



一般社団法人 全国農協観光協会

夏^号
2026年

ふれあい

ふれあい

2026年夏号

ホップ

— 京都府与謝野町

ビールの苦みや香りの元になるホップ。寒冷地の産地が多いなかで、京都府与謝野町は比較的南に位置するため、他地域よりも早い時期に収穫されることから、夏のビール最盛期に鮮度の高い「初摘みホップ」のビールが味わえることでも知られています。また、与謝野町のホップは、乾燥させないことも特徴です。乾燥させたホップに比べて、香りがフレッシュで、青々しく、爽やかで生き生きとしています。

令和8年7月27日発行 通巻488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 A K I H A B A R A 4 階 ☎03-5297-0321



農山漁村Biz
京都府与謝野町
京都与謝野ホップ
生産者組合

産直物語

茨城県下妻市

ピノ・ガール

わたしの楽園

山梨県笛吹市

辻千鶴さん

ふるさと倶楽部

神奈川県秦野市

秦野いちご片付け隊



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



右上／左の毛花が成長して、右の穂花(ホップ)になる
右下／黄色の粒はホップの香りや苦味の元となるルプリンという樹脂
左／畝ごとに品種を変えて、4種のホップを栽培している藤原さんの圃場

西日本のホップ名産地に

日本海を臨む景色の美しさから、日本三景に数えられる天橋立。そのすぐ隣に位置する与謝野町は、養蚕や水稻の栽培が盛んな地域です。この地でホップ栽培が始まったのは、日本ビージャーナリスト協会・代表理事の藤原ヒロユキさんの思いつきがきっかけでした。

「妻の実家があるという縁でこの地を訪れていたのですが、2012年にホップの苗を庭に3株植えてみたんです。当時ホップの栽培は基本的に東北より北、それより西はせいぜい長野くらいまでと言われていたのに、その苗が育ったんです。そこで興味をもってくれた農家さんが町の農林課や町長へ働きかけ、町のプロジェクトとしてホップ栽培を始めることになりました」

そこでまず藤原さんは、土地に合う品種を見つけるべくアメ



偶然から始まったホップ栽培。歯車が噛み合って地域を動かす力に

2015年にホップの栽培を始めた京都府与謝野町では地元の生ホップを使った珍しい地ビールを作っています。日本有数の生産地としてその名を広め地域活性化につなげるべく奮闘している方々にお話を伺いました。

リカ原産とヨーロッパ原産のホップ30種類を選出しました。「やはり緯度が近い地域のもものが合っていたようで、栽培がうまくいったのはアメリカのものでした。アメリカ原産のホップは柑橘系の香りが特徴。いま、日本で好まれているクラフトビールの味わいを生み出すので、ラッキーでしたね」

そのホップを中心に10品種を、8軒の京都与謝野ホップ生産者組合員が栽培しています。

日本らしいクラフトビールをめざして

ビールの醸造所選びのアドバイスや、ビール業界の権威と与謝野町に招待するなど、ビアジャーナリストとして

築いてきた人脈も生かして尽力してきた藤原さんは、8年ほど前に就農を決意し、与謝野町へ移住しました。

「国産ホップもペレット(※)が主流ですが、やっぱり生のホップは香りが違うんです。うちは朝から夕方まで収穫し、その日のうちに真空パックして急速冷凍しています」と手にしたホップを割いて、爽やかな香りをかがせてくれました。

「ビアジャーナリストとして世界で活動する中で、日本らしいビールって? と聞かれても、答えることができなかった。まずは国産ホップのビールを造ることが第一歩だと思いましたね。クラフトビール好きの間で与謝野の名前はメジャーになってきましたが、一般知名度としてはまだまだ。『与謝野といえばホップ』と言われるように盛り上げていきたいですね」

