一般社団法人 全国農協観光協会

春号
2022年

ふれあい

わたしの楽園
心地よさも刺激も未来も
自分たちで創っていく

農山漁村Biz
お城やお寺で体験観光
全国に広がる城泊・寺泊

伝統を紡ぐ人たち
江戸東京野菜を守り育てる
大堀 耕平さん

産直台所（キッチン）
柑橘王国・松山で広がる
国産アボカドの産地化

十ノ瀬 藤の郷
――秋田県 大館市

田植えの時期の水田に、紫やピンクの藤の花が映る絶景スポット。25年ほど前、地元農家が自身の圃場に趣味で藤の庭園を作ったことが始まりで、園主が亡くなった後は、その子息が想いを継いで整備し、観光スポットとなりました。近年はSNSなどで人気を集め、多くの人が訪れる観光スポットとなっています。

ふれあい
2022年 春号

令和4年4月1日発行　通巻471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

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

03 産直台所（キッチン） 農業編
柑橘王国・
松山で広がる国産
アボカドの産地化

08 産直台所 料理編
国産アボカドを使った
サーモンとアボカド丼

10 わたしの楽園
心地よさも刺激も未来も
自分たちで創っていく
原田 佳南子さん

14 農山漁村Biz
お城やお寺で体験観光
那智山 正暦寺

16 おうちでつながろ。
静岡県 JA大井川
「JA大井川産地飲み比べセット」
「玉露　岡部の峰」
兵庫県 淡路島
淡路島の玉ねぎ

17 農業女子つ・な・ぐプロジェクト
オンライン座談会レポート

18 伝統を紡ぐ人たち
江戸東京野菜を守り育てる
大堀 耕平さん

20 ふるさと倶楽部
歴史のまちで、伝統野菜を収穫体験
大阪府 羽曳野市

23 ふれあい掲示板

産直台所

さんちょくキッチン

柑橘王国・松山で広がる国産アボカドの産地化

農業編 ― 愛媛県 松山市

全国有数の柑橘の名産地として知られる愛媛県松山市では近年、アボカドの産地化が進められています。クリーミーで濃厚な味わいの松山産アボカドは、販売されるとすぐに売り切れてしまうほどの人気です。まだ発展途中にある松山のアボカドの生産と、それを広める取り組みに奮闘する人々を訪ねました。

偶然からはじまった アボカドの産地化

穏やかな瀬戸内海と興居島（ごごしま）を見晴らす斜面に伸びる柑橘の木々。愛媛県松山市高浜町の高台にある森茂喜さん(70)の農園の景色です。約3㌶ある敷地の大部分を占める柑橘畑の傍らに、緑の実をつけたひときわ大きな木が立っています。「もうすぐ30年経つアボカドの木です。8㍍はありますね」。森さんは松山市のアボカド農家のパイオニア。しかし、育て始めたのは偶然だったといいます。「きっかけは明るい話ではないんです。1991年の台風19号でこのあたりも被害に遭いまして、お見舞いに訪れた種苗業者さんからいただいたピンカートンとフェルテの2品種のアボカドの苗を記念樹として植えました」。アボカドは中央アメリカが原産。冬を越せるか心配だったが、5本の苗は思いのほかすくすくと育ち、しばらく放っておいたそう。「ピンカートンは7～8年、フェルテは10年くらいして実がなり始めました」。ちょうどその頃、森さんの農園に松山市の担当者が訪れ、たわわに実るアボカドを目撃します。

松山市では柑橘農家の高齢化や担い手不足によって、耕作放棄地が増えています。この対策を検討していた松山市は、森さんの農園での「松山でアボカドが育つ」実例を踏まえ、アボカドを転換作物に採用するために動き出します。「保育園や学校の給食で使ったアボカドの種を回収して、接ぎ木しながら苗を作ったという話を聞いています」と森さん。松山市は2009年には数百本の苗を用意して、認定農業者への分譲をスタート。森さんの農園でも約40本の苗を育て始めます。しかし、すぐにはうまくいきませんでした。「最初の何年かは寒い冬が続いて、何本も苗を枯らしてしまいましたね」。盲点だったのが、亜熱帯・熱帯の植物だから直射日光に強いと考えていたら、苗は弱かったということ。「考えてみれば、木が生い茂る熱帯雨林で苗は日陰の下草の環境にあるはずです。遮光するようにしてから苗の生存率は上がりました」。先行して育っていた5本の木があったとはいえ、安定して育てるにはやはり経験が必要です。

柑橘とアボカドを栽培する農家・森茂喜さん

高浜町の森茂喜さんの農園から眺望する瀬戸内海と興居島。のどかで美しい風景

森さんの農園で収穫されたアボカドのフェルテとピンカートン

上／ピンカートンは緑色のまま樹上で熟成する　右／大きく育ったアボカドの木の収穫ははしごや高枝はさみを使う

アボカド栽培という 未経験への挑戦

アボカドが育つ条件は、水はけがよく、温かく、風が当たらないこと。雨が少なく温暖な松山市の柑橘農家の畑は、この条件の多くを満たしています。森さんの農園では現在約100本のアボカドの木があり、ほとんど手間をかけずに育てているといいます。「袋掛けをしてピカピカの実を育てることもできますし、作る人のやり方に合わせられるのがアボカドのいいところです」。大敵はやはり冬の寒さ、それから害虫のカメムシなのだそう。森さんの農園で収穫、選果、出荷、販売、加工などの作業を担当している田那部大さん(27)が教えてくれました。「初めはわからなかったのですが、カメムシがストローのような口で刺してアボカドの中身を吸ってしまうと、果肉が石のように固くなってしまうんです」

父親の代から森さんと深い付き合いがある田那部青果の三男で、森さんが農家の仲間と立ち上げたのうみん株式会社の代表取締役を務める大さん。柑橘を手掛けるノウハウや実績はあっても、アボカドについてはまだまだ手探りです。「ピューレにして冷凍保存しているアボカドが、一定期間が経つと苦味がでてしまうことに最近気づきました。適した保存や加工の方法は今後の課題です」

