



秋号
2026年

ふれあい

ふれあい

2026年 秋号

落花生

—— 神奈川県秦野市

神奈川県秦野市は、落花生の名産地です。明治時代から、葉たばこ栽培の輪作として、落花生が盛んに栽培されるようになりました。火山灰土に恵まれた秦野盆地で栽培される落花生は、じつくりと天日干しすることで引き出される、濃厚な甘味と香ばしいコクが特長です。8月から9月にかけて収穫期を迎え、定番の「煎り落花生」はもちろん、塩ゆでしてホクホク感を味わう「ゆで落花生」も絶品です。

産直物語

長崎県平戸市

平戸飛鸞牛

わたしの楽園

静岡県掛川市

山田幸一さん

農業女子つなぐPJ

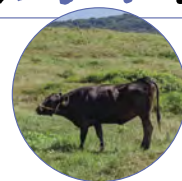
職業体験EXPO2026

こびと農園 鈴木茜さん

令和8年10月1日発行 通巻489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



直産物語



平戸飛鸞牛

長崎県平戸市

「ひらどひらんぎゅう」

長崎県平戸市では、2025年にお目見えした新ブランド牛「平戸飛鸞牛」が注目を集めています。若手農家と地元酒蔵、精肉店が連携し、地域資源の循環と経産牛の価値向上をめざす取り組みについて、生産者の蜜山弘和さんにお話を伺いました。



牛の名産地平戸の 新たなブランド牛

長崎県の北西部に位置し、大小約40の島々からなる自然豊かなまち、長崎県平戸市。温暖な気候と豊かな草地に恵まれたこの地は、古くから牛の名産地として知られています。その歴史は長く、鎌倉時代末期の書物『国牛十図』にも、現在の平戸周辺の旧地名を冠した「御厨牛」が、全国の名牛として記載されています。

「当時は農耕や荷物運搬のための役牛でしたが、扱いやすく、強健で従順な牛として重宝されていたようですね。牛たちが自由に過ごせる牧草地が整備されたのも、ご先祖様たちのおかげです」

そう話すのは、平戸市の生月島で畜産農家を営む蜜山弘和さんです。蜜山さんは、祖父の代から続く蜜山畜産の3代目として、約200頭の牛たちを世話しています。また、2025年にお目見えした、新たなブランド牛「平戸飛鸞牛」の生産者の一人であり、平戸飛鸞牛生産者組合の事務局も務めています。

平戸飛鸞牛は、現在、平戸市内の6軒の畜産農家で生産されています。その特徴は、

地酒「飛鸞」の酒粕を食べて育った経産肥育牛であることです。経産肥育牛とは、出産などの役目を終えた母牛に、栄養価の高い飼料を与えて食肉用として肥育し直した牛のこと。出産を終えて市場価値が下がってしまう母牛を再肥育して、新たな価値を付加する取り組みとして注目されています。「直接お客様の声を聞く機会は、多くありませんが、PRのために試食会や牛串の販売イベントに出ています。お客様からは『やわらかくておいしい』と、好評をいただいています」

ピンチをチャンスに 経産牛を酒粕で再肥育

平戸飛鸞牛が誕生したきっかけは、2023年に一時的に子牛の取引価格が急落したことでした。ウクライナ危機の影響で飼料価格が高騰し、肥育農家の子牛の買い控えが起きたため、子牛の取引価格が底値をつくなど、危機的状況が訪れたのです。

肉用牛の農家は一般的に二種に分かれており、繁殖用の母牛を飼育して子牛を家畜市場に出す「繁殖農家」と、その子牛を購入して飼育し食肉として出荷する「肥育農家」があります。



「昭和の早い頃には整備されていた」という放牧場。牛たちは日中はのんびり自由に寝起きして、草を食べて過ごす



「牛たちはみんな家族です。こっちが養ってもらっている」と蜜山さん



右：蜜山畜産では1日に1頭あたり約1kgの酒粕を給餌している
左：平戸飛鷹牛の様子をみる蜜山弘和さん

「平戸市内の畜産農家の多くは繁殖農家。飼料や資材が高騰するなかで、子牛が高く売れなければ、商売が立ち行かなくなってしまう。生産費が約1.5倍なのに、取引価格はマイナス。うちでは経営計画に対して毎月100万円の赤字でした。なんとか打開しようと、仲間同士で話し合いました。」