藤原さんは手作業で一番よい状態のホップを収穫する

※ホップを乾燥させ、粒状に固めたもの



さんちよ
ストーリー

産直 物語



ピノ・ガール

茨城県下妻市「ピノ・ガール」

夏の風物詩、スイカ。近年注目を集めているのが、種ごと食べられる小玉スイカ「ピノ・ガール」です。スイカの名産地として知られる茨城県下妻市で「ピノ・ガール」を栽培している、中山博行さんにお話を伺いました。



道の駅 海の京都 宮津 宮津まごころ市

地元の人も多く訪れる直売所。「ASOBI BEER」ブランドのビールを常時扱い、限定商品も数多く取り揃えている。

「華やかな見た目に興味をもって手にとってくださるお客様も多いです。GWに試飲を実施した際には通常の10倍以上の売れ行きでした。地域内外の方に与謝野ホップを知ってもらいきっかけにもなったと思います」
(株式会社京都丹後企画 羽田野未莉さん)



特設コーナーで大々的にアビール



〒626-0012
京都府宮津市浜町3008
定休日:1/1・1/2
営業時間:9時~17時



ビールの醸造や生産管理を担当している
中村貴大さん



右/醸造所には500ℓ入るタンクが6基ある
上/醸造の水質調整に使われる阿蘇海の牡蠣殻



与謝野ホップが 地域の課題解決の糸口に

藤原さんの圃場と一緒に案内してくれた水口真友さんは、与謝野町にUターンし、現在、地域創生事業を手がける株式会社ローカルフラッグでホップ栽培を担当しています。ローカルフラッグは2020年から与謝野ホップを使った



水口真友さんと藤原ヒロユキさん

ビールを販売していますが、当時はビール製造を外注していました。2023年夏に念願の醸造所を立ち上げ、併設する店舗では生ビールを味わえます。駅前の立地を選んだのは、観光が強い与謝野町で、駅周辺の活性化も担えるようにという思いから。その狙い通り、京都から車で訪れる人や、天橋立の観光客が立ち寄る人が多いといいます。また、同社では宿の管理も行っており、ビールを飲んで与謝野町に宿泊してもらうような観光ルートの提案も視野に入れています。

「仕込みは毎週1回、毎月3〜4種類のビールを造り、年間だと30種類以上の新しいビールが生まれています」と話すのは、醸造を担当している中村貴大さん。地元の果物を使った商品や府内企業とコラボレーションした商品も多く、地域との連携においてもビールがひと役買っているといいます。さらに、当初はビンで展開していた商品をリ

TANGOYA BREWERY & PUBLIC HOUSE

〒629-2302
京都府与謝郡与謝野町下山田1342-1
※定休日、営業時間はASOBI BEER
Instagramでご確認ください



ASOBI BEER
Instagram



タップ(樽につながっている注ぎ口)から注ぐ生ビールを2サイズで提供している

サイクル率が高いアルミ缶に変えたり、天橋立から臨む内海の阿蘇海で大量発生する牡蠣殻を製造工程で活用したりと、環境問題にも目を向けて製造しています。

北半球で最も早く、6月中旬からホップの収穫が始まる与謝野町。収穫したその年にビールにできるというのも魅力です。一方で、気候の影響や人手不足などの問題から、収穫量は最盛期の1.6割から400㌔にまで減っているそうです。さまざまな特典のある「与謝野ホップ株主制度」で支援を募るなど、日本を代表するビールをめざす取り組みはこれからも続きそうです。

中山さんのスイカ園場。JA常総ひかり管内では、約45,000ケースものピノ・ガールが出荷されている



おいしく食べやすい 極小種のスイカ

茨城県の南西部、関東平野のほぼ中央に位置する下妻市は、農業の盛んな地域です。2019年度に日本農業賞大賞を受賞したナシのほか、メロンやハクサイなど、特産品に富んでいます。

そんな下妻市は、50年以上続くスイカの名産地としても知られています。なかでも、いま生産に力を入れているのが、小玉スイカの「ピノ・ガール」です。ピノ・ガールは、スイカのイメージをくつがえす「種ごと食べられるスイカ」として、近年人気を集めています。