アボカドは品種の多い作物で、収穫時期も異なります。松山市で主に育てられているベーコンは10月末から、フェルテやピンカートンは12月頃から収穫され、ハスは2月頃からが旬。森さんは毎年新しい苗を育てています。「柑橘の場合、新種が出る確率は数万分の一ですが、アボカドはもっと確率が高い。よさそうな苗もいくつかできたので、育てば収穫も安定すると思います」

のうみん株式会社・代表取締役の田那部大さん

持続的なアボカド 栽培をめざして

最近はアボカドの需要が高まったといいます。アボカドは傷みやすい作物で、以前は森さんの農園を訪れたバイヤーや市場の人も反応はなかったそう。「松山市で苗の分譲を始めた10年前くらいからスーパーで

上／早いものでは冬から付き始めるというアボカドの蕾。春には白い花を咲かせる　下／松山市農業指導センターの橋口慎太郎さん

輸入物のアボカドがよく売られるようになって。時代に合っていたんですね」と森さん。近年では年間1ｰトほど収穫して、すぐに売り切れてしまうといいます。「収穫量が少ないからすぐ売れてしまう。今後は、収穫量を増やして多くの人に食べてもらえれば」と森さんは話します。

〝持続的であること〟は森さんの農業のキーワード。「減農薬で柑橘を作りたくて。そのためには一定数、市場に出せない果実ができますから、続けていくためには加工品を作る必要がありました」。無農薬で栽培しているアボカドも同様で、のうみん株式会社では２０１４年に松山大学とのプロジェクトでアボカドを原料にした「媛肌せっけん・鰐梨」を共同開発し、販売しました（現在は終売）。さらに森さんは最近、愛媛県産業技術研究所に協力を仰ぎ、アボカドオイルの試作をしています。「遠心分離機にかけて、４００㎏の果実から約30㎖のオイルがとれます。そのまま食用油にできますし、石鹸の原料にもなって汎用性が高いです。原料さえあればいつでも実用化できます」。あっという間に売れてしまう現状では加工用にまわす余裕はないそうですが、アボカドが増産された未来を見据えた模索は続きます。

生産支援に力を入れる松山市

上／アボカドを使った「媛肌せっけん・鰐梨」　左／森さんが試作したアボカドオイル。実用化が期待される

松山市農業指導センターではアボカドの産地化を進め、農家のすそ野を広げるために現在も苗の分譲を続けながら、栽培指導を行っています。同センターの橋口慎太郎さん（40）にお話を伺いました。「コロナ禍になってから講習会は実施できていませんが、農家さんの質問にＬＩＮＥで答えたり、個別訪問で対応したりしています」。松山市のアボカド農家は約１８０戸、生産量は２０２０年度に約２９００㌔まで伸びた。「これまでアボカドの炭疽病（たんそびょう）に使える農薬はなかったのですが、愛媛県と協力して昨年11月にＩＣボルドーという農薬が初めて登録され、使用できるようになりました。栽培時の選択肢を増やせたことは一歩前進」。松山市ではアボカドのブランド化に向けて農家にアンケートを実施しており、今後は大きさや形などの品質基準策定に向けた整備が必要だといいます。

アボカド柄のマスク、エプロン、イヤリング姿の和田里美さん

上／「和田産地のごはん」の昼膳　右／デザートのアボカドのプリン、シフォンケーキ、ジェラート　左／アボカド茶

食から広がる松山産アボカドの魅力

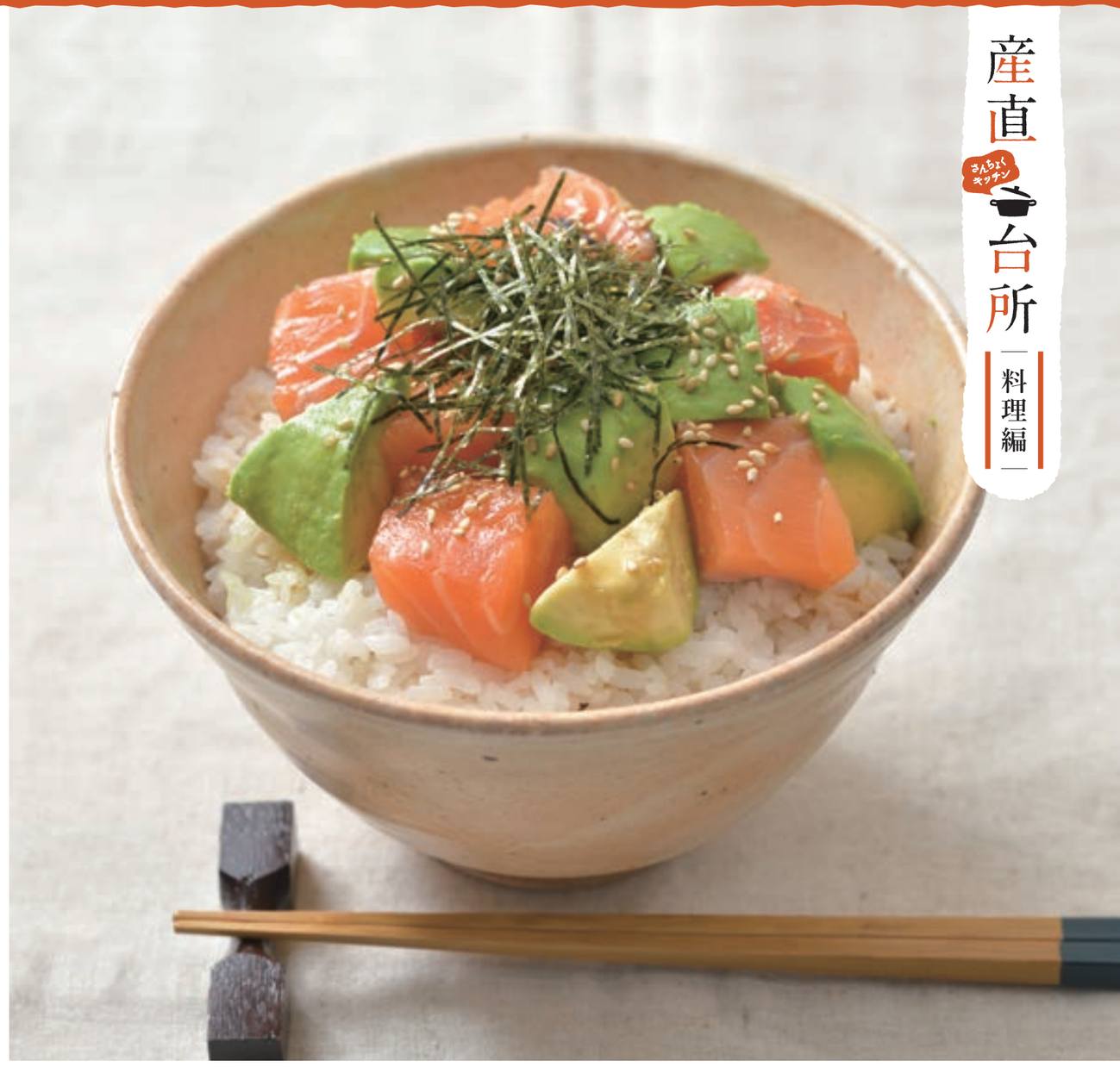
消費者の一人としては松山のアボカドをぜひ食べてみたくなります。そんな人におすすめなのが、農家レストラン「和田産地のごはん」。松山のアボカド料理の魅力を広めるために和田里美さん（58）が開店したお店です。「夫は会社員で私は普通の主婦でした。アボカドが好きだったので農業指導センターに勉強しに行って、『これしかない！』と確信。農家である夫の父を説得して、アボカドのハウス栽培を始めました」。元から調理師資格をもっていた和田さんは「まつやま郷土料理マイスター」の勉強にも励みました。「アボカドのメニューもいずれ松山の郷土料理になるかもしれないと考えました」。２０１８年11月に念願の農家レストランをオープン。木・金・土曜の週に3日、一日3組限定のランチ営業です。アボカドの茶碗蒸し、味噌汁、松山あげ巻き、ゼリーよせ、グラタン、キッシュ……。クリーミーで濃厚な松山のアボカド尽くしが味わえる「昼膳」を求めて県外から訪れるお客様も多いそう。

