本当は一刻も早く片付けたいのですが、最盛期にはどうしてもイガが後回しになってしまふんです。援農隊の皆さんには、9月の一番忙しい時期に来ていただき、収穫とイガ集めをお願いしました」

鈴村さんは、「毎年来てくださる方もいるんですよ」とリピーターの手慣れた様子を頼もしく感じていると話し、「毎年同じ農泊に泊まって、宿泊先の家族と会うのも

木の情報をすぐ見ることができるので便利です」

さらに、栗の生産において要となる枝の剪定も、VRシステムによるシミュレーション学習を取り入れて練習しています。えな笠置山栗園の作業者は毎年5、6人が剪定士の認定試験を受験し、今は15人ほどが資格を持っています。

「栗は、2.5〜3.5mの高さで樹幅が大きくなるように育てる低樹高栽培が一般的です。太陽をたくさん浴びて実が大きく育ちますし、風通しが良いので病気になりにくく、さらに樹高が低い作業しやすいというメリットもあります。そのためには、良い枝を残して剪定する技術が重要。芽が動き出す前の1月、2月に剪定を行い、3月からは防除をして、8月の収穫が始まるまでに草刈りもします。起伏が激しい場所など機械での草刈りが難しいところもあります。機械化しないところも追いつきません」

10年後の目標は 今の倍程度の収量確保

栗の木は「植え付けをしてから15年目から栗がよく採れるようになり、きちんと手入れをすれば40年のもつんですよ」と、鈴

楽しみにしてくれています。また、食べ物がおいしいと言っていただけのもうれしいですね」と笑顔をのぞかせます。

地域活性化にひと役買っている、えな笠置山栗園では、援農隊の協力も得ながら2025年には23トンの栗を収穫しました。

「目標は28トでしたが、昨年とほぼ横ばいですが、ここ3年は猛暑でこれまでと環境が変わってしまいましたね。標高が高いので気温の影響はそこまで大きくは受けていませんが、雨が降らないとイガが大きく育たないんです。イガが大きくなると、中の実も小ぶりになってしまふわけで、収穫量に大きく影響します。台風もそうですが、自然相手というのは難しいことばかりです」

さらに、作業員は70代以上が過半数を占め、農業者の高齢化が進んでいることも課題です。その一助として5年ほど前からスマート農業を取り入れ、効率化を図っています。

「スマート農業実証プロジェクトとして2年間、実証を行ったのがきっかけですね。ドローンを使った防除やオフセットモアによる草刈りなどのほか、栗の木1本1本による草刈りなどのほか、栗の木1本1本に番号を振って、品種や植えた年などを管理しています。木にかけてある札のQRコードをスマートフォンで読み込むと、その

村さんは最初に植えた木が生えている場所を案内しながら、教えてくれました。

「ここにある木が15年を迎えましたから、収穫量はこれからどんどん増していく予定です。なので、できるところは効率化していきます、業者の賃金を増やしたり、株の配当を支払ったりしていきたいんです。株主さんたちは私たちと一緒に夢に向かって応援してくれているので、早くその思いに込められるようになりたいですね」

2025年に収穫した23トンの栗のうち11・6トンを市内の菓子店へ契約出荷しましたが、「その倍はほしいと言われている」といいいます。

「毎年、菓子店と私たちが栗の値段を決めて契約するのですが、いい栗を作ればいい値で買ってくれる。そんな信頼関係もできあがっています。それに栗の木は正直で、手をかけた分だけ、いい実を付けて返してくれます。こちらの苦労をわかってくれるから、いい実ができるように頑張ろう、とやりがいを感じます。10年後の2035年には、今の2倍程度の40〜45トンの収穫を目標としています」

栗の木と生産者、生産者と菓子店、そして地域住民との結びつきが、恵那の希望を大きく実らせる力となっています。



わたしの 楽園 Paradise

自然豊かな暮らしを求め夫婦で
ときがわ町に移住した青木達也さん。
「キャンプ×民泊」という日本初の施設
「NONIWA」を運営し、
アウトドアタウンとしてときがわ町の
魅力を発信している青木さんに
お話を伺いました。