そこで考えたのが、市場価格に左右されない販売をめざした、経産肥育牛のブランド化でした」

静岡県の三ヶ日みかんの皮を食べて育った「三ヶ日牛」や香川県のオリーブ果実を食べた「オリーブ牛」のように、ブランドの核として、何か平戸の地域資源を活用できないかと思案。白羽の矢が立ったのが、地元の酒蔵、(有)森酒造場の銘酒「飛鷹」の酒粕でした。

「仲間が聞いたところによると、森酒造場さんの酒粕は福岡の養豚業者が飼料にする分以外は、お金をかけて廃棄していたそうです。もしも活用できるなら、みんなにとってやってみる価値があると思いました。相談すると、森酒造場さんも快諾してくれました。平戸の米が酒になり、その酒粕や米の藁が牛たちのえさになり、牛ふんは田んぼの堆肥になる。平戸飛鷹牛の生産が、地域資源の循環になっていることもブランドの価値として発信していきたいです」

酒粕が肉質に影響するデータはまだ得られていないそうですが、牛たちの反応をみて、蜜山さんは経産牛の肥育においてもその価値に期待しています。

「酒粕の甘い香りの効果か、えさに混ぜてやると、牛たちの食欲が増すんです。酒粕

に含まれる麹菌や酵母菌が、きつとよい働きをしておいしい肉を育ててくれていると思います」

精肉店が販売に連携 繁殖から肥育にも

安心して食肉の生産に打ち込むには、販売との連携も欠かせません。平戸飛鷹牛の立ち上げに理解を示し、タッグを組んでいるのが、地元の流通に強みを持つ萩原食肉産業(有)の市山精肉店です。同社の萩原博社長は平戸飛鷹牛についてこう話します。

「繁殖農家が多い平戸では、肥育まで行った平戸産和牛の販売量が限られていました。私はおいしい平戸産和牛をより多くの消費者に届けたい。平戸飛鷹牛をきっかけに、肥育まで平戸で行う、平戸産和牛の拡大につながれば」

平戸飛鷹牛の出荷基準には「3等級以上」という項目もあります。これには、おいしさへのこだわりが込められています。



の協力で少しずつ広がっています。

古くから続く育牛の歴史をつなぎ、持続可能な産業へ。平戸飛鷹牛の挑戦はさらに続きます。



平戸飛鷹牛
生産者組合
Instagram

https://www.instagram.com/hirado_hirangyu/



平戸飛鷹牛の赤身肉は、脂肪分が控えめで柔らかいのが特長

まずは地域で認知広め 平戸の特産品へ

市山精肉店では、平戸飛鷹牛を毎月1頭購入し、店舗で常時販売しているそうです。他にも平戸市内では、ひらど新鮮市場や平戸瀬戸市場、JFいきつきしおかせて平戸飛鷹牛が取り扱われ、徐々に地域へ浸透し始めています。

「まずは地域の人たちに平戸飛鷹牛を知ってもらい、食べてもらうことから」と、蜜山さんは話します。

ブランドの立ち上げから1年ほどで、現在はまだ出荷頭数も数頭の状況です。しかし、新たな価値を生み出す挑戦は、地域の人びと

第37回
民俗芸能と農村生活を
考える会

／平戸の伝統芸能／

「平戸神楽」公演

第1部：民俗芸能の背景紹介
第2部：平戸神楽の特別公演

【開催日時】 2027年2月6日(土)
13:00開演(12:00開場)

【開催場所】 国立文楽劇場
大阪府大阪市中央区
日本橋1-12-10

【入場料】 無料(定員270名)
【申込受付開始予定】 11月1日より
※P15に関連記事

詳細は本会HPを
ご覧ください





①自分で摘み取った茶葉を土鍋ごはんで食べられるのは産地ならでは
②旅ノ舎の外観。右の建物はお茶の葉を保存していた蔵

2017年秋、開業しました。
旅行代理店への就職に始まり、40年近く旅行業に携わってきた山田さん。旅行代理店では旅行商品の企画販売の仕事に楽しさを感じていましたが、キャリアプランや家庭の状況などタイミングが重なったことで退職を決意します。その後移住した沖縄では、地域ならではの体験コンテンツの提供などを通じて利用者とかわり、旅行者が本当に求めている「体験」を届ける仕事に手応えを感じたといいます。その経験を別の場所で活かしたいと考える中、山田さんが高校卒業まで暮らしていた掛川と縁がなくなりました。