最近はカルチャースクールでアボカド料理講座の講師を務めるほどの熱の入りよう。「人前で話すキャラではなかったのですが、アボカドの神様がついたのかも」と笑う和田さん。ついサラダに入れるばかりになりがちなアボカドですが、様々な料理に合うといいます。「まずはトッピングから始めるといいですね。加熱しすぎだけ避けてもらえば、和洋中、どんな料理にも合いますよ」

和田さんのアボカドに対する溢れる愛情と生産者の情熱。そして、その想いを支える松山市が一体となって、アボカドの産地化に取り組んでいます。

和田産地のごはん

〒799-2662
愛媛県松山市太山寺町2417-2
☎090-1008-4457
店休日：6～8月、年末年始、祝日
営業時間：木・金・土曜の
11時半～14時半（要予約）



洋風はもちろん、和風とも相性抜群のアボカド

私たちが普段スーパーで見かけるアボカドは、海外産のものがほとんどで、品種も「ハス」が大半を占めています。国内で生産されているアボカドには「ピンカートン」、「フェルテ」、「ベーコン」など複数の品種があり、季節や農園によってさまざまです。愛媛県のほかにも、鹿児島や和歌山、新潟など国内各地で産地化が進んでいます。

アボカドは、洋風食材に思われがちですが、和風の味付けも相性抜群。そこで今回は、貴重な国産アボカドを使って、日本人には欠かせない白飯に合うアボカド料理をご紹介します。

教えてくれたのは

しらいのりこ先生

お米料理研究家。夫のジュンイチさんと炊飯系フードユニット「ごはん同盟」として活動中。お米に関すること、ごはんにあう「おかず」、日本の米料理などを研究している。

国産アボカドを使った
サーモンとアボカド丼

アボカドの風味と鮮やかな色合いを活かした、
素材を味わうためのカンタンどんぶりレシピ

【 材料(2人分) 】

ごはん…2膳
サーモン(刺身用) …200g
アボカド…1個(約200g)
●タレ
醤油…適量
わさび…適量
●トッピング
白ごま…適量
きざみのり…適量

POINT

食材は大きめに切ると見栄えがよく、風味をしっかり味わえます。シンプルだからアレンジもおススメ。1の切り方をスライスにして交互に重ねると一味違う見栄えにもなるし、2のわさびを柚子胡椒に変えたり、醤油をマヨネーズに変えても美味しくできます！

【 作り方 】

1 サーモンとアボカドを角切りにする

アボカドは種に沿って包丁を入れ、ひねるように開き、2㎝角のサイコロ大に切ります。サーモンも同じくらいの大きさに切ります。

2 タレをつくる

醤油とお好みの量のわさびを混ぜ合わせ、わさび醤油のタレをつくります。

3 盛り付け

丼にご飯を盛って、1をバランスよくのせたら、2をかけます。仕上げにきざみのりと白ごまをふりかけたら、できあがり。

レシピ動画を配信中

今回ご紹介した「サーモンとアボカド丼」をしらい先生の解説付き動画でご紹介しています。カットのしかたや盛り付けのポイントなどを詳しくご紹介していますので、ぜひご覧ください！

香川県 三豊市

わたしの楽園 Paradise

心地よさも刺激も未来も自分たちで創っていく

ワーケーションができる話題の宿「ウラシマビレッジ」を立ち上げた中心メンバーで、さまざまな地域活性化プロジェクトに取り組む原田佳南子さん。東京で充実した日々を過ごしていながら、香川県三豊市に移住。コロナ禍をも追い風に、自分らしく輝く姿を紹介します。

はらだ・かなこ
兵庫県生まれ、札幌育ち、東京出身。慶應義塾大学SFC卒業後、楽天株式会社に入社。 宿泊施設のコンサルティングや地方創生事業などに9年間従事したのち、2018年に香川県三豊市に移住。体験型宿泊施設やシェアレジデンスなどの運営に携わる。瀬戸内ワークス株式会社代表取締役。