自然にふれあう 魅力を発信。 アウトドアで 人生を豊かに

「埼玉県ときがわ町」 青木 達也さん

あおき・たつや
大阪府出身。大学卒業後、アフリカ専門商
社勤務を経て、埼玉県ときがわ町に移住。
妻・江梨子さんとともに、キャンプと民泊
を組み合わせた施設「キャンプ民泊
NONIWA」、暮らしとアウトドアをテーマに
したお店「GRID」を運営。夫婦ユニット「野
あそび夫婦」でキャンプインストラクターと
しても活動し、地元企業と協力して「ときが
わoutdoor fes」なども主催する。

僕は驚くほどの
インドア派でした

埼玉県のほぼ中央に位置してい
る、比企郡ときがわ町。さいたま
市内からは車で1時間ほどのとこ
ろにあり、のどかな風景が訪れる
人を迎えてくれます。

この地で「キャンプ×民泊」とい
う日本初の施設「NONIWA」を
立ち上げたのが、青木達也さん・
江梨子さん夫妻です。芸術系の大
学で同級生として出会い、脚本家
を志していた達也さんは営業職へ、
江梨子さんはテレビ番組制作の仕
事に就いていたそうです。

「僕は驚くほどのインドア派だっ
たのですが、妻の実家がよくキャ
ンプに出かける家庭で、結婚後に
一緒に行くようになりました。キ
ャンプをしている時は時間の流れ
がゆっくりで、ひとつひとつの会
話も時間をかけて丁寧にできる。
そんな濃い時間が過ごせる場所
が魅力ですね。焚き火を見ながら
語らうなかで、自然のある暮ら
しがしたい」と夫婦で一緒に仕事を

したい」というお互いのビジョン
が見えてきたんです」
そんな理想を実現するためにぴ
つたりだとふたりが考えたのが、
趣味のキャンプを仕事にすること
でした。

てくれたことが大きな経験でした
ね。ふたりで誰かを幸せにできる
楽しさをそのときに感じたんです。
ポジショニングマップも作成して、
初心者向けの施設がなかったこと
と、夫婦で経営していることに安
心感をもってもらえるということ
もあり、キャンプに興味があつて
もハードルの高さを感じている人
たちが楽しめる場をめざすことに
しました」

いうことを知ってもらいたいと思
っています。それと、奥さんとお
子さんに連れてこられた様子の、
キャンプにあまり興味がなかった
ようなお父さんが、「思ったより
楽しかったな」という感じで帰っ
ていくのを見るとうれしくなりま
す(笑)」

あえて何も無い場所で ゼロからスタート

「NONIWA」には、高い空を感
じられる芝生のスペースと母屋、
6〜10張のテントが立てられる木
々に囲まれたキャンプサイトがあ
り、キャンプサイトのすぐそばの
小川には、蛍が生息できるほどき
れいな水が流れています。そんな
自然の中で、暮らしと仕事を両立
できることや、近隣の人と焚き火
を囲んで食事をするような生活が
人生を豊かにしてくれているのだ
と、達也さんは、ここで暮らし始
めて改めて感じています。

「ときがわ町に決めるまで、千葉
県のいすみ市や京都の丹波市、大
阪の箕面市など、さまざまな場所



①施設ではキャンプ道具の貸出も行っている ②母屋の様子
③青木江梨子さん(左)・青木達也さん(右)



「NONIWA」の魅力です。
「キャンプって、危険なこととマ
ナーさえ知っておけば自由度の高
いレジャーなんです。だから、そ
んなに難しいことじゃないよ」と



④キャンプサイト近くの小川
⑤キャンプイベントに参加す
る親子 ⑥焚き火の様子



を見て回りましたが、ここは東京
からのアクセスも良く、山すぎな
いところもいいなと思ったんです。
秩父などにも行きましたが、観光
地としてある程度出来上がってい
る場所より、何も無いところでの
んびりと作り上げていくのが自分
たちには合っているんじゃないか
な、という思いもありました」

そう語る達也さんですが、キャ
ンプ場運営を志した2017年か
らこの場所と出合うまでの2年間
は、平日に仕事をしながら候補地
を探し、休日は視察を繰り返して



9 10 オリジナルグッズの販売も行う

11 「ときがわ outdoor fes 2025」の様子



11

を組んで「ときがわアウトドア協議会」として主催し、ときがわ町の遊びや食、暮らしについて発信しています。3年目となる今年は、来場

歩5分ほどの場所に「暮らしとアウトドアのお店 GRID」をオープン。店内には、青木さん夫妻が懇意にしているアウトドアブランドの商品、地元のデザイナーや作家が作るアイテム、海外の食器や木工細工、原料にこだわって選んだ食品などが所狭しと並んでいて、見ているだけでもワクワクした気持ちになります。