「『マイクロシード®』といって、種がとても小さいのが特長です。一般的なスイカの



下妻のピノ・ガールは、収穫されると近隣の直売所や首都圏へ出荷される

だそうです。

時代の変化に合わせ 消費者も生産者も笑顔に

ピノ・ガールは、奈良県の種苗会社が16年の歳月をかけて開発し、2020年にデビューした品種です。スイカの消費や作付け面積が減少傾向にあったなか、食べやすいスイカを作ること、スイカの消費や生産を促そうという願いが込められています。

下妻市と隣接する常総市、八千代町を管内とするJA常総ひかりによると、同JAエリア内では2022年ごろからピノ・ガールの栽培が始まりました。

「このあたりは、もともと大玉スイカの栽培が盛んでした。小玉のピノ・ガールをJAから勧められたときは、核家族化や一人世帯の増加といった時代の変化に合っているのではないかと思いましたよ。おいしい、自分で育ててみると、実が割れにくいのもいいところだと思いました（中山さん）」

スイカは生育中に、気候や気温などの影響で実が割れてしまうことがあります。割れた実は出荷できないため、農家にとって、割れやすさは死活問題といえます。

スイカ農家歴15年の中山博行さん



種の1/4ほどの大きさだから、種ごと食べても気にならないですよ。スイカの種はミネラルやビタミンなど、実は栄養が豊富。昔は「食べたらかへそから芽が出る」なんて言われたけど、心配いらないですよ」

そう教えてくれたのは、下妻市で小玉スイカを栽培している農家、中山博行さん（54）です。中山さんは、市内にある3畝の畑で春・夏はスイカ、秋・冬はレタスやハクサイを栽培しています。畑を見せてもらくと、直径20センチほどの丸々としたピノ・ガールが収穫のときを待っていました。

下妻市では、5月から8月中旬までスイカが出荷されています。取材に訪れた6月中旬は、ピノ・ガールの出荷の最盛期でした。7月中旬以降は、暑さに強い品種の生産にシフトします。

「今年は、夜温が低い日が多く、昼夜の寒暖差があったので、スイカは例年以上に良質に育っていますね」

収穫体験も大人気 下妻のピノ・ガール

おいしいピノ・ガールを作るために、中山さんは、下妻の恵まれた気候や風土に甘んじることなく栽培の工夫を重ねています。土壌検査を徹底して管理し、栽培中も、日々伸びた苗を傷つけないように注意して足を踏み入れるなどしながら、丁寧に育てているそうです。

この日、畑では本会の企画「初夏の実りを味わうメロン&スイカ収穫体験」が開催されました。昨年に引き続き2回目の企画で、リピーターの参加者も少なくありません。「このスイカが大好き」「収穫は楽しいし、お土産にも最高ですよ」と、参加者のみなさんは、収穫したピノ・ガールを抱えて、とてもうれしそうです。

そんなみなさんの満面の笑みを見て、目を細める中山さん。同地域では、ピノ・ガールの好評ぶりを受けて、さらに長く8月まで収穫の見込める新品种「ピノ・ガールBLACK」の試験栽培も進められており、来夏の販売を計画しているそうです。