1

4

3

2

1 三豊市にIターン移住した原田佳南子さん　2 約2000坪の敷地に3つの宿泊棟とラウンジ棟が点在する「ウラシマビレッジ」。2021年ウッドデザイン賞最優秀賞を受賞　3 正面に丸山島を望む　4「時棟」にはプロジェクターとスクリーンを完備
ウラシマビレッジHP　https://urashimavillage.com

SNSをきっかけに国内屈指のフォトスポットとなった香川県三豊市の父母ヶ浜。新店ラッシュが続く海岸から10分ほど車を走らせると、話題の建物が見えてきます。「ウラシマビレッジ」。旅館でもホテルでもない、新たな旅のスタイルを提案するI棟貸しの宿泊施設です。

しかし、焼杉の塀で全容は見えません。扉が開かれ、一歩足を踏み入れると、視界いっぱいに広がる海と多島美。ゲストは、そこで初めて、この宿が海を見下ろす高台にあるとわかる心憎いアプローチです。

そして、この宿を唯一無二の存在にするのが、目の前の丸山島です。浦島太郎伝説が残る荘内半島には、物語にちなむ地名や場所がいくつもあり、丸山島は浦島太郎がカメを助けた場所と伝えられています。

1日2回の干潮時には、そんな丸山島と荘内半島が陸続きに。潮の満ち引きで、現れたかと思えば、またひたひたと消えていく砂の道は、時空を超え竜宮城へつながるような不思議な幻想を抱かせます。

「ここでは、この素晴らしいロケーションに、まずは浸っていただきたいですね」

そう話すのは、ウラシマビレッジを運営する「瀬戸内ビレッジ株式会社」の参加メンバーで、「瀬戸内ワークス」の代表、原田佳南子さん(37)。実はこの宿、11社の地元企業が出資し、共同で営むことでも広く注目を集めています。ところが、原田さんは東京都出身。三豊市へやってきたのは、わずか4年前のことなのです。

自らリスクを負って周囲を巻き込む

大学3年のとき、原田さんが見つめていたのは、瀬戸内ではなく、タスマニアの海でした。就活に悩み、仕事で移住した母のアドバイスを仰ごうと、旅立った原田さん。2ヵ月近くタスマニアの大自然と向き合って過ごすうち、内定を取るために被っていた仮面のようなものが一枚一枚はがされていくような感覚を覚えたと言います。

「旅は新たな発見を与えてくれます。旅とかかわる仕事がしたいと思いました」

原田さんは楽天に入社し、トラベル事業部で働き始めます。1年後に東京本社から大阪へ移動。関西圏の旅館やホテルのコンサルティング営業を担当しました。

ベンチャー気質にあふれ、急成長を遂げつつあった現場では、新人でもいきなり100軒ほどのクライアントをまかせられます。

原田さんは和歌山県のほぼ全域を受け持ち、宿の予約アップを目指しました。

しかし、クライアントが放ったひと言に、原田さんは衝撃を受けます。

「いくら楽天の予約が増えても、ほかの旅行サイトの予約が減るだけで、宿の稼働率はあまり変わらないんだよね」

自社の予約を増やすより、地域にもっと人が来るようなことをしてほしい。その言葉に突き動かされた原田さんは、地域振興事業部に異動願いを出し、東北や関西、中四国の観光客誘致に取り組むことに。

ところがそこで湧き上がってきたのが、もっと直接的に地域を動かす原動力になりたいという思い。当時、内閣府が推進する地域商社づくりにも絡み、楽天が参画する「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー」の事務局を担っていた原田さん。そこで、刺激的な企業人らと出会います。また、運営側の席にいながら、ゲストスピーカーに呼んだ地方の若い起業家たちの話が、ビシビシと胸に刺さってきたのもこの時期。

「自らリスクを取り、事業を営む彼らの生きざまが圧倒的にかっこよかった。自分も地域創生の文脈で、地方ビジネスに飛び込みたいと思うようになったんです」

2017年3月に楽天を退社。馴染み深い和歌山での起業を考えましたが、楽天時代からの案件である三豊市の地域商社づくりも続いていました。フリーランスとしてその立ち上げにかかわり、「うどんハウス」という香川県のうどん文化を伝える体験型宿泊施設にも携わります。そのプロジェクトリーダーは東京在住のプロデューサー。建物はどんどん完成していくのに、運営責任者が見つかりません。ついに「私がやります！」と手を挙げた原田さん。

「でも、それからが大変で。プレオープンの8月には、すでにクラウドファンディングでとても多くの予約が入っていたんです」

三豊市に移住したのが同年6月。うどんハウスを運営する「瀬戸内ワークス」を設立し、うどんを打ち、収穫した野菜で天ぷらを揚げ、うどんをゆでて食べるという6時間におよぶ体験プログラムを作り上げます。しかし、肝心のうどんをゆでる職人が見つからず大ピンチに。

「だれか上手にうどんをゆでられる人いませんか？」とSNSで呼びかけると、「オレのこと？」と書き込んでくれたのが、近所の人気うどん店の大将でした。

まるで綱渡りのように、地域の人たちの手を借り、巻き込みながらスタートしたうどんハウス。CNNなど海外メディアの取材も相次ぎ、20ヵ国以上もの人々が訪れる三豊市の拠点の一つになりました。

宿泊業の新たなビジネスモデルを構築

総務省は、観光でも移住定住でもない、地域と多様に関わる人々のことを「関係人口」とし、地域づくりの新たな担い手として期待を寄せています。うどんハウスや、シェアハウスを運営する原田さんが取り組んだのは、まさに三豊の関係人口を増やすことでした。