オープンしました。妻が旅番組のディレクターをやっている地方創生のようなことに興味があったこと、転勤族で故郷と言える場所がなかったこともあって、移住してきたときから「ここを自分たちの故郷として盛り上げていきたい」という思いがあったんです。ときがわ町をアウトドアタウンとして盛り上げていくための発信地にするという狙いがあります」

「この町を盛り上げたい」という強い地域愛をもっている人が多いことも、ときがわ町の魅力なのだと思います。それがひとつの形になったのが、地元企業とともに2023年から開催している「ときがわ outdoor fes」です。

「町内にある3つの企業がタッグ



いたそうです。「やりたいことは決まっているのに、なかなか条件が揃う場所が見つからなくて。普段の生活もあるなかで2年も決まらないうちにと、気持ちばかりが焦ってしまいましたね」と、当時を振り返ります。

「夫婦でキャンプ場をやるつもりでいる人がいる、と知ってもらったこともチャンスになると考えて、SNSでの発信も戦略的に始めました。YouTubeチャンネルの『野あそび夫婦』もそのひとつですが、修行のような気持ちで動画を作ってはアップしてました(笑)。ただ、この場所ではキャンプ場をやりたいたいと相談したときに、地権者さんの友達が僕らのチャンネルを知ってくれていて『彼らなら大丈夫だろう』と話がスムーズに進んだことで、やってきたことは間違っていなかったと思えました」



者数3000人規模まで成長しました。スポンサーの大手アウトドアメーカーの担当者も、ときがわ町のファンになってくれていますし、ますます大きく発展させてアウトドアタウンとして盛り上げていきたいと思っています」

楽しみの選択肢を増やし人生をより豊かに

「アウトドアで人生を豊かにする」というミッションと、「自然と暮らしがボーダーレスな社会へ」というビジョンを掲げている「NONIWA」。最後に、その思いを尋ねてみました。

「僕自身がアウトドアに縁がない生活をしてきたなか、妻に誘われてキャンプを始めて、自然とふれあうっていいなと思ったんです。

ここを故郷にしたい 地域愛でフェスも開催

ところが、ようやく「NONIWA」の開業にこぎつけた直後に今度はコロナ禍が訪れました。「緊急事態宣言が出ていた時期は、あまりにもやるのがなくて、木工所を借りてキャンプ用のまな板をひたすら作っていたこともありました」と苦笑する達也さんですが、その後はソロキャンプなどのアウトドアブームが訪れたこともあり、経営を軌道にのせることができました。そして、2022年10月には「NONIWA」から徒



7



8

7 「GRID」店内の様子 8 「暮らしとアウトドア」をテーマにしたお店「GRID」

僕の母も介護などで大変だったりするのですが、僕たちがこういう仕事を始めたことをきっかけにソロキャンプをやるようになって、それがいいメリハリになっているようなんです。だから、普段の暮らしに疲れたときの息抜きとして自然とふれあうという方法もあることを知ってもらいたいな、と。宿泊しなくても、デイキャンプなら、けっこう手軽ですし、そんなちよつとしたアウトドア体験が楽しみの選択肢として増えることで、人生がより豊かなものになるんじゃないかなと思っています」

