

ふれあい

ふれあい

2023年冬号

大根やぐら

宮崎県 宮崎市

宮崎県の田野・清武地域では、冬季の干し大根が伝統的に継承されています。「鱈塚おろし」と呼ばれる冬の冷たく乾燥した西風を活用し、大根を干すための巨大な「大根やぐら」が畑に出現。その景観は冬の風物詩として知られ、「宮崎の太陽と風が育む『干し野菜』と露地畑作の高度利用システム」として、2021年に日本農業遺産にも認定されました。

わたしの楽園
無農薬栽培で切り開く
地域に根差した多品目生産

農山漁村Biz
課題を解決し、100年先まで豊かな小川町に
埼玉県 小川町

伝統を紡ぐ人たち
新潟県 柏崎市
綾子舞

産直台所
有機農業の
パイオニアをめざす
理論派生産者の挑戦



令和5年2月1日発行 通巻474号 発行／一般社団法人全国農協観光協会
〒100-0021 東京都千代田区外神田1-16-8 GEEKS AKIHABARA 4階 ☎03-5297-7032



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

03 産直台所 ^{キッチン} 農業編 有機農業の パイオニアをめざす 理論派生産者の挑戦

08 産直台所 料理編
小松菜たっぷりの
スパムおにぎらず

10 わたしの楽園
無農薬栽培で切り開く
地域に根差した多品目生産

14 農山漁村Biz
課題を解決し、100年先まで豊かな小川町に
埼玉県 小川町

16 おうちでつながろ。
栃木県 (有)農業生産法人かぬま
はとむぎ美人
栃木県 出会いの森いちご園 ベリーちゃんハウス
とちひめ

17 農業女子つ・な・ぐPJ
Turtle Feet Farm 亀谷ウダーラさん

18 伝統を紡ぐ人たち
新潟県柏崎市
綾子舞

20 ふるさと倶楽部
ゆず収穫隊
福島県 矢祭町

23 ふれあい掲示板



産直台所

さんちよく
キッチン

農業編 徳島県 小松島市

有機農業の パイオニアをめざす 理論派生産者の挑戦

世界的にエシカルな取り組み^(※)が進むなか、
農薬や化学肥料を使わずに栽培する
有機農業への関心が高まっています。
一方で生産性や価格のバランスが難しく
生産者、消費者の双方にとって
“手が出しにくい”のが現状です。
そうしたなか、徳島県小松島市に
徹底したデータ分析によって
有機農業に取り組む生産者がいます。
小松菜を栽培する「榎山農園」の
榎山直樹さんにお話を伺いました。



(※)エシカルな取り組みとは？

エシカルとは倫理的という意味で、人や社会、環境に配慮した消費行動のことをエシカル消費といいます。地球環境に配慮したものを選び、日々の消費行動から社会貢献をしようという倫理的観念に基づいた取り組みをさします。

地域一体で有機農業に 取り組む小松島市

四国の東門と呼ばれている徳島県小松島市は、四国と関西を結ぶ小松島港を中心に栄えてきた街です。山間部では古くからスダチや柚香などの柑橘類が育ち、平野部では肥沃な土壌を生かして季節ごとに多彩な農作物が生産されています。その豊かさを象徴するのが、地域の直売所「みはらしの丘あいさい広場」です。売り場面積は約980平方メートルと四国最大級の広さを誇り、盛りだくさんの農作物や加工品が並びます。その一角に、この地域を象徴するコーナーがあります。それが、有機栽培された野菜や果物、それらを使った加工品が並び、「エシカルコーナー」です。

小松島市をはじめとする2市2町で構成されているJA東とくしま管内は、有機農業の父と呼ばれた一楽照雄氏の出身地であることから、JAが主体となって積極的に有機農業に取り組んできました。2021年5月に農林水産省が環境と健康に配慮した持続可能な食料システムを構築するため策定した「みどりの食料システム戦略」にも、四国で唯一手を挙げており、