その動きに呼応するかのように、2017年の秋ごろから父母ヶ浜がSNSで大ブレイク。世界各国から年間50万人もの観光客が押し寄せるようになります。

「三豊に宿があったらいいよね」

うどんハウスで飲んでいたとき、仲間の何気ない雑談から、共同で宿を営む新たなビジネスが芽吹きます。1社ではむずかしくても、数社が力を合わせれば…。そのアイデアは、地元企業を中心に11社が集まり、均等割で出資金を出すことで実現。しかも、ただの共同経営ではありません。土地探しや設計、施工は工務店と建材屋が、食は地元スーパーが、交通インフラはバスとレンタカー会社が担うなど、出資した企業がそれぞれ宿の仕事を受託。行政の助成は受けず、100%自力で同等のリスクを負い、なおかつ地域内経済を循環させるという画期的な仕組みを作り上げたのです。

さらに、経営の負担になるのが人件費。そこで苦境に立つ宿をたくさん見てきた原田さんは、コロナ禍に突入する前から人件費の削減を念頭に、チェックイン時に一人しかスタッフを置かない、ほぼ非接触という宿のビジネスモデルを構築しました。

2021年1月、こうして全く新しい宿、ウラシマビレッジが誕生します。しかし、それはコロナ禍という逆境での船出でもありました。コロナ対策と経済活動をいかに両立させるかが今も課題になるなか、ウラシマビレッジが見出した答えの一つ。それが「ワーケーション」です。

平日の稼働率を上げるため、原田さんは当初から企業の受け入れを考えていました。ワーケーションでいちばん問題になるのは、Wi-Fi環境。オンラインでの仕事が多いため、一定の安定した通信速度と、通信が暗号化されていることは外せないポイントです。

ウラシマビレッジは、業務用のWi-Fiシステムを導入。先週も東京と大阪からワーケーションを受け入れたばかりですが、辺境のような立地に建つ宿のWi-Fi速度に、企業側は驚きを隠せなかったとか。食事も自分で火を通して仕上げる半調理メニューやケータリング、近隣店の貸し切りなどを組み合わせ、高い評価を得ています。

苦しさやつらさも、幸せとのパッケージ

ウラシマビレッジの開業とほぼ時を同じくして、原田さんにはもう一つ、人生の大きな転機がありました。それが「出産」です。

現在は、夫も移住し、父母ヶ浜の近くで暮らしています。腕に抱く子どもの存在は、原田さんの目をさらに大きく開かせ、地方の教育問題など、かかわってみたいと思うプロジェクトの底辺を広げています。仕事に対する熱量も、東京で暮らしていたときより、むしろ増して有り余るほどと笑う原田さん。ここ三豊は決して心地よい楽園などではなく、自分自身の課題やチャレンジと向き合う戦いの場だと言い切ります。

「でも、すぐ目の前に海が広がり、たくさんの仲間がいて。苦しいこと、つらいことも含め、総じてハッピーです（笑）」

1 オプションの夕食「浦島の玉手箱」は1人前4,950円～（2人前から対応） 2 全棟にキッチン、リビング、ベッドルーム、ビューバスが備わる 3 小さなワークスペースを建物の内外に設置

香川県のうどん文化を伝える体験型宿泊施設「うどんハウス」。現在は1日1組限定で宿泊を受け付けている
https://udonhouse.jp

お城やお寺で体験観光
全国に広がる城泊・寺泊

各地にあるお城やお寺に宿泊し、〝本物の体験〟を提供する「城泊・寺泊」が、いま全国で広がっています。観光庁が推進しているこの取り組みは、文化財や古民家などを観光資源として再生・活用する動きが2016年から始まりました。

築100年の趣ある客殿

「宿坊」のイメージをくつがえす

京都府綾部市にある、那智山正暦寺（しょうれきじ）では、築約100年の純和室を一棟貸し、竹林座禅や朝のお勤めなどの体験付きで1日1組の寺泊を提供しています。玉川弘信住職（51）が、寺泊を始めたきっかけを教えてくれました。

「もともと客殿は合宿などに使われていたのですが、個人・家族の宿泊をやってみたいと思っていました。お寺での時間を人生のプラスにしてもらいたくて、大人数よりしっかり対話できると考えたのです」

また、お寺の収入面でも期待がありました。

「お寺には『文化財』には認定されなくとも、守るべき歴史的なものが多くあります。例えば、当院の客殿の襖は100年前に日本画家によって描かれたもの。修繕には片面だけで200万円かかります。将来的に檀家さんのご負担にしないためにも、お寺の収入を創出したい思いがありました」

2016年から外国人旅行者向けの宿泊を開始し、2017年には改装して水回りを新調。作務衣（さむえ）や足袋、シャンプー類のアメニティも完備し、2020年にはアドバイザー派遣の支援を受け、いわゆる「宿坊」のイメージを刷新する、観光らしい寺泊のスタイルが確立されました。

1

2

1 由良川と新綾部大橋を望む窓辺
2 玉川弘信住職

仏教に捉われすぎない食事や体験

正暦寺の寺泊で人気となっているのが、住職自ら腕をふるう食事です。お寺の食事といえば精進料理かと思いきや、地元の軍鶏を一羽まるごと味わう豪華な懐石料理。

「『精進料理』とは、殺生を避けた料理といわれますが、植物も生きもの。限りある命を得て、私たちは生きられます。そのありがたみを感じるために、お料理を出しています」

献立をみると、味噌漬けなど和風の味付けもあれば、パテやバジルソースなど洋風のものまで、形式に捉われない品々が並んでいます。厳格に分け隔てないスタンスは体験メニューにもあらわれています。「僧侶コスプレ」と称した法衣着用や法楽器の使用など、宗教的には修行を積んでいない人が行うことがはばかられることでも、住職に教わりながら体験可能。