自然と生活を分けるのではなく、地続きなものにするのを思い描く青木夫妻。それを叶える場所として、これからもときがわ町を盛り上げていきます。

キャンプ民泊NONIWA

〒355-0352
埼玉県比企郡ときがわ町別所44-4
<https://noniwa.jp>



伝統を

未来へ

結ぶ

— 兵庫県赤穂市 —

赤穂緞通

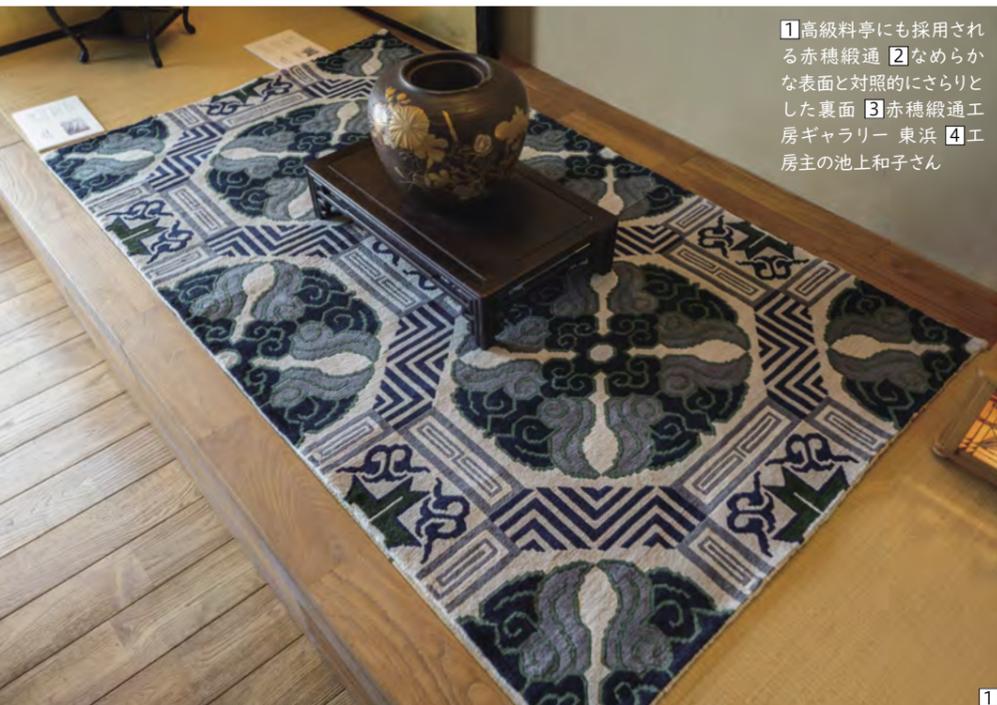
「塩の国」と称される兵庫県赤穂市には、伝統的な敷物用織物「赤穂緞通」があります。特産の塩づくりと深くかかわりのあるこの伝統工芸は、一時は衰退の一途をたどりましたが、新たな担い手により復活を遂げました。地域の伝統をつなぐ人々の思いを紹介します。

— 塩づくりの歴史のなかで生まれた伝統工芸

岡山県との県境に位置する兵庫県赤穂市。雨が少なく晴天が多い瀬戸内の気候と広大な干潟が相まって、古くから塩づくりで栄えた地域です。

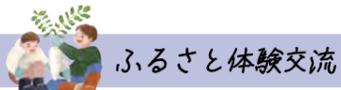
奈良時代には海砂を利用した塩づくりがこの地で始まり、江戸時代初期には大規模な塩田開発が行われ、「日本第一の塩」とまでうたわれました。そして、塩産業とともに伝統工芸として発展したのが、赤穂緞通です。

「緞通」とは、じゅうたんの一種で敷物用織物を意味し、赤穂緞通は、佐賀県の「鍋島緞通」、大阪府の「堺緞通」とともに「日本三緞通」と呼ばれています。赤穂緞通は、江戸時代末期に、赤穂の女性・児島なかが、旅先で中国の緞通に出合ったことをきっかけに誕生しました。感銘を受けた彼女は、錦糸で模造し営業化することを思い立ち、20年余りの長い歳月をかけて緞通を研究。明治7年（1874年）に商品化に成功しました。その繊細な文様や柔らかな手触りは、明治天皇の目にも留まるほどの出来栄であったそうです。やがて、塩づくりに従事する女性たちの副業として広まってきました。



1 高級料亭にも採用される赤穂緞通 2 なめらかな表面と対照的にさらりとした裏面 3 赤穂緞通工房ギャラリー 東浜 4 工房主の池上和子さん





ふるさと体験交流
塩の国播州赤穂で/
塩の手作り体験&
旬の牡蠣焼きを満喫!!

