



一般社団法人 全国農協観光協会

春号  
2026年

# ふれあい

## チューリップ

——富山県高岡市

富山県は「チューリップ王国」と呼ばれるほど、全国有数の球根産地。チューリップは、切り花用と球根用を栽培しており、球根用のチューリップは、前年の秋に植え付けして、雪解け後の春、4月ごろに花を咲かせます。この時期に行う作業が「花摘み」です。栄養が花にいくのを止め、立派な球根を育てるために行われます。

ふれあい

2026年春号

農山漁村Biz  
埼玉県秩父地域  
秩父黄金のかぼす

産直物語  
大阪府門真市  
河内れんこん

レポート  
第6回学生地域づくり・交流大賞

ふるさと倶楽部  
東京都豊島区  
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

令和8年4月27日発行 通巻487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

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





# 情熱が実を結び 新たな名産として 輝く“黄金の柑橘”

埼玉県の西秩父地域では、「黄金のかぼす」が名物となっています。約30年前にひとりの呼びかけから栽培が始まり、いまや関東の一大産地となった秩父のかぼす。精力的に活動を続ける、JAちちぶカボス部会の部会長・山口辰雄さんにお話を伺いました。

## 関東有数の かぼす生産地

長瀬<sup>ながせ</sup>の渓谷やあしがくぼの氷柱など、豊かな自然と三峯神社などの霊験あらたかなスポットで知られる埼玉県秩父地域は、都心から特急で80分ほどのアクセスの良い観光地です。そんな秩父のなかでも西秩父地域（秩父市吉田地区、小鹿野町）は、かぼすの栽培が盛んで、関東有数の生産地となっています。「かぼすは料理の名脇役。魚、

肉、サラダ、デザート、ジュース、お酒など、なんでもおいしくしてくれます。栄養たっぷりて体にも良いから、私は毎日納豆に果汁をかけて食べています」

そう紹介してくれたのは、JAちちぶカボス部会の部会長、山口辰雄さんです。

「中山間地で、冬場は冷え込むけれど、冷たい空気は低い方に下がるので、山の中腹は霜も降りにくく穏やか。西秩父は柑橘の栽培と相性が良いんですよ」

## 地域を動かした 警察署長の情熱

当地でかぼすの栽培が始まったのは1997年。山口さんは大切に保管している資料を開きながら、その歴史を話してくれました。

「秩父はかつて、絹織物やセメント、林業などが盛んでしたが、どれも衰退してしまつて。その後もゆずやあんぽ柿に取り組みましたが、遊休農地や人口減の課題は解消されませんでした。そんななかで、かぼす栽培を提唱したのが、当時の小鹿野警察署長、武内英則さんでした」

武内さんは、小鹿野町と旧吉田町を管轄する小鹿野警察署の署長として、1996年に赴任。大分県竹田市の出身で、日本一のかぼす産地である故郷とよく似たその風土に、「良質なかぼすが採れるはず。きっとそれがこの地域を豊かにする」と、かぼす栽培を推奨し始めました。自ら大分のかぼすを取り寄



「秩父かぼす伝承碑」には武内さんの写真と功績が刻まれている（道の駅龍勢会館）

せ、試食や試験栽培などを行い、農家や行政などに新たな秩父の特産品として、かぼす栽培を力説したそうです。山口さんもその情熱に胸を打たれたひとりでした。

「すでに秩父では同じ柑橘で、ゆずを栽培していました。でも武内さんは『かぼすはクエン酸やビタミンCが豊富だし、香りにはリラックス効果のある成分も含まれる。大分では8000トも売れているんだ』って、みんなに言って回ったんです。地元を良くしようと、私たち農家の酒の席なんかにも来てね。署長なのに腰が低くて、面白い人でした」

武内さんの求心力と情熱により、1997年に地元農家に



「秩父黄金のかぼす」。完熟してから収穫するため、果汁がたっぷりでまろやかな酸味が特長





右／わが子のように木の剪定をする山口さん 左／かぼすを秩父に広めた武内さんは、研究を究め、大学の修士論文も残した

よる130本の試験栽培が行われ、良好な様子を見てその3年後には1056本のかぼすが植えられました。当初、山口さんはかぼすの栽培には半信半疑だったと言います。

「促されるまま、うちは20本植えました。初めのうちは手引きを見ながら暗中模索でした。でも、南向きの日当たりの良い斜面に植えたら、木が喜んでいるのがわかりました。防寒の袋を