「当時は掛川の魅力なんて考えたこともなかったんです。でも、圧倒的な茶畑の風景は、日本国内でさまざまな場所を見てきた私でも人を感動させるものだと思います。それに、現代はペットボトルのお茶が中心。急須でいれたお茶を飲む機会は少ないですが、急須のお茶は味がまったく違うんです。お客さんには、お茶の飲み比べを

してもらっていただき、おいしさを味わってもらっています」

人びとの思いに耳を傾け 根本的な解決をめざす

飲料の消費スタイルが変わったことで生産者の収入は大きく減少しています。掛川市内でも屈指の茶産地である東山地区では最盛期、ほとんどの世帯が専業農家でしたが、現在では半分以下に減少しています。長い歴史を持つ掛川のお茶が途絶えてしまう危機感を抱えながら、地域の活性化に取り組む山田さんは「人びとの思いや土地の魅力を感じてもらうことが大切だ」と話します。

「茶娘の衣装で茶摘みや記念撮影をするだけの企画では、一度体験したら終わり。それで多くの観光客が訪れたとしても、一時的な消費でしかありません。お茶の価値を上げて収入につながるような根本的な解決にはならず、オーバーツーリズムのリスクもあります。ここで過ごす時間に価値を感じ、また来たいと思ってもらうことが



③旅ノ舎で提供している茶葉を使った料理(朝食時の一例)
④茶摘みを体験する宿泊客

必要です。そのひとつとして、この地でお茶を作り続ける思いを知ってもらうため、茶畑の見学の際にタイミングが合えば生産者さんと話す機会も設けています」

コロナ禍以降、インバウンドの利用者が多いといいますが、生産者の中には、片言ながら英語でコミュニケーションを取る方もいるそうです。地元の人が何を望んでいるのかを聞き、それを尊重したアクションを起こすなど、山田さんがこれまでの取り組みで築いてきた関係性があったからこそ、このような協力体制が生まれています。



ツーリズムと地域活性化の理想を求めて

「静岡県掛川市」 山田幸一さん

旅行業に長年従事し、地元・掛川へUターンしてきた山田幸一さん。地域のファンを増やす取り組みのひとつとして「体験型古民家宿 旅ノ舎」を開業した山田さんが描く、理想的な地域おこしについてお話を伺いました。

やまだ・こういち
静岡県出身。旅行代理店に入社し、国内旅行の企画を多数手掛ける。25年勤務したのち、早期退職し、沖縄で「やんばる日和」を立ち上げ。そこでの経験を通じて進むべき方向性を定め、2017年に掛川市にUターンし、お茶農家の空き家をリノベーションした「体験型古民家宿 旅ノ舎」を開業する。

江戸時代、江戸から京へ向かうため多くの人々が行き交った、東海道のはぼ中央に位置する静岡県掛川市。現代では、新幹線を使つて東京・品川駅から約1時間半で訪れることができます。お茶どころとして知られる掛川市を含み近隣4市1町では、茶園周辺の茶草場^{ちやぐさば}で秋から冬にかけて刈ったススキやササを、茶園の畝間^{うねま}に敷いて有機肥料とする農法を伝統的に行ってきました。2000年以上続けられてきたこの農法は、生物多様性の保護につながることで評価され、「静岡の茶草場農法」として2013年5月に世界農業遺産に認定されています。

旅行者が求める体験と 地元・掛川の魅力

旅ノ舎は、掛川駅から車で20分ほどの東海道五十三次25番目の宿場町・日坂^{ひつさか}宿近くにある古民家宿。青く広がる空と茶畑のみごとなコントラストが印象的なこの地で、山田幸一さん(60)が空き家になった農家をリノベーションして



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鈴木 茜さんをご紹介します。



「農業女子つ・な・ぐPJ」が7月25日(土)に東京・渋谷で開催されたイベント「職業体験EXPO 2026」に出展。本イベントは、参加した団体それぞれが活動や取

農業女子による
ワークショップを開催



講師を務めた下島幸恵さん(左)と鈴木 茜さん(右)

鈴木さんは、自身の畑から朝掘り起こしてきたばかりという大きなオクラの苗を展示。「花は午前中しか咲かないので、見られた皆さんはラッキーですよ」と鈴木さんが話すと、子どもたちの目は大きな黄色の花に釘付けに。ワークショップでは、赤オクラと星オクラを観察しました。思い思いの形にオクラをカットした子どもたち