2026年2月20日(金)

約400年塩づくりを続けている赤穂化成の工場を特別に見学し、実際に塩づくりを体験。瀬戸内海の恵みを受けた特産の牡蠣も味わいます。



最新情報は本会HPをご覧ください

工業の衰退で、当時唯一の工房「西田緞通」が1991年に閉鎖。生存する織り子が残った1人となった危機もありました。赤穂市は、この伝統を絶やさない、技法講習会を開講し、その受講生らが現在、技術保存や伝承の取り組みを続けています。赤穂市によると、いまでは市内に約20工房



市内の施設「塩の国」では古来の製塩方法を見学できる

赤穂市内で緞通を製作している「赤穂緞通工房ギャラリー 東浜」工房主の池上和子さんが、赤穂緞通の魅力や技術について教えてくださいました。
「祖母が赤穂緞通の織元(経営者)で、実家にも緞通がありました。和にも洋にも合い、流行に左右されない美しさで、文様の輪郭が際立つような技法と、なめらかな手触りが魅力です。工房ギャラリーには、幅広い世代のお客様が見学にいらっしやいます」

握り鉢の手作業で
際立たせる文様美



明治～昭和期の赤穂緞通工場の様子
出典：赤穂市立美術工芸館 田淵記念館発行
企画展図録赤穂緞通「赤穂緞通製作所工場の一部」



10



9



11

9 AKOグループの「塩工房」の様子 10 工場内に展示された赤穂緞通 11 多くの人に愛される赤穂の塩



「地摘み」の様子。繊細な手作業が続く



8



6



5



7

5 手に取りやすいグッズも 6 赤穂緞通の製作に欠かせない「握り鉢」 7 小さなタペストリーも人気 8 赤穂緞通の織り機

赤穂緞通の製作過程における最大の特徴は「摘み」という握り鉢の作業。文様の境界線を切って溝をつけ、独特の立体感を生み出す「筋摘み」や、表面全体を握り鉢で切り、厚さを揃える「地摘み」、最終工程の「仕上げ摘み」により、はつきりとした文様と型崩れしにくい丈夫な仕上がりになります。
「私は技術を習得するまでに4年間師匠に習い、納得のいく作品ができるまでに10年かかりました。織ってからが本番の『摘み』で、畳1畳分ほどの緞通を仕上げるのに、ベテランでも8カ月ほどかかります」
池上さんは、伝統工芸品を少しでも身近に感じてもらうと、インテリアに取り入れやすいデザインやサイズの作品発表や、お土産に喜ばれるグッズ製作などにも取り組んでいます。

二度の存続危機を越え
地域の人々が守る伝統

赤穂緞通は、二十世紀の激動期のなかで二度の存続危機を乗り越えてきました。1938年には、日中戦争にともなう綿糸統制により、原材料が入手困難で全ての織元が閉鎖を余儀なくされました。戦後復活した後も、今度は高度経済成長による手

・30人以上の担い手がいるそうです。

西田緞通とも深いかわりがあった、同市を拠点にするAKOグループは、主力の塩製造販売とともに先述の「赤穂緞通工房ギャラリー 東浜」をグループ企業とし、地域の文化振興にも取り組んでいます。同グループの坂本力也さんは「塩製造においても、時代とともに製法が変わるなか、日本らしい塩づくりを大切にしています。塩に限らず伝統技術の尊さを知ってもらうきっかけになれば」と、話します。研修や観光で多くの人が訪れる塩工場には赤穂緞通の作品や織り機も展示されていました。

本会が2月に開催予定の体験企画(上の囲み)に携わる、同グループの前原淑子さんと中尾礼美さんは「素晴らしい伝統工芸も、おいしい食もある赤穂。その魅力をたくさんの方に感じてもらえたら」と、その思いを語ってくれました。



中尾礼美さん(左)と前原淑子さん(右)



AKOグループ
株式会社東浜
赤穂緞通サイト
<http://akogallery.jp/>

「一株にこんなに大きな芋が何個もできることは珍しく、今年は異例です！」と笹尾さんも驚き



10月下旬に行った
クリマサリ収穫体験の様子

以上、クリマサリを作り、伝えていくことは必然だと思っています。温暖化は農家にとっても厳しい状況ですし、なかなか計画通りにいかないのが農業です。毎年苦勞しますが、どうやって問題を打開していくかアレコレ考えるのは嫌いじゃないんです。実家に相談することもありますが、平塚の農家さんは温かい方が多くて、声かけや助言をいただくこともありま

す。また、JAの女性農業者グループ「湘南Next」は勉強会や相談の場になっていて、周りが環境を整えてくださっていることも、平塚で農業を続けていける理由のひとつだと思います。