「みなさんにもっと喜んでもらえるように、産地もアップグレードを続けていきます」

収穫体験を楽しむ参加者のみなさん

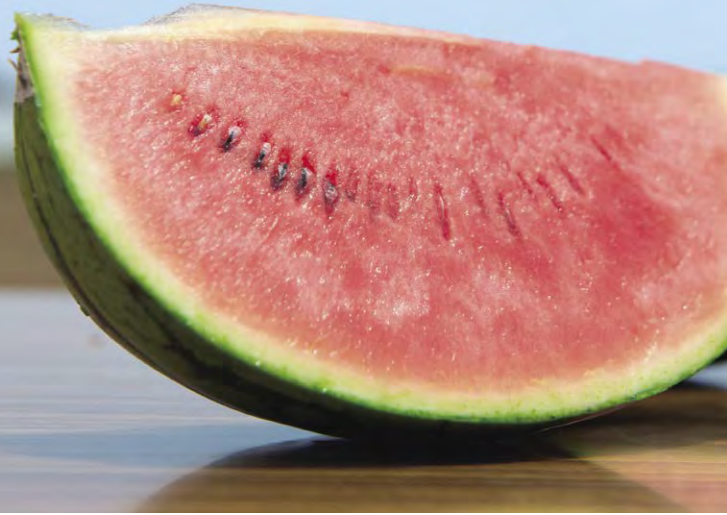


中山さんが収穫したてのピノ・ガールを軽く叩いてみせると、水分が詰まったような「ボンボン」という音が響きました。中山さんによると、これがおいしさを見分けるポイントなのとか。まだ若い果実を同じように叩いてみると、「コンコン」と

少し硬さのある音がしました。

よい音のする実を切ってみると、赤い果肉に果汁がしたり、極小の種が見えてきました。がぶりとおぼると、種の食感に気にならず、シヤリシヤリとした果肉で、体に水分が沁みわたるようなおいしさです。スイカは収穫後に追熟しないため、採れたてを味わうのがおすすめです。

極小の種が特長のピノ・ガール。みずみずしい果肉が夏にぴったり



わたしの 楽園 Paradise

体験観光で 人と人を結び、 笛吹の課題解消へ

生まれ育った山梨県笛吹市で、体験観光などの事業を行う、辻千鶴さん。
地域の中と外の人を結び、地域課題の解決につなげる道を模索する辻さんに、
お話を伺いました。

山梨県笛吹市 辻千鶴さん

つじ・ちづる
山梨県笛吹市出身。大学で食物栄養学を
学び、家庭科教員、病院の管理栄養士な
どを経て実家の農園に戻り、観光事業を
担当。2021年に独立してマルサマルシ
エ合同会社を立ち上げ、観光や飲食、移
住・定住支援に取り組む。笛吹市農泊観
光ツーリズム推進協議会代表。

「日本一の桃源郷」と称される「花
桃の里」で知られる山梨県笛吹市。
全国でも有数の桃やぶどうの生産
量をほこります。2022年に
は「峡東地域の扇状地に適応した
果樹農業システム」が世界農業遺
産に認定され、伝統的な農法と美
しい景観が継承されています。そ
んな笛吹市で、農泊や体験観光の
受け入れ、移住・定住の支援など
を行っているのが、マルサマルシ
エ合同会社の代表で、笛吹市農泊
観光ツーリズム推進協議会の代表
もつとめる辻千鶴さんです。

辻さんが体験観光の窓口として
取り組んでいることのひとつが、
地元の農家や木工作家と連携した
体験プログラムの提供です。地域
内外、老若男女を問わず、個人か
ら団体まで柔軟に対応。インバウ
ンド（訪日外国人旅行）や教育旅行
などの受け入れも行っています。

この日は、辻さんが営む農家カ
フェ「庭cafe03」に、近隣の

初めてわかるものですね」

転職して家庭科教員になったと
きは、仕事と並行して管理栄養
士の資格を取得。さらに医療の現
場にフィールドを移し、保健指導
の仕事にも就きました。

そして2011年に、辻さんに
転職が訪れます。実家の農園が新
たに工場とカフェを併設した施
設を購入し、あんぽ柿や干し芋の
加工を開始することになったので
す。加えて、飲食・観光事業も新
たに立ち上げることになり、辻さ
んがその責任者になりました。