「法衣も梵音具（ぼんおんぐ）（楽器）も、人が幸せに生きるためのツール。お寺を訪れた方にとって何か気づきになれば」

寺泊以外にも、これまでに「オンライン坊主BAR」や「境内プロレス」など、周囲を驚かせるチャレンジをしてきました。

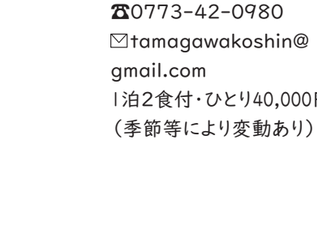
お寺の魅力アップとファン獲得に

宿泊者からは感謝の手紙が寄せられ、心に響く経験だった様子がうかがえます。

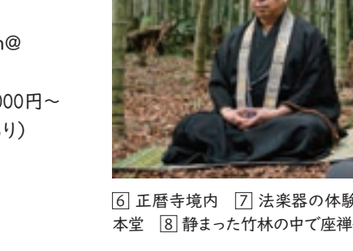
「寺泊は、布教活動やスポンサー集めとは異なります。大切にしているのは、訪れた方の価値観や人生のプラスになる発見になること」

今後は、長期滞在や、檀家さんと宿泊者が交流する場づくりも視野に、ブラッシュアップを続けていくそうです。お寺の収入だけでなく、寺ならではの体験やファンの獲得にも繋がっている寺泊に、今後も期待です。

3



5



4

3 地鶏の黒峯軍鶏をまるごと味わう懐石料理　4 境内の花を摘み、オリジナルの八寸盛りに　5 住職が腕をふるう料理が魅力のひとつ

8

6

7

6 正暦寺境内　7 法楽器の体験もできる本堂　8 静まった竹林の中で座禅体験

正暦寺
しょうれきじ

〒623-0033
京都府綾部市寺町堂ノ前45
☎0773-42-0980
✉tamagawakoshin@gmail.com
1泊2食付・ひとり40,000円～
（季節等により変動あり）

〈おうちでつながろ。〉

（一社）全国農協観光協会では、皆様からいただいた「もう一度あの農産物を味わいたい」「農家さんを応援したい」という声と、新型コロナウイルスの影響で困っている農家さんを応援するため、おすすめの農産物をご紹介しています。農産物を通じて、農家さんや産地と、おうちでつながりませんか？

静岡県 JA大井川
「JA大井川産地飲み比べセット」「玉露 岡部の峰」

JA大井川は数ある静岡茶のなかでも味・香りともに良質茶の産地として有名です。

県の中央を流れる大井川をはじめとする清流の恵み、温暖な気候、山間地の水はけの良さなどがお茶にとって理想的な環境をつくりだしているからともいわれています。

今回は、藤枝茶、金谷茶、川根茶を味わえる銘茶の飲み比べセットや、コクのある甘みを楽しめる玉露などをご紹介します。免疫力アップのために、毎日一杯のお茶を飲んでみませんか。

[1]「JA大井川産地飲み比べセット」
[2]「玉露 岡部の峰」

JA大井川 茶業部茶加工課 藤枝工場
担当者より

産地の特長を活かした普通煎茶、深蒸し茶、玉露などを生産しています。

味わいや美味しさがそれぞれ違うので、自分好みの飲み方でJA大井川のお茶を楽しんでみてください。

お問い合わせ・参考価格

JA大井川 茶業部 茶加工課 藤枝工場

●TEL
054-643-5511

●価格
JA大井川産地飲み比べセット
藤枝茶（煎茶）、金谷茶（深むし茶）、川根茶（煎茶）各80g 計3袋セット
2,592円（税込・送料別）
玉露 岡部の峰（100g）
2,160円（税込・送料別）

●大井川農協ショッピング
https://shopping.geocities.jp/jaooigawa/

兵庫県 淡路島
淡路島の玉ねぎ

淡路島は、温暖な気候、海に囲まれたミネラル豊富な土、良質な水に恵まれ、美味しい玉ねぎの産地として知られています。みずみずしくて甘みのある淡路島の玉ねぎは、唯一無二の美味しさ。

シャキシャキとした食感やジューシーな旨味、この季節ならではの味わいをぜひお楽しみください。

生産者
河上勝規さんより

お子様でも生で食べられるくらい、苦みや辛みの少ない玉ねぎです。シンプルにスライスしてサラダにしても美味しいですし、電子レンジで加熱して、ポン酢やドレッシングで召し上がるのもおススメですよ！

お問い合わせ・参考価格

●TEL
090-3466-1693

●価格
3kg 2,000円（税込・送料込）

●受付締切
5月末まで

＊数量限定のため、締切前でも受付終了となる場合がございます。

このページの「おうちでつながろ。」ご注文について

お電話でご注文の際は、「ふれあいを見た」とお伝えください。
FAXやインターネットからご注文の際は、コメント欄などに「ふれあいを見た」とご記入ください。

農業女子つ・な・ぐPJ

（一社）全国農協観光協会は、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。
今回は農業女子の皆さんと開催した座談会のレポートをお届けします。

[1] 和気あいあいとしたオンライン座談会の様子　[2] 就農7年目の島田さん（右）の悩みに、回答する菱山さん

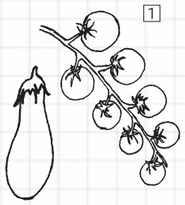
個人ではできないことを実現つ・な・ぐプロジェクトの魅力

農業のファンづくりや都市農村交流の促進をめざす「農業女子つ・な・ぐプロジェクト」。2月3日に行われた座談会では、農業女子プロジェクトメンバー11人が参加。つなぐプロジェクトのメンバーと、新しく参加を検討しているメンバーで意見交換を行いました。

座談会では、まず2021年の活動が紹介され、都市部在住の女性と農業女子をつなぐオンラインツアーや、都内で開いたマルシェの話題に。オンラインツアーでホストとなった石毛麻里子さん（千葉県）は「初の試みだったけど、九州の方などオンラインでなければ出会えなかったお客様もいて良かった」と新たな成果を話しました。同じくツアーのホストを務め、さらに日本橋でのマルシェで実演販売をした石橋正枝さん（千葉県）も「ツアーで届けた落花生を美味しいと言ってくれたお客様が、マルシェへ実際に会いに来てくれるなど嬉しい交流があった。初の試みで提案したマルシェ企画も本当に実現できてしまうのが、このプロジェクトの魅力ですね」と、話しました。

[1]

[2]