2050年までに管内の耕作面積の25%以上を有機農業にすることをめざしています。

とはいえ、農薬や化学肥料を使わずに消費者のニーズに合った農作物を育てることは容易なことではありません。生産性や価格のバランスに悩む生産者も多いなかで、成功モデルとして地域を牽引しているのが「榎山農園」です。

断れない性格から 始まった有機農業

代表を務める榎山直樹さん(44)は、代々農業を営んできた家系の12代目。高校時代に家業を継ぐ決意をしたそうですが、父親から「よその釜の飯を食べてこい!」と言われたことや、自身もいろいろな経験を積みたいと考えていたこともあり、外務省の農業研修制度を活用してアメリカへ留学。6年間にわたる修業を経て、2019年に帰国し、農園の代表に就任しました。

有機農業に取り組むようになったのは、それからすぐのこと。「当農園はトマトやお米が主力作物として、私が代表に就任してすぐにトマトの残渣を堆肥化させて、水稻の栽培に活用していく取り組みを始めま

した。すると、近隣の生産者さんの間で話題となり、私が若かったこともあって『うちの農地も管理してくれないか?』と声がかかるようになったんです。高齢となって後継者もおらず、ご自身では管理が難しいため私に相談を寄せてくださるのですが、なかには農業用の機械が入らない、水が通せないといった農地もありました。ただ、私は頼まれたら断れない性格でして、声がかかれば全て引き受けることにしました。稲作に向かない農地をどうするかと考えたときに、葉物野菜を栽培することを思い付きました。

ちょうど時を同じくして出会ったのが、「日本有機農業普及協会」の代表理事である小祝政明氏でした。小祝氏が講師を務める有機農業の勉強会が小松島市で開かれ、勉強熱心である榎山さんもそこへ参加したので

「日本有機農業普及協会」の代表理事である小祝政明氏でした。小祝氏が講師を務める有機農業の勉強会が小松島市で開かれ、勉強熱心である榎山さんもそこへ参加したので



あいさい広場で販売されている柚香の果汁。スタチよりも酸味が優しくさまざまな料理に合う

データ重視の有機農業 が日本の農業を救う

榎山さんが有機農業で栽培を始めたのは小松菜です。そのきっかけは、小松島市が日本トップクラスの菌床シタケの生産地だったからといえます。小松菜の生育には植物繊維の主成分であるセルロース成分が有効ですが、シタケの菌床ブロックは木のチップでつくられているためセルロース成分を豊富に含んでいます。榎山さんは地元の廃菌床ブロックを引き取って堆肥化するこことで、地域循環型の有機農業を実現しました。

榎山農園の小松菜はハウスで栽培されています。足元一面にはフカフカの土が広がり、青々とした葉がピンと背を伸ばし、上へ上へと力強く育っています。農薬は使用

山間部で有機栽培されている柚香も特産品の一つ



小高い丘の上にある「あいさい広場」から見た町の景色



JA東とくしま みはらしの丘あいさい広場

〒773-0017
徳島県小松島市立江町炭屋ヶ谷47-3
☎0885-38-0112
定休日：第3火曜、年始
営業時間：産直市は8時半～17時半



商品も人もいっぱいのおいさい広場。一角には有機栽培作物にこだわったエシカルコーナーがある

していませんが、虫食いの葉は一つもなく、雑草もほとんど生えていません。さぞかし手間をかけて栽培しているのだろうと思いきや、榎山さんは「ハウスの中に入ったのは久しぶりです」と意外な一言を発しました。実は、種を蒔いてから収穫までの約1カ月間、ハウスの中で農作業をすることはほとんどないのだそうです。その秘密は、徹底した土壌管理システムにあります。