武内さんの実演を再現。かぼすの成分により、肌がしっとり

かぶせるとか、世話をしたら、よく育ったんです。管理の良かったところでは、どんどん実がなりましたよ」

こうして生産された秩父のかぼすを広めるために、武内さんは、販売イベントやセールスの場にも率先して立ち、地元スーパーなどへの販路も開拓してくれたそうです。

「武内さんが女子大学生に『板前は手が荒れないように、料理で絞った後のかぼすをクリーム代わりに塗ったりするんだ』って、皮をこすって実演していたときは、隣にいた私も思わず聞き入っていました。人を惹きつける力がありました」

武内さんは2019年に78歳でこの世を去りましたが、その遺思を継ぐように、初期に試

験栽培で植えた木は、老木となった今も山口さんの圃場<sup>ほじょう</sup>でかわしい実をつけています。

## 黄色いかぼすをブランド化

現在、JAちちぶカボス部会には35人が所属し、かぼすの生産や普及拡大に一丸となって取り組んでいます。

「苗木を植えてから最初の3年は実をすべて摘果して、木を育てます。10年ほどで成木になって、1本で約300個の実をつけるようになるんです。始めたころは自家消費や近所に配るくらいで終わってしまったけれど、部会を作ってしっかり売る体制を整えました」

フレッシュで香り高いかぼすは、地元の直売所やスーパー、熊谷の市場、生協など順調に販路を広げていきました。しかし、ひとつ大きな課題がありました。「多くの人にとって、かぼすは緑色のイメージですよね。出荷

期間の9月上旬から10月末ごろを過ぎると果実は熟して黄色の混じった色になります。そうすると風味は遜色なくても、市場での価値がぼろなくなってしまうんです」

大切に育てたかぼすでも、売れないものは、配るか、自分で味わうか、それでも余れば廃棄するほかにありませんでした。「焼酎に絞るとか、マーマレードにするとか、黄色いかぼすもおいしいことは、この辺りの人たちはみんな知っていました。そこで、黄色いかぼすのブランド化が2019年ごろから始まったんです」

地元の飲食店が黄色いかぼすのレシピ開発やグルメイベントに取り組み、その様子がメディアに取り上げられると、評判が広まっていききました。

また、JAち



わたあめやクラフトビールなどかぼすを使った加工品も

かぼすを絞って味わい、大好評でした。

黄金のかぼすをきっかけに、多くの人が秩父を訪れることが地元農家の活力につながっているそうです。

「体験企画は念願でした。秩父のことも、黄金のかぼすのことも知ってもらえるし、農家はお客様の声を直接聞ける。なにしろ『おいしい』とか『こんなふうになっているんだ』とか、喜んでもらえるのがいちばん嬉しいから、ずっと続けていきたい。木も頑張っているからね」

山口さんの言葉には、秩父とかぼすへの愛が溢れていました。

ちちぶカボス部会では、名称を「秩父黄金のかぼす」に統一し、皮までおいしく食べてもらうために無農薬栽培、有機肥料栽培に努めることを申し合わせて、ブランド化を推進しています。

## 完熟の香りと甘味でまちおこしも

2025年12月から2026年2月には「黄金のかぼす祭フードラリー」が開催され、地域の飲食店など22店舗が参加しました。小鹿野町内の飲食店「みち庭」では、黄金のかぼすを使った「かぼす幅広うどん」のほか、そば、こんにゃく、ようかんなど

どのメニューを冬季限定で提供。店主の道庭規男さんはこう話します。

「黄金のかぼすは香りがいいし、完熟した甘味もある。見た目も華やかだから、冬の人気メニューになっています」

うどんは、輪切りのかぼすが花のように全体を彩り、湯気とともにかつお出汁と爽やかなかぼすの香りが立ち上がります。「新鮮な果実をぜいたくに使えるのは地元ならではですね。かぼすは、肉や魚、お新香、デザートと、本当に何にでも使えるからフルコースだってできる。可能性に満ちた食材です」