収穫のコツをアドバイスする笹尾さん

自身の強みと土地柄を生かし消費者と生産者の距離を縮める

私は、消費者と生産者の距離を近づけたいと思っています。「職業体験EXPO」でのワークショップや「クリマサリ収穫体験」などを行いました。スーパーに行けばいつでも何でも買えるのが当たり前

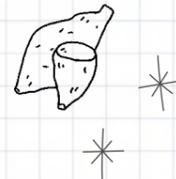


農業女子つ・な・ぐPJ

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。

神奈川県平塚市
farm330
笹尾 美香さん

神奈川県出身。自身の理想的な働き方を考えたことをきっかけに、2018年に就農。幻のさつまいも・クリマサリの栽培方法の伝承に尽力するほか、生まれ育った平塚で地元野菜の魅力を伝える活動も行う。



地元で農業を始めることに導かれていると思えました

実家は兼業農家ですが、自分の仕事にすることを考えたことはありませんでした。転職となったのは東日本大震災でした。震災の日にはたまたま家にいて子どもを迎えに行けましたが、普段は都内で働いていたので、いざというときに自分で子どもの命を守るには地元で働く方がいいなと思ったんです。また、あるときに紅葉した葉が落ちていくのを見て、「そういういえば、最近は季節を全然感じていないな」とハツとして。もともと体を動かすことが好きでしたし、四季を感じる仕事でした。という思いも生まれました。

索してみたら、その日がたまたま「かながわ農業アカデミー」の募集締め切りの前日です！導かれているのだと思えましたね(笑)。迷わず受験して、1年間の研修を受けたのちに就農しました。

幻のさつまいも・クリマサリ 地元が守る味を残していきたい

子どもの頃に祖母がおやつに出してくれたクリマサリの記憶が鮮明で、就農したら絶対に作りたいと思っていました。栗に勝る味ということでもクリマサリと名のついた、平塚で昔から栽培されているさつまいもですが、いざ農業を始めたらクリマサリの生産者がとても少なくて。平塚は相模川が流れる丘陵地にある県内有数の農業都市ですが、市街化が進み、農地がどんどん減っているんです。それでも、平塚のおいしいものをなんとかつないでいきたい、という思いで農業に取り組んでいます。にんじんや玉ねぎなど、年間30種類ほどの農産物も作っていますが、平塚に生まれ、ここで農業をやる



収穫体験のあとは、クリマサリのツルでリース作り



クリマサリ、紅はるか、栗かぐやの食べ比べも行った

になっっていることに怖さを感じていました。その裏には一生懸命野菜を作っている農家がいることを知った上で食べてもらいたいです。食を含め、幼い頃からいろいろなものに触れ、経験することが大切ですが、自分が農家になって、農地や農作物を作る生産者の姿が身近にあることのありがたみを改めて感じるようになりました。これからも、子育て経験があり、幼稚園教諭の資格も持つ自分の強みを生かして、市街地に農地がある平塚だからこそできる農業を続けていきたいと思います。

farm330
<https://www.instagram.com/farm330.sunnyday/>



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。



NUGUYOUSHITSUNAGU.PJ

ふるさと倶楽部

12月6日(土)に行われた本会の猫の手援農隊企画
「鴨川みかん援農隊」の様子をレポートします。



鴨川みかん援農隊

かもがわし
千葉県『鴨川市』



清水宏さん
も長く続いている援農企画で、今回が22回目となります。2004年の企画立ち上げからご協力いただい

いる(一社)鴨川市農林業体験交流協会の清水宏さんが、16人の援農隊を歓迎してくれました。「みなさんの応援が、地域の助けになります。今日はよろしくお願ひします」

援農隊は二手に分かれて、2軒の農家さんをお手伝いしました。

大量に実るみかんに農家の技術を実感

古泉園のみかん畑に到着すると、見晴らしの良さに思わず「わぁ」とみなさんの歓声がこぼれました。しっかりと手入れされた木々には、色鮮やかなみかんがたくさん実っています。園主の古泉康夫さんが、「実の上の部分をつたハサミで切り、ヘタに近い部分をもう一



受け入れ農家の古泉康夫さん(左)と柴崎好男さん(右)