「私たちがもっとも大切にしているのは『土』です。作付けごとに土壌分析を行い、必要なミネラル成分を設計して、それに基づいた天然由来の有機肥料を1ヶ月に1回与えています。大事なことは、生物性と物理性と化学性、その三つを整えることです。また、年に1回、夏の時期に行う土の太陽熱養生処理も重要なポイントです。土に堆肥を混ぜて太陽熱で60℃ほどに蒸すことで、害虫や雑草の種を死滅させることができます。ただし、やり方によってはうまくいかないケースもあるので、毎回気を使います」。まるで学者や研究者と話をしているような気分になる榎山さんの農法。作業システムもスマートで、ハウスの外にある装置を操作すれば、有機肥料を含んだ水がハウス内全体にめぐらされたホースを通り、散布される仕組みとなっています。ハウス

内に人が入る必要はなく、むしろ外部から害虫が入らないようにハウスの入口は常にかかりと閉じられています。

こうした農法は、環境問題や食の安全性だけでなく、現在日本の農業が抱えている課題の打開策にもつながっていくと榎山さんは考えています。「労働人口が減少していくなか、農業も高齢化や後継者不足が長年の課題となっています。若い世代が就農しても労働環境や収入の面で厳しく、続けられない現実もあります。また、国が推進している『みどりの食料システム戦略』はとも良い取り組みですが、手間のかかる有機農業では野菜の価格が高くなりがちで、消費者のニーズにマッチしづらいという問題もあると思います。私たちの農園で取り組んでいるような『省力化できる有機農業』であれば、農業者の負担を軽減でき、同時に生産性も向上して価格のバランスも保てます」。榎山農園の小松菜の出荷量は、年間およそ60トンで、パック数に換算すると40万パックに上ります。最近では堆肥となる廃菌床の数が足りなくなり、自社でもシイタケの生産をスタート。新規雇用も生まれ、現在は平均年齢30代の社員が45名働いています。「今後さらに取り組みが進み、資材の調達や生産物の流通も含めて

て植物の細胞をつくるミネラル成分となりますが、一方で同化しきれなかった窒素は硝酸イオンとして野菜に残ってしまします。硝酸イオンの含有濃度は、有機栽培の小松菜の場合4000ppm以下という基準が設けられていますが、うちの小松菜は窒素をほとんど含んでいない土で育っていますので、濃度が5ppmになることも。だから、うちの小松菜は生で食べてもおいしいんです。実際に生で食べてみると、フレッシュな甘味と食欲をそそる香りがみずみずしく広がり、えぐみは感じられませんが、「小松菜には、抗酸化物質の一種であるイソチオシアネートが豊富に含まれています。この成分は熱に弱いので、効果的に摂取するには生で食べるのが一番なんです」と教えてくれました。

有機農業の祭典で 全国へ発信

榎山農園の小松菜をはじめ、エシカルな食や農業を体感したい人におすすめのイベントが2023年2月18・19日に、あいさい広場で開催されます。それが「オーガニック・エコフェスタ」です。このイベントは、JA東とくしまが2012年より

取り組んでいる有機農業の祭典で、全国各地の有機農業者が集結し、講演やディスカッション、農産物コンテストなどで交流を図ります。また、有機栽培の農産物を販売するマルシェやエシカル料理教室など、一般消費者が楽しめる内容も満載です。このイベントについて「JA東とくしまが10年前から取り組み続けてきたイベントですが、今や時代が追いついてきたなと感じます。有機農業の普及に向けて注がれたみなさまの努力が、これから先の未来において報われるものとなるように、私も生産者として頑張りたいと思います」と話す榎山さん。冷静な分析と理論と、その奥にあるハートフルな情熱で、地域の、そして日本の有機農業を盛り上げます。

オーガニック・エコフェスタ 2023 in tokushima

『みどりの食料システム戦略』実現に向けたオーガニックの聖地からのブランド発信！
各分野のプロフェッショナルによる講演や、「身体に美味しい農産物コンテスト」で表彰された生産者コーナーの設置、県内外選りすぐりの優良事業者による展示会、産学官連携による新商品販売、世界農業遺産PR販売、キッチンカーやマルシェ