「はじめはフルーツサンドの販売
から始めました。甲府駅構内やリ
ゾートホテルで販売して、順調な
滑り出しました。それから、フル
ーツのピザやパスタを提供する飲



①山梨の魅力を伝える辻さん ②サンドペーパーで自分好みに
仕上げる ③山梨のドライフルーツでチョコ作り

小学生とその保護者らが集まって
親子レクリエーションを楽しんで
いました。テーブルに着いた子ど
もたちの前には、それぞれが希望
したプログラムに合わせて、クラ
フト用の木材や、ジャム作りのた
めの桃などが並んでいます。
「これはすももの木。山梨はフル
ーツ王国で、桃とぶどうの生産が
日本一なんです。今日は農家さん
が木のお話で切りおとした枝を
活用して、お箸やスプーンを作り
ます。ジャム用の桃は冷凍してあ
ります。桃のおいしい季節は限ら
れるけれど、冷凍すれば1年中楽

しめます」

地域の特徴や文化など、その魅
力が子どもたちにも伝わるように、
辻さんは、丁寧に話します。

親子を引率していた、齊藤律子
さんは「今回が2回目の利用です。
子どもの年齢やスキルに合わせて、
例えば、包丁を使わずにできるよ
うにするなど、プログラムを細か
く調整してくれるので助かりま
す」と、話します。

教員や管理栄養士の 経験を生かし新事業に

辻さんは、笛吹市内の大農園



「庭cafe03」には、日々多くの人が集う

「マルサフルーツ古屋農園」で生ま
れ育ちました。先進的な農業経営
に取り組む両親の影響もあり、10
代のころから「何か新しいものを
生み出したい」と、考えていたと
いいます。

「子どものころから、実家は兄が
継ぐと思っていたので、私は家業
の新しい道を作りたいと思ってい
ました。料理が好きだったので、
大学では食や栄養について学び、
料理学校の助手として1年ほど働
きました。山梨の外に出たいと思
って、神奈川の大学と就職先を選
びましたが、そこで山梨の魅力に
気付かされました。離れてみて、



採れたての野菜でピザ作りも楽しめる

食店経営、さらに、パフェ作りの体験ができる観光事業へと展開しました」

当時、フルーツを使ったピザやパスタは目新しく、笛吹らしさも相まってメディアにひっぱりだこに。辻さんの取り組みは、脚光をあびることとなりました。

体験観光で課題解決をめざす

順風満帆の飲食・観光事業でしたが、コロナ禍により状況は一変しました。

「観光を控える動きがやまず、一転して赤字に。父も事業の意義を認めてくれたのですが、経営者として赤字経営は看過できないと判断し、事業を切り離すことになったんです。でも、それがきっかけで、私はもつと地域に目を向けられるようになりました」

改めて、周囲に目を向けてみると、地域には高齢化や後継者不足、遊休農地の問題を抱える生産者が数多くいることに気付きました。

「2021年にマルサマルシェ合同

会社を設立したのは、地域の課題解消につながる事業をやりたいと考えたからです。フルーツ狩りだけでなく、地域内外の人たちの関係性をもっと強めることをしなくちゃと思ったんです。まずは自分が成功のスキームをつくって、その輪を広げていきたいと思っています」

2024年、辻さんはマルサマルシェを実施主体として、笛吹市と、市内の農園や飲食業者、市民活動団体らと連携し、笛吹市農泊観光ツーリズム推進協議会を立ち上げました。

辻さんがめざすのは、地域外から人を呼ぶだけではなく、地域の



4 辻さんの原点でもあるフルーツサンド 5 空き家を活用した農泊施設「庭園の家」

中と外の人との交流です。運営している農泊施設「庭園の家」には、1000坪の敷地に畑やドッグラン、「Cafe03」が併設され、1日を通してたくさんのお客様が出入りしています。

「犬をきっかけに話をしたり、カフェでのんびりしたりするなかで、笛吹の人や日常を好きになってもらいたい」

農作業や行きつけの飲食店、親しい友人など、笛吹の日常を好きになってもらうことで、継続的に地域に関わる「関係人口」を増やし、地域のファンを増やす。そうすることで、地元の人たちが地元を誇りに思える好循環を生む狙いがある。