度切ります」と、収穫方法を教えてくださいました。

教えにならって、パチン、パチンと、小気味よく収穫していきま

す。最初は緊張気味だった人も、すぐに作業に慣れていきました。1本の木には100個以上の実がついているそうです。「苗木は何年くらいで収穫できるようになりませうか?」と、援農隊員が尋ねると、古泉さんは「実をつけるだけならすぐだけど、剪定して枝を太くさせて、たくさん実をつける大きな木に育てるのが農家の腕。うちは5年くらいかな」と、教えてくれました。

久しぶりの再会に交流も深まる

もう一方の農家、柴崎園では、柴



①たくさん実った柴崎園のみかん
②木に吊るす収穫カゴで効率よく収穫
③あっという間に軽トラの荷台がいっぱいに
④背の高さにとりやすく手入れされた古泉園のみかん
⑤絶景を楽しみながらお弁当
⑥1日で50カゴ以上を収穫
⑦笑顔いっぱいの参加者のみなさん

参加者の声

千葉県から参加
吉葉恵子さん
吉葉信行さん



毎年のように参加していて、柴崎さんの農園は2回目。収穫はすごく楽しいし、鴨川のみかんは甘くておいしいので、今日もたくさん収穫します!

東京都・千葉県から参加
安部こどもさん
星山愛未さん
吉田ひかりさん



大学で栄養学を学ぶ同級生同士で参加しました。手伝いながら、農家さんや他の参加者の方々と交流できて楽しいです。他の企画にも参加したいです。

「私が腰を痛めてからは、夫がひとりで農作業をしています。来てくれてありがたい」と、越子さん。好男さんは、剪定から草刈り、消毒、摘果など1年かけてみかんを栽培するほか、4カ所の圃場で、水稲やイチジクなども栽培しています。

「大変だけど、みかんを楽しみにしてくれる人もいます。援農隊が来てくれて本当に助かっています」と好男さんが話してくれました。

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
援農・体験交流ページ
次ページにて、オススメ企画をご紹介します!



心ほどける、日本の原風景へ。 あなただけの「第二のふるさと」を見つけに行きませんか？

美味しい旬の味覚、温かい人々の笑顔、懐かしい風景。「ふるさと倶楽部」は、そんな日本の魅力を再発見する大人のためのコミュニティです。ただの観光ではない、心に残る特別な体験があなたを待っています。

毎日の暮らしに、彩りとワクワクを。まずは無料の会員登録から、新しい物語を始めましょう。

3つの会員特典

- 1 広報誌『ふれあい』をご自宅へ無料でお届け。四季折々の美しい風景や、生産者の想いが詰まったこの一冊を、毎号無料でポストへお届けします。
- 2 会員限定の「特別な旅」へご招待。一般には出回らない、農作業体験や郷土料理を楽しむ「地産地消の旅」など、会員だけの限定ツアーをご案内。
- 3 安心の「入会金・年会費 無料」登録にかかる費用は一切ありません。いつでも気軽に始められます。

詳しくはこちら・会員登録(無料)

スマホで簡単登録！右記QRコード
または検索窓から「全国農協観光協会」で検索



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、2月20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。



・本誌掲載の記事、写真、イラスト等を無断で転載、複製、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。

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。



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。



2月21日(土)

大豆と発酵を学ぶ趣味噌づくり ～キャラ太巻きづくり～ 体験

東京都豊島区

味噌仕込みやキャラ太巻きづくり体験を通じて、発酵食品の魅力と食文化を体感し、親子の協働と調理の楽しさを経験します。

趣味噌は、大豆と米麹を1:5の割合で混ぜ込みます。麹が多いので、甘めて塩は控えめ。野菜につけたり温かいご飯にのせたりとそのまま生で食べられます。

食材の理解から発酵の仕組み、調理の楽しさをお友達やご家族と一緒に学びましょう！

5月15日(金)

幻のそら豆「河内一寸そら豆」と ミニトマト収穫体験

大阪府羽曳野市

大阪の南東部に位置し、豊かな自然と数多くの歴史的名所に囲まれた羽曳野市にて、ひと莢に一寸大(3.3cm)の豆を1粒か2粒しか実らせない伝統野菜「河内一寸そら豆」と、酸味が少なくフルーツのような味わいで口当たりの良いミニトマト「甘っこ」を収穫します。地元食材を通して地域活性化に取り組む農家さんを訪ねてみませんか？