イベント期間は、中華料理店

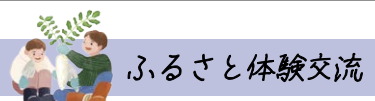


上／「みち庭」のかぼす幅広うどん、かぼすようかん、かぼすこんにゃく下／店主の道庭規男さん



## これからも続けたいふるさと体験交流

本会では、「秩父黄金のかぼす」の収穫体験企画を開催しています。2025年11月の企画では、しいたけに採りたての



### 秩父の魅力いっぱい／秩父黄金のかぼす(仮)

11月ごろ開催予定

完熟の「秩父黄金のかぼす」を収穫♪爽やかな酸味とほんのり甘い果汁を楽しめます。



\*詳細は決まり次第HPIに公開いたします



# 直産物語



大阪府門真市

「かわちれんこん」

## 河内れんこん

2024年11月に、大阪府が認証する「なにわの伝統野菜」の仲間入りを果たした河内れんこん。その歴史や魅力について、江戸時代から続くれんこん農家を継ぎ、河内れんこんの普及に力を注ぐ株式会社門真れんこん屋の代表・中西正憲さんに伺いました。



### 「なにわの伝統野菜」に仲間入り

北河内エリアと呼ばれる、大阪府門真市や守口市周辺。低湿地帯で稲作には不向きなこの土地を支えてきたのが、泥の中に深く根を張るれんこんです。高速道路や工場がそびえ立つ現在の姿からは想像もつきませんが、れんこん産地としての歴史は全国的に有名な徳島や茨城よりも古く、江戸時代には池に潜って収穫したれんこんを、奈良まで出荷していたそうです。

「江戸時代には、商売に穴が開く」と言われ、大阪ではれんこんに値がつかず、茶菓子として需要があった奈良まで売りに行っていたんですよ」と教えてくれた中西正憲さん(69)は、中学生の頃から家業を手伝い、れんこん掘りをしてきた大ベテラン。35年ほど前に脱サラし、4代目としてれんこん農家を継ぎました。大阪府が認定した85名(2025年8月末時点)の「農の匠」のひとつにも選ばれ、若手農家の育成に力を入れるなど、河内れんこん栽培の継承にも努めています。

「もともとこの辺りに自生していた地ばすを水田に植え、栽培を始めたのが僕の曾祖

父である中西久米松です。そうして明治時代から河内でのれんこん栽培が盛んになりますが、市場に石川県の加賀れんこんが入ってきて、実が細い地ばすは、大きく立派な加賀れんこんに負けて売れなくなってしまう。それで河内でも加賀れんこんの種を植えるようになり、大正時代には備中種がさかんに栽培されるようになりました。これが、河内れんこんのルーツです。そこから生産量はうなぎ上りに増え、昭和20、30年代には200畝ほどの畑でれんこんを栽培していました。一大産地として、大阪市場のシェアをほぼ独占するまでに成長したんです」

しかし、1970年(昭和45年)の大阪万博を期に、景色は一変します。

「道路を広げたり、職人の住宅を増やした



上／ずっしりとしたれんこんが何節にも連なっている  
下／店で使っているコースターには、中西さんが撮影した地ばすの花がプリントされている





右／れんこん掘り専用の柄の短いクワ  
中／硬い青粘土質の土壌を掘って収穫する  
左／ホースで水をかけた後、さらにすみずみまで泥を落としていく



## 青粘土質の土壌が育む モチモチ食感と甘さ

りするために、れんこん畑が一気に宅地化され、産地としては非常に厳しい状況になりましたね。れんこんだけでなく、農地が減って古くから栽培されてきた野菜生産の火が消えかけるなか、平成になって大阪の歴史ある野菜を見直そうと、大阪府が『なにわの伝統野菜』という認証制度を作ったんです。大阪の有名な割烹の料理人や伝統野菜を冊子にまとめた森下正博先生の活動によって、2024年に河内れんこんも『なにわの伝統野菜』の仲間入りをしました。僕もたくさん文献を調べたり、資料を提供したり、いろいろとやりましたね」