農業の楽しさや価値もっと発信したい

続いて、島田馨子さん（神奈川県）から「農業の楽しさを伝えるために、農業体験の価値を高めたい。皆さんはどうしていますか」と質問されると、メンバーの菱山まり子さん（東京都）から「お客様に応じた対価の落としどころを決めることも大切」というアドバイスが寄せられました。他にも「インスタライブなど音声会話のSNSは信頼や価値が伝わる」など活発な意見交換となり、1時間の座談会は盛会のうちに終了しました。

根岸聡美さん（群馬県）は「子育てを経て、10年ぶりに農業体験の再開を検討中。空の広さや畑の風景など感動してもらえるので、農業体験はぜひやりたい。周知や法的な面でもプロジェクトのサポートに期待しています」とこれからの活動への意欲を語りました。

皆さんからいただいた熱い想いをもとに、今後もつながりと交流を拡大してまいります！

島田馨子さん

根岸聡美さん

伝統を紡ぐ人たち

（東京都 小金井市 江戸東京野菜 大堀耕平さん）

京野菜や加賀野菜のように、かつて東京都内で育てられていた古来種は「江戸東京野菜」と呼ばれています。そんな江戸東京野菜を守り育てている「大堀ファーム」の大堀耕平さんを訪ねました。

姿を消しつつあった伝統野菜

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和40年ごろまで東京都内で育てられていた野菜の総称。現在スーパーなどに出回っている品種改良された野菜（F一種）とは異なり、それぞれの味や見た目に野菜本来の強い個性をもつことが特徴。生産性の事情から一時は姿を消しつつありましたが、最近では、地域活性の起爆剤として再び江戸東京野菜に注目が集まっています。

東京都小金井市でも、まちおこしの一環で江戸東京野菜を名産にしようという取り組みが行われています。江戸時代から300年以上続く農家の大堀耕平さん（72）は、露地・ハウス栽培の野菜約60種に加えて、2007年から江戸東京野菜を栽培しています。

「以前から知人農家の取り組みで古来種の存在は知っていました。初めての試みだったけれど、飲食店とのコラボもあって好評でした」と、大堀さんは当時を振り返ります。

楽しみに待っているひとたちのために

育てやすく、味も整えられた品種改良種に比べて、江戸東京野菜には収益性に見合わない悩みが常にあるといいます。成長速度がばらばらで収穫量も安定しない、農家泣かせの性質に加えて、純粋な種を守るには距離をあけて育てなければならないなど、栽培の苦労もあります。大堀さんの周囲でも、生産をやめてしまう人が少なくありませんでした。

しかし、大堀さんはいまも変わらず江戸東京野菜を作り続けています。その理由は、ただひとつ「楽しみにしてくれる人のため」。軒先にある無人直売所には、連日お客様が絶えません。大堀さんは少し照れくさそうに話してくれました。

「お客さんに『もう無いの？』って聞かれてね。なかには飲食店の方もいるし、待ってくれる人がいるなら、作らないわけにもいかないよ」

野菜本来の味や食感がしっかりとあり、個性光る希少な伝統野菜。ときには料金箱に「美味しかった」「ありがとう」などの手紙が入っていることもあり、それが励みになっているそうです。近隣の農家と作る野菜を手分けしたり、生産時期をずらすなどして、一人でも多くの人に喜んでもらえるよう、大堀さんの挑戦は続いています。

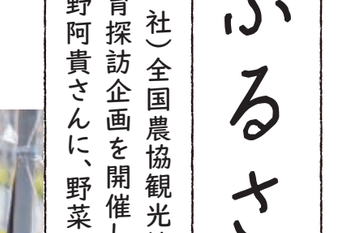
1 シントリ菜を収穫する大堀耕平さん
2 大堀ファームの無人直売所　3 江戸東京野菜。左から、伝統小松菜・シントリ菜・亀戸大根

市内の農家同士で生産時期や品種を変え、伝統野菜を食べてもらえるよう工夫する大堀さん（右）。同じく伝統野菜を生産する島田安雄さん（左）は、小学校の同級生でもある

ふるさと倶楽部

生産者を訪ねて

（一社）全国農協観光協会は、5月に「なにわの伝統野菜」の食育探訪企画を開催します。収穫体験で訪れる大阪府羽曳野市北野阿貴さんに、野菜の魅力や今回の企画についてお話を伺いました。



この地域の伝統野菜
雌井豌豆（上）と
河内一寸そら豆（下）

心も体も癒やされる

歴史のまちで、伝統野菜を収穫体験

大阪府『羽曳野市』（おおさかふ　はびきのし）

伝統野菜を栽培する
北野阿貴さん（左）と
川崎佑子さん（右）

約100年前から大阪府内で栽培されている「なにわの伝統野菜」。現在では生産量が多くなく、希少な野菜となっています。そのうちのひとつ「雌井豌豆」は、いわゆる「グリーンピース」と同じ種類の豆ですが、黄緑の淡い色と、食べやすい薄皮、甘い味が特徴。関西地域では、この豆で炊く「豆ごはん」が春から初夏にかけての風物詩となっています。5月の企画では、この「雌井豌豆」と、同じく大阪の伝統野菜である「河内一寸そら豆」も収穫体験します。

農家の北野阿貴さんはイベントに向け、準備に勤しんでいます。農業は今年8年目。雌井豌豆の栽培は、就農したときに農地を借りたご縁で始めたそうです。

「学生の頃、誘われるがまま参加したファームステイが転機。毎日草刈りばかりで大変で、簡単にはうまくいかないけれど、農業は人のエネルギーになれる仕事だと感じ、とりこになりました」

当時の就職先に農業はなく、自営を決意。資金準備のため、10年間会社員として勤めました。しかし、金銭問題をクリアし、農業大学校に入学しても、農地や納屋を貸してくれる人がいなければ新規就農は叶いません。そんな北野さんに農地を快く貸してくれたのが、羽曳野市雌井地区の方でした。