めずらしいオクラの観察や
野菜の種クイズにトライ

り組みを紹介し、子どもたちが仕事や社会について学ぶ場を提供します。本会では職業体験として農業を紹介し、次世代の農業への関心を育む機会となるよう、農業女子を講師に迎えてワークショップを開催しました。

今回の講師は、東京都の武蔵野市・調布市で都市型農業を行う「こびと農園」の鈴木 茜さん、長野県駒ヶ根市で「さっちゃん農園」を営む下島幸恵さん。計4回のワークショップは、あつという間に満席となりました。

「赤オクラは5つ、星オクラは8つ」と角の数を数えたり、虫眼鏡を使って断面や産毛を見比べたりして、違いや特徴を真剣な表情で見つけていました。

一方、5つの苗と種をテーブルに並べた下島さんは「まず、この苗からどの野菜が育つでしょうか?」と質問。悩みながらもみんな一生懸命に手を挙げて回答します。さらにその苗がどの種から育つかというクイズも出題されて、4つのチームは相談しながら種を並べていきました。子ども同士で一緒に答えを考えることで、初めましての相手との交流も生まれ、夏の思い出にもなった様子。うなずきながら熱心に下島さんの話を聞いていた女の子は「農業をしている女の子がたくさんいると知ってびっくりしました」と感想を話してくれました。



掛川市東山地区で作られる
お茶は「東山茶」ブランドで
販売されている

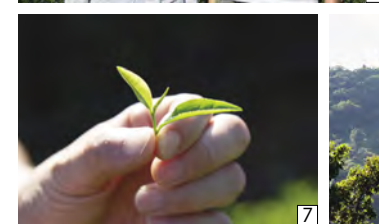


伝統を継承するために
世代交代の壁を超えて

山田さんの事業目的は旅ノ舎に宿泊してもらうことではなく、当地のお茶を楽しむことで、よりお茶を好きになってもらうこと、関心をもってもらうことにあります。そして、旅ノ舎を訪れる人の声を直接聞ける貴重な場にもなっていると話します。

「旅行会社にいた頃は、お客さんの声を直接聞く機会があまりありませんでした。旅ノ舎があることで、どうしてこへ

来てくれたのか、何を感じたのかを直接聞けます。それが面白いですし、活動の



⑤山田幸一さん(右)と茶畑の所有者の杉本和久さん ⑥東山地区の住人の植樹により作られた、縦横約130mもある栗ヶ岳の茶文字
⑦茶摘みの際に収穫する一芯二葉

糧にしたいと思っています」
旅行者の希望を聞きつつ、この地の人々の思いを汲んで、地域おこしにつなげる山田さんの活動は、いま、過渡期を迎えています。

「現在は観光に協力する余力がある高齢者世代の方々に力を貸していただいています。主力の若い世代は家族を養うので手一杯です。お茶を中心とした、この地域の伝統文化を継承することの大切さを理解してもらいつつ、彼らに納得してもらえる形を作っていくかなければいけないと思っています」

体験型古民家宿 旅ノ舎

〒436-0009
静岡県掛川市大野1708
<https://www.tabinoya-oldjapanese.com>





武蔵野市で農地を貸したい人が見つかりましたが、同市で初の事例ということで農地を借りるのにも苦労しましたし、やはり資金調

点と点を線でつないで
ひとつの大きな形にしたい

そろそろ……と独立を意識した時期に、東京農業アカデミーが開校することを知って「これだ！」と思いました。東京都では、いくら実務経験があっても、2年間の研修を受けないと自分の圃場を持つことができないんです。

達や資金繰りが一番大変でした。農業補助金の申請に必要な資格を得るのに時間がかかり、独立のタイミングに間に合わず、中小企業向けの融資を受けるなどして、なんとか独立就農しました。それでも都市型農業にこだわったのは、消費者との距離の近さと多くの人に発信できる場所だからです。私の原体験のように、顔が見える直売を大切にしたいですし、収穫体験などで農業に興味を持つ子どもが増えてくれたら。それに、世の中を変えられるような立場の人に届いたら、私の力では成し得ない問題解決が叶うかもしれません！私の話を聞いて「やってみよう」と立ち上がってくれる人がいたら、自分のやっていることに意味があるのかなと思いい、講師や講演の仕事も大切にしています。特に今は農福連携に力を入れていて、障害を持つ方が農園で働いていただく中で、すごく力を発揮できることもあると実感しています。自分自身が農業に救われたこともあり、農業との出会いで変わる