河内れんこんの特長は、歴史の長さだけではありません。「河内れんこんが料理人をつなげるのは、やっぱり味ですよ」と自慢げに笑う中西さんが、郷土料理の「蓮根餅」を振る舞ってくれました。

「米が育たないからお金がない。それでも、子どもたちにたくさん食べさせてやりたい」という思いから江戸時代に生まれた料理です。当時は、お腹がいっぱいになることが一番の幸せでしたから、蓮根餅には親の願

河内れんこんは、大阪府知事賞を何度も受賞。「1回ならまぐれということもあるけど、何度ももらったら、それは実力や」と満面の笑みを浮かべます。

収穫は10月から翌年4月までの約半年間。特に冬場は冷たい泥に身を沈め、硬い泥を掘り進めるのはかなりの重労働です。

「昔は1畝くらい作っていたけど、今は30畝くらいになってしまったな」と、圃場を見渡しなが、中西さんはこの地でれんこんを作り続ける原動力について語ります。「おいしさを伝えるだけでなく、幸せを感じてほしいんですよ。家族や友達と料理を囲んで『おいしいな』と笑い合う、そんな幸せを作る野菜です。そのために、4代続く本物の技術を次へ次へとつないでいかないとあかん、と思っています」



上／中西正憲さんは飲食店も経営している 下／郷土料理の蓮根餅

## 河内れんこんは おいしきで人を幸せにする

減農薬や有機肥料にこだわる中西さんの



都市化が進んだ地域で、中西さんはれんこんの栽培を続けている

いが込められているんです」

れんこんの穴に紅白のもち米を詰めて蒸した蓮根餅は、結納や出産などお祝い事に食べるハレの日の家庭料理として受け継がれてきました。きなこやあんこをつけて食べるのが特徴的で、噛むほどにれんこんの

「なにわの伝統野菜」もしくは「なにわの伝統野菜」を原料にしている食品・調理品につけることができる大阪府の認証マーク



大阪府環境農林水産部農政室提供

### 「なにわの伝統野菜」の3箇条

- 【一】昭和初期以前(概ね100年前)から大阪府内で栽培されてきた野菜。
- 【二】苗、種子等の来歴が明らかで、大阪独自の品目、品種、栽培方法によるもの、又は府内特定地域の気候風土に育まれたものであり、栽培に供する苗、種子等の確保が可能な野菜。
- 【三】現在も府内で生産されている野菜。

### 門真れんこん屋

中西さんが育て、収穫し、調理したれんこん料理を提供する、完全予約制の門真れんこん料理専門店。

〒571-0014  
大阪府門真市千石西町12-6  
<https://kadoma-renkonya.com/>



中西さんが栽培したれんこんで作った「門真れんこんうどん」と「門真れんこん餅」



## 第6回 学生地域づくり・交流大賞

### 大賞



#### 宮城学院女子大学 石原ゼミナール

福島県郡山市西田町の耕作放棄地を活用した白小豆の再産地化プロジェクト。2024年から地元農家らと連携して試験栽培を開始し、地元の和菓子店へ販売も行う。

### 優秀賞



#### 高知県立大学 おおとよ探検隊

高知県大豊町立川地区の地域活性活動。重要文化財「旧立川番所書院」を拠点に、焼き菓子の開発や地域の郷土料理のイベント販売などを行う。

過去の受賞事例は  
 本会HPをご覧ください

\*ページ内リンクからプレゼンの  
 動画もご覧いただけます



最終審査会でのプレゼンの様子

移住や観光で農山漁村地域が目される機会が増える中、本会は、農山漁村地域のさらなる発展や、地域の未来を担う学生の成長をこれからも応援していきます。

「講評しました。」

「移住や観光で農山漁村地域が注

目される機会が増える中、本会は、

農山漁村地域のさらなる発展や、

地域の未来を担う学生の成長をこ

れからも応援していきます。

## REPORT

# 第6回 学生地域づくり・交流大賞

本会は、農山漁村地域を元気にする活動に取り組む大学生・専門学生を表彰する「学生地域づくり・交流大賞」を主催しています。2026年3月13日に東京・大手町で行われた第6回学生地域づくり・交流大賞の最終審査・表彰式の様子をレポートします。