協議会は、2025年に、インバウンドの食関連消費拡大に取り組み団体を表彰するJTB主催の「地域の滞在プランコンテスト」で、グランプリを受賞。さらに同年、農林水産省が、インバウンド誘致を図る優れた地域を認定する「SAVOR JAPAN（農泊食文化海外発信地域）」にも認定されました。

「受賞をきっかけに、動画コンテンツができたり、連携団体をまとめてくれる仲間ができたり、『やっと動いてきた！』という感じですね。まず、マルサマルシェを実施主体にミニマムスタートして、少しずつ業者の人たちに声をかけて、できることが拡大。お客様のニーズと、できることをマッチングして、モニターツアーを開催する積み重ねが、じわじわと広がっています」

辻さんは本会の援農企画にも協力してくれており、7月11日・12日には「甲州桃収穫隊」、9月12日には「鳥居平ワインぶどう園場復活隊」を開催予定です。

ります。

この日、東京から宿泊に訪れていた、荒川さん一家は、「庭園の家」の大ファンだと言います。

「2年前に初めて利用して以来、家族旅行で来たり、ドライブがてら立ち寄ったりしています。アットホームな空間が魅力です。初めて来たとき、辻さんが話しかけてくれて、友達のようにになりました。紹介してもらった近所のお寿司屋さんも最高。花や果物の季節はもちろん、ピザ作りや農業体験なども楽しめるし、予定がなくても、カフェでのんびりできます」

私たちの日常で外の人を感動させる

辻さんの取り組みは、徐々に認められつつあります。

笛吹市農泊観光ツーリズム推進



取り組みを語る辻さん

「私たちの日常を体験して、地域外の人たちが感動してくれることが、地域の人たちには誇りや喜びになるんです。ぜひ、たくさんの方に参加してもらい、交流を深めてもらえたらうれしいです」

笛吹市農泊観光
ツーリズム推進
協議会



マルサマルシェ
〒406-0846
山梨県笛吹市
境川町三柵140
☎0553-47-4447
☎080-8257-7579



猫の手援農隊

鳥居平ワイン
ぶどう園場復活隊

2026年9月12日(土)

ぶどうの一等地「鳥居平」では、斜面にワイン用ぶどう畑が広がっています。ワイン用ぶどう畑をお手伝いしていく企画の第1回目で、今回は眺めのよい畑の整備をお手伝いします。



辻さんも
スタッフとして
参加

ふるさと倶楽部

5月23日(土)に行われた本会の猫の手援農隊企画「秦野いちご片付け隊」の様子をレポートします。



担当者から

昨年に続いて参加して下さる方もいらっしゃるってうれしいです。作業されているみなさまの笑顔が、いちごのように輝いていました！(森)



みなさまが協力して作業してくださって、予想よりもかなり早く終わって驚きました。頼もしいです！本当に助かりました。(井出)



完熟いちごの収穫は、この企画の楽しみのひとつ

秦野いちご片付け隊

はだのし 神奈川県『秦野市』



「村上一ちご園」を担当したみなさん



①ファームスクエア丹沢の森の三武大修さん ②村上一ちご園の村上洋さん



参加者50名超え！人気のいちご園援農企画
神奈川県西部に位置し、比較的温暖な気候の秦野市。この地では野菜に果物、花卉とさまざまな農作物が栽培され、春にはいちご狩りを楽しむ人々で賑わいます。農業人口の増加をめざす秦野市は、JAはだの、はだの都市農業支援センターなどと一丸となって「はだのガストロノミー宣言」を掲げ、「はだの農業満喫CLUB」を通じて収穫体験などをすすめています。その中で、10年

ほど続いていっているいちごの片付け援農隊企画は、JAはだのと本会の合同企画として昨年よりリニューアルしました。50名以上もの応募者が集まり、大所帯となった今回は、「ファームスクエア丹沢の森」と「村上一ちご園」の二手に分かれてお手伝いをしました。