鈴木さんが特に栽培したかったという白ナス
こともあると思っています。そのために、農業を体験できる場所づくりなど、もっとさまざまな人が農業に触れる機会を生み出していけたら……。いくつかの点である私のいまの活動を線でつないでいくことで、何かひとつ大きな形にしていきたいなと思っています。

鈴木さんが特に栽培したかったという白ナス



45㎡の畑でオクラ・ナス・ピーマンなど年間約50品目を栽培している



こびと農園

〒180-0014
東京都武蔵野市関前3丁目8付近
<https://kobitofarm.com/>



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。



NOUGYOUJOSHITSUNAGU.PJ

摂食障害・不登校をきっかけに
農業の問題と可能性に向き合う

農業とは無縁の家庭で育った私が農家の道を志したきっかけは、アレルギーがひどく、野菜と米くらいしか食べられなかった子ども時代に、近所で野菜を移動販売しているおばあちゃんが育てた野菜

を食べていた記憶と、中学生のときに経験した摂食障害・不登校によるものでした。時間だけはあったのどにかく本を読み、世界の貧困問題について知りました。社会問題に興味を持つようになりましたが、いきなり世界の問題に関わるにはハードルが高く、まず日本の問題に目を向けたんです。食

独立までに学んだ
夢の実現のために大切なこと

料自給率の低下や担い手不足など日本の農業の課題を知り、私自身も食の問題を抱えていたことで、何か関われることはないかと思っただけです。その思いを周りに相談する中で園芸療法の話聞き、自分と同じように悩む人の力になれないかと、心のケアに関わるビジョンも見えてきました。そこで、農業高校への進学を決めました。

ただ、それがあいにく、2016年の熊本地震と重なり、会社も甚大な被害を受け、赤字事業だった農業部門の撤退が決まりました。そのときに、情熱だけでは農産物を作り続けられない、と経営の大切さを痛感し、農業を継続していくための収益を得るには、何をすべきかを考えなくてはいいけないと思いました。東京に戻ってから、環境制御型のビニールハウスで年間通してミニトマトを栽培する生産者のもとで働き、単一作物で収益を上げることや、熊本で経験した露地栽培との違いなどを学びました。



職業体験EXPOでの
ワークショップの様子



東京都武蔵野市・調布市 こびと農園 鈴木 茜さん

神奈川県出身。摂食障害・不登校を期に農業に興味を持ち、農業高校へ進学する。卒業後は青果物流会社や農業法人などを経て、2022年に独立。野菜ソムリエ、初級園芸福祉士、農福連携技術支援者(農林水産省認定)、食品衛生責任者の資格を所有している。

ふるさと倶楽部

7月13日(月)に行われた本会の食育探訪企画「生でも食べられるみずみずしい日本かぼちゃ『備前黒皮かぼちゃ』&手焼きおせんべい体験」の様子をレポートします。



備前黒皮かぼちゃ振興協議会の安達勇治会長(右)と生産者の藤岡泰平さん(左)

担当者から

瀬戸内海の素晴らしい景色を望む牛窓の地で、「備前黒皮かぼちゃ」の生産現場を見ることができました。生産者の方と交流を深め、みなさまが積極的に質問を寄せていたのが印象的です。地元の方々のご協力により、瀬戸内の歴史も学び、地域の魅力を堪能していただけました!(納谷)

生でも食べられるみずみずしい 日本かぼちゃ「備前黒皮かぼちゃ」 &手焼きおせんべい体験

せとうちし
岡山県『瀬戸内市』

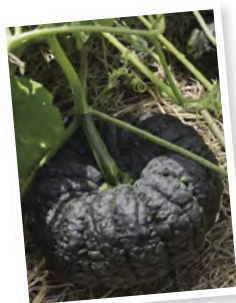


備前黒皮かぼちゃを手にする参加者のみなさま

風光明媚な瀬戸内市で 伝統野菜の見学

岡山県南東部に位置する瀬戸内市は、瀬戸内海に面した自然豊かな地域です。今回は、瀬戸内の伝統野菜「備前黒皮かぼちゃ」の生産現場などをめぐりました。

訪れた牛窓地域は、「日本のエーゲ海」とも呼ばれる青く美しい海に面し、瀬戸内海の多島美を望むことができます。バスが圃場に到着すると、「備前黒皮かぼちゃ振興協議会」の安達勇治さんと生産者の藤岡泰平さんが出迎えてくれました。