## 地域おこしに奮闘する 全国の学生活動を表彰

本会は、農山漁村地域の将来を担う若者の育成や、学生たちの活動情報の拡散などを目的に、地域の活性化に取り組む大学生・専門学生の活動を全国から募集し、「学生地域づくり・交流大賞」として表彰しています。

第6回の今回は、3月13日に東京・大手町で最終審査会が行われました。最終審査のプレゼンテーションには、全国から選ばれた、宮城学院女子大学「石原ゼミナール」と、高知県立大学「おおとよ探検隊」の2組が参加。それぞれの活動に懸ける思いや、地域の課題、それに対する取り組みと成果を発表しました。

## 耕作放棄地の活用や 地域の賑わいづくり

宮城学院女子大学「石原ゼミナール」は、福島県郡山市西田町地域で展開する「ふくしま白小豆プロジェクト」について発表。地元

「白あんといえは白いんげんですが、それが普及する明治期以前には、白小豆が多く使用されていたそうです。希少な価値もいつかかりつくと考えました」と、ゼミ長の大野さん。県内の菓子店から提供を希望する声も寄せられてい

「白あんといえは白いんげんですが、それが普及する明治期以前には、白小豆が多く使用されていたそうです。希少な価値もいつかかりつくと考えました」と、ゼミ長の大野さん。県内の菓子店から提供を希望する声も寄せられてい

## 学生たちの尊い活動 これからも応援

「機械を使って収量を高め、持続的に高値で販売できるようにするなど、まだ課題もありますが、西田町のみなさんと頑張っていた」と、3人は話しました。

審査員長を務めた東京農業大学

の大江靖雄客員教授は「どちらの

活動も素晴らしいです。きつ

と地域の方々の協力もあって、チ

ームでなし得たこと。その経験は

これからずっとみなさんの心の

中に残り、人としての姿勢にもな

っていくと思います。ぜひ、これ

からも大事にしてください」と、

講評しました。

「移住や観光で農山漁村地域が注

目される機会が増える中、本会は、

農山漁村地域のさらなる発展や、

地域の未来を担う学生の成長をこ

れからも応援していきます。



# ふるさと倶楽部

2月21日(土)に行われた本会の田舎でいいね！  
食育探訪企画「大豆と発酵を学ぶ 味噌づくり&  
キャラ太巻きづくり体験」の様子をレポートします。



## 担当者から

午後の部は大人向けに開催しました。味噌づくりの経験がある方は、慣れた手つきで作業しながら「味噌づくりは初めて」と、出来あがりを楽しみにしていました。キャラ太巻きづくりは普段やらないけど、「簡単!かわいい!」と好評で、大人も食育体験を楽しむことができました。



## クイズで楽しく野菜を学ぶ

IKE・Bizとしま産業振興プラザで実施した今回の食育企画「みなさん、こんにちは〜」と参加者に呼びかけたのは、講師を務める須賀恵美さんです。須賀さんは65年以上続く有機野菜農家に生まれ、家業を手伝いながら食育や食農研修に力を入れて活動しています。今回は、味噌づくりとキャラ太巻きづくりを教えてもらいま

した。  
午前の部に参加したのは、親子を中心とした7組16名。作業に入る前に、まずは野菜に

# 大豆と発酵を学ぶ 味噌づくり&キャラ太巻き づくり体験

としま ぐ  
東京都『豊島区』



須賀恵美さん

たり……まるで粘土遊びのようで、「ベタベタする〜」などと笑いながら、子どもたちも楽しく作業します。そうして、潰した大豆と麴を混ぜ合わせたものを容器に詰めて、自宅に持ち帰り発酵させます。「2週間後くらいから食べられますが、熟成させていくと味わいに変化するので、ぜひ、少しずつ試