片付け前の楽しみ 完熟いちごを堪能

ハウスの扉を開けると、甘酸っぱい香りがあふれ出し、真っ赤ないちごが援農隊を迎え入れてくれました。「いい香りがするね」と援農隊にも笑顔が広がります。収穫が終わった株を片付ける前に、本企画のお土産となる今シーズン最後のいちご狩りのスタートです。

「すごく甘くておいしいんだよ。このいちごでジャムを作るのが僕の楽しみ。毎年来たいね」と、話すのは援農隊員の中村嘉博さん。中村さんは昨年、補欠からの繰り上げ参加で「今年が一番乗りで申し込んだんですよ！」と、1年前からこの日を楽しみにしていたこ

とを教えてくださいました。他の援農隊員も箱に山盛りになったいちごを抱えて、満足げな表情でハウスから出てきました。スーパードでは買うことができない完熟いちごのおいさを堪能したら、いよいよ片付け隊の活動がスタートします。

暑いハウスでも 団結してテキパキ作業

ファームスクエア丹沢の森ではこの日、全部でハウス8棟分のいちごの株を片付けます。「暑いので水分補給しながらお願いします！」と三武大修さんが気を配るかたわら、大修さんの母・恵利子さんが「ねじって引っ張ってください。抜けないときは、株を分けて少しずつ抜いてみてください」と、初めての援農隊員に株の抜き方をレクチャー。いちごでパワーをチャージしたベテラン勢は「さあ、働きましょう！」と気合いを入れてハウスへ戻っていきます。この日はあいにくの曇り空でしたが、ハウスの中は30度を超える

参加者の声

神奈川県から参加

亀田篤子さん



2回目の参加です。地元食材のお弁当がおいしかったので、今回も楽しみにしてきました。作業した結果が目に見えるので、やりがいがありますね。

東京都から参加

左から 大塚栄子さん 浦野晶子さん



18年来の友達。収穫ツアーは何回も一緒に行ったけど、片付け隊は初めて。意外と力仕事で大変でしたけど、おしゃべりしながらいい運動ができたかも。

森の手伝いに向かいます。作業の早さに驚いていた村上洋さんは、「自分たちだけだと、片付けに1週間以上かかってしまいます。援農隊のみなさまのおかげで、とても助かります」と話してくれました。



「ファームスクエア丹沢の森」を担当したみなさん

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 援農・体験交流

次ページにて、おすすめ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14回 日本農業検定(個人受検)

- 試験日：2027年1月6日(水)～1月15日(金)
 - 試験会場：全国約350カ所のCBTテストセンター
 - 申込受付：2026年12月1日(火)～12月25日(金)
 - 受検料：3級／4,400円 2級／4,900円 1級／5,800円
- ※5人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：種子の発芽に必要な3要素の説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- ① 空気(酸素)、水、温度
- ② 空気(酸素)、肥料、温度
- ③ 空気(酸素)、水、光

①：埼玉

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。個人情報保護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21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>

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。



10月2日(金)～3日(土)

とうねいも
島根芋皮剥き隊

山梨県早川町

山梨県早川町の伝統野菜、島根芋。島根芋は、里芋の仲間です。

お手伝いするのは、刈り取った芋茎(里芋の茎)の皮を剥く作業です。

剥き終わった芋茎は乾燥機に入れ、乾燥芋茎として商品となります。地元では、昔から親しまれる保存食です。



「島根芋の会」のみなさまより

芋だけでなく茎もおいしい、里芋の仲間である「島根芋」。芋茎は昔からほうとうや煮物に入れたり、甘酢漬けにして食されてきました。このシャキシャキとした食感が魅力で、お土産品として通年販売されている乾燥芋茎は、根強い人気が続いています。ただし乾燥する前の皮むきは一本一本手作業。ぜひともお手伝いよろしくお願いいたします。

11月中旬

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、日当たりのよ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。今回はりんご収穫のお手伝いに伺います。

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の収穫のお手伝いをお願いします。