収穫期を迎えた
備前黒皮かぼちゃ

「生でもおいしい
備前黒皮かぼちゃ」

「生でもおいしい」と、安達さんが説明してくれました。藤岡さんに付いて畑に入ると、濃緑色のごつごつとした皮の備前黒皮かぼちゃが見えてきました。藁の上に、さらに保護材を敷いて

大切に育てられています。牛窓は丘陵地が海に迫った傾斜地で水はけがよく、かぼちゃの栽培に適しているんです。私は20年ほど栽培していて、ほかに8軒の農家が備前黒皮かぼちゃを栽培しています。今年は雨が多くて、根が弱り苦戦しましたが、無事に育ってくれました(藤岡さん)

備前黒皮かぼちゃは、水分が多く、生でも食べられるのが特徴です。目の前で収穫し、とれたてを試食させてもらいました。

「硬くない」「若いメロンのような、甘味がある」など、みなさまは初めての味いに感動もひとしおの様子。昼食では、地元の飲食店がこの日のために用意した備前黒皮かぼちゃづくしの特別メニューに舌鼓を打ちました。サラダや炒め物、デザートなど、変幻自在にアレンジされ、大好評でした。

だんじりなど 牛窓の歴史文化も

圃場をあとにしたバスは海沿いを走り、牛窓海遊文化館へ。牛窓

参加者の声

大阪府
から参加
箕浦一郎さん



初めて知った「備前黒皮かぼちゃ」。畑でとれたてを切って味わえたのが面白かったです。何度も企画に参加していますが、いつも新発見があります。

大阪府
から参加
左から
山崎哲也さん
史枝さん



「生で食べられるかぼちゃ」が気になり、夫婦で参加しました。昼食でさまざまな食べ方を知り、自宅でも味わうのも楽しみです。牛窓の美観にうっとりしました。



手焼きおせんべい体験の様子

き処吉備の舎」で、手焼きおせんべい体験を楽しみました。しょうゆで絵付けしながら「おみやげに喜んでもらえるといいな」と、一日を振り返り、楽しそうに焼き上げていました。

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/>

長崎県平戸市「平戸神楽」
大阪公演のお知らせ

本年度の大会が主催する「第37回民俗芸能と農村生活を考える会」は、長崎県平戸市の平戸神楽の公演を、大阪府大阪市の国立文楽劇場で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。

11月1日より申し込み受付開始予定です。

最新の情報は大会ホームページの
ニュース・リリースをご覧ください。



【開催概要】

2027年2月6日（土）13:00 開演
国立文楽劇場（大阪府大阪市）
入場無料・定員270名

第1部：民俗芸能の背景紹介
第2部：平戸神楽の特別公演

主催：一般社団法人全国農協観光協会

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27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



ふるさと倶楽部通信

募集企画の詳細は、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>

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。

11月15日（日）

土浦れんこんの舞台を訪ねる！
石岡の柿&りんご狩り
～産地をめぐる1日～

茨城県土浦市・石岡市

秋の味覚を満喫できる日帰り企画です。

土浦市は日本一のれんこん産地で、肉厚で繊維質が細かいのが特徴です。地元農家さんが収穫の様子と選別場を見学し、掘りたてのれんこんを1本お持ち帰りできます。霞ヶ浦を望む「かすみキッチン」での地産地消ランチや皇室献上柿で知られる石岡市八郷地区での富有柿とりんごのもぎ取り食べ放題をお楽しみください。



12月5日（土）

JA鳥取中央特産！
ねばりっこ収穫体験

鳥取県北栄町・倉吉市

鳥取の砂地で育つ鳥取県オリジナル品種の長芋「ねばりっこ」は、その名の通りねばりが強く、肉質がこまやかなのが特徴です。アクが少なく、通常の長芋よりも甘味とコクが濃厚です。

生でも加熱しても楽しめる特別な長芋を、ご自身で掘ってみませんか？ 砂地なので掘りやすいですが、長さは1m近くあるので、掘れたら達成感を味わえること間違いなし！