してみてくださいね」と須賀さん。「楽しみだね」と親子の会話も弾んでいました。

## キャラ太巻きは切る瞬間がドキドキ

味噌づくりの仕込みが終わると、キャラ太巻きづくりへ。包丁を使う場面もあり、味噌づくりよりも少し難しい作業があるため、のりにお米を置く作業はお子さんが、キャラのパーツづくりの下準備は保護者が行うという協力体制で挑みます。「料理は普段、お手伝いくらい」という小学生のお姉さんも包丁使いはばっちり、テキパキと顔のパーツを作っていきます。のりで巻いた小松菜が目、チーズかまぼこがくちばしになるのですが、パーツが完成した段階ではまだ「本当に顔になるの?」と不思議な様子。「真ん中のくちばしから少し離して目のパーツを置くのが、かわいい顔にするポイントです」との須賀さんのアドバイスを聞きながら、太巻きが完成しました。ちゃんと顔になっているのか、

## 参加者の声

神奈川県  
から参加

遠藤里奈さん  
遠藤彩さん



以前、リースサラダづくりの食育体験に参加して楽しかったので、今回はお友達も誘って来ました。太巻きは100点満点の出来です!

神奈川県  
から参加

三浦亜津子さん  
三浦知咲さん



遠藤さん親子に誘われて初参加。「普段家ではあまり料理をしないけれど、楽しく参加できました。今度は家でも料理にチャレンジしたいです」と知咲さん。

いしさもひとしお。大鍋の味噌汁もからっぽになり、お腹も心も満たされる食育体験となりました。

④キャラ太巻きのパーツは小松菜やチーズかまぼこなど身近なものを使用  
⑤太巻きと味噌汁をほおばる子どもたち



## 粘土遊びのような味噌づくり

クイズを楽しみ、子どもたちの緊張もほぐれたところで体験がスタート。味噌づくりは蒸した大豆を潰したり、あらかじめ塩を加えておいた麴をほぐしたり、潰した大豆と麴を混ぜてお団子をつくって、

まつわるクイズが出題されました。野菜の成長過程を順にスクリーンに投影し、「この野菜はなんでしょう?」と須賀さんが質問すると、「おくら!」「かぼちゃ!」と子どもたちの元気な声が響きます。

クイズの最後は成長すると大豆になる、枝豆に関する問題です。

「大豆を使った食べ物は何でしょう?」と須賀さんが聞くと、「納豆!」と大きな声が上がると、教室が笑いに包まれました。大豆についてさらに詳しく、手作業での選別が必要で大変な手間がかかることや、有機栽培の国産大豆は0・04%しか流通していないことなどを紹介すると、大人たちも驚いた様子でした。

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!





## 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？

おいしい旬の味覚、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。

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 **Q「全国農協観光協会」**で検索



- 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。

## 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、6月12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。



- ・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。

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。



## ふるさと 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。

6月20日(土)

## 久慈川たけのこ狩り&有機野菜と 西洋野菜の収穫体験

茨城県常陸大宮市

常陸大宮市では持続可能な社会に向けた取組のひとつ  
として、有機農業を推進しています。(株)JA常陸  
アグリサポートが栽培管理している圃場で、有機野菜  
の収穫をします。久慈川の清流とその周辺の豊かな自然  
で育ったたけのこと西洋野菜を含む5種類の収穫体  
験もします。

里山の風景が美しい常陸大宮市を訪ねてみませんか。



## 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。

7月中旬

## みずみずしく生で食べられる日本かぼちゃ 「備前黒皮かぼちゃ」&手焼きせんべい体験

岡山県瀬戸内市

一時は絶滅の危機に直面していた備前黒皮かぼちゃ。「戦中  
・戦後の食糧難に人々の命をつないだ」とされる貴重な日本かぼ  
ちゃを何とか復活させ未来につないでいきたい」との思いで生  
産に取り組まれています。若採れの備前黒皮かぼちゃは、生で  
も食べることができます。みずみずしくシャキッとした食感を  
ぜひ体験してみてください！

※「備前黒皮かぼちゃ」はGI産品にも登録されています。



### 地域の方からのメッセージ

畑で収穫したての「備前黒皮かぼちゃ」はスイカのような香りと  
みずみずしさで、そのまま“生”で味わっていただけます。  
瀬戸内海の多島美を眺めながら、楽しいひとときをお過ごし  
ください。

備前黒皮かぼちゃ振興協議会 安達会長より