「私が借りる前からこの畑で育てられていた雌井豌豆。地名のついた、地元の誇れる野菜を育てることで、私の夢を叶えてくれた羽曳野・雌井への恩返しになればと思います」

農業大学校の先輩であり、すぐ隣の畑で農業を営む川崎佑子さんと全国農協観光協会で企画した初の食育探訪企画。川崎さんの育てる「河内一寸そら豆」も、ひとさやに1〜2粒しか実らず、交雑しやすい性質のため、生産が容易ではない品種です。

「高齢化など、ここ数年も生産者が減少しています。今回の企画を通して、援農など、気軽に農園に来るきっかけになれば」と、川崎さん。

北野さんも、「道明寺の歴史散策などもあり、この地域を楽しんでもらえる内容です。羽曳野は、ヤマトタケル伝説が残り、世界遺産に登録された古市古墳群もあり、歴史もおもしろい場所。マニアックだけど、第二・第三のふるさとのように感じてもらえたら嬉しい」と、企画に込めた想いを話してくれました。

企画のご案内

なにわの伝統野菜
「雌井豌豆」と「河内一寸そら豆」収穫体験

羽曳野市で「雌井豌豆」と「河内一寸そら豆」の収穫を楽しみ、歴史散策をする企画です。

5月7日（土）実施予定

行程

9:30 JR新大阪駅発＝あすかてくるで（お買物）＝料亭梅廼家（昼食）＝道明寺周辺散策＝雌井豌豆収穫体験＝河内一寸そら豆収穫体験＝17:00 JR新大阪駅 解散

詳しくは
本会ホームページを
ご覧ください。

雌井豌豆を使ったお料理

豆ごはん

材料（2人分）

雌井豌豆…200g
お米…2合
塩…小さじ1杯
酒…大さじ1杯

1. 雌井豌豆のさやから実だけを取り出し、よく洗います。
2. お米は研いでおき、炊飯器へいれます。そこへ2合分の水と、塩、酒を入れて15分ほど置いておきます。
3. 2.に1.の雌井豌豆を入れて、炊飯器のスイッチを押して炊きあがれば出来上がり。

世界遺産
となった
古墳群のある
羽曳野のまち

雌井豌豆の
世話をする
北野さん

全国農協観光協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。全国農協観光協会の会員組織「ふるさと倶楽部」の会員のみなさんを中心に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！

全国農協観光協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。

全国農協観光協会ホームページ
https://www.znk.or.jp/

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。

9月17日（土）

紀州伝統野菜「湯浅なす」収穫と『金山寺味噌』づくり体験

和歌山県湯浅町

和歌山県有田郡湯浅町で昔から作られ、京野菜「賀茂なす」のルーツとも言われる「湯浅なす」。水分が少なくギュッと詰まった実は、金山寺味噌の材料として使われてきましたが、一時は生産者が1～2軒にまで減少。絶滅寸前だった湯浅なすを、有志が立ち上がり復活に向けて生産を始めました！焼くとトロ～ッと柔らかく、濃厚な味わい。当日は金山寺味噌を作っていただきます。また、収穫分はぜひ湯浅なすのステーキでお召し上がりください。

和歌山湯浅なす推進研究会
生産者部会
代表 **三ツ橋 忠男**さん

紀州伝統野菜「湯浅なす」は、7月から10月中頃までが収穫期で、甘味があり、火を入れると「トロ」のように柔らかく美味しいです。いろんな料理に使えますが、丸く輪切りにして焼いた「なすステーキ」が最高です。
徐々に生産農家も増えてきていますが、まだまだ生産数量が少ないため、一般市場に殆ど出回っていない貴重な「なす」をぜひ湯浅町にお越し頂き、収穫してください。皆様のお越しを心よりお待ちしています。

田舎暮らし体験

全国の農山漁村で農林漁業や伝統文化、地域行事などの体験を行う企画です。地域の人々との交流を通じて、その土地に愛着をもってもらい、移住や定住のきっかけとなることをめざします。子育て世代や就農を考えている方におすすめです。

6月上中旬

信州 白馬山麓で田舎暮らし

山菜の宝庫！小谷村で山菜狩り＆白馬村の植栽体験

長野県小谷村・白馬村

長野県の最北西端、小谷村。豪雪地帯の村で採れる太くてエグミの少ない“わらび”を収穫し、山菜料理を習います。白馬村では、スキー場活用の一環で、300種以上の貴重な高山植物が育てられています。北アルプスの雄大な景観と、普段は聞けない植物のお話を聞きながら、夏に向けた手入れを行います！昨年は、オンラインで地域の様子をお届けしました。今年は現地で新緑の白馬山麓を味わいませんか？

小島優治さん

雪深い小谷村は、農地が少なくほとんど林野ですが、山の恵みが豊富です。昔からこの恵み“山菜”を特産として、加工品などにしています。家庭では塩漬けや干したりして保存し、いつでも戻して色んな調理で食しております。人気の山菜と田舎料理をご堪能ください。皆さんのお越しを楽しみにしております。

ふれあい掲示板

2022年 Spring ／ Fureai Keijiban

「ふれあい」の公式twitterがスタートしました

全国農協観光協会は広報誌「ふれあい」の公式twitterアカウントを開設しました。記事に関する雑学や地域情報、取材のこぼれ話などを発信していきます。誌面と併せて、どうぞお楽しみください。みなさまからのフォローをお待ちしております！

Twitterアカウント
＠fureai_znk

「ふれあい」がリニューアルしました

- 文字を読みやすく、余白を適度に保ち、写真を大きく使ったデザインで、より読みやすくなりました。
- 誌面を通して疑似体験できるような企画をスタートし、読者のみなさんが地域を応援したくなるような内容にこだわっています。
- レシピに動画コンテンツを取り入れ、みずみずしさや美味しさを感じていただけます。
- こちらのコーナーを「ふれあい掲示板」とし、読者のみなさんから頂いたお便りや、全国農協観光協会からのお知らせ、SNSに届いたコメントやお写真などもご紹介していく予定です。

お便り募集のお知らせ

読者の皆さまからのお便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・農村との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。

【 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

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、1月）

公式ホームページ・
各SNSもぜひご覧ください。

公式ホームページ　LINE ID:@728vhtfg　Facebook　YouTube　Instagram

・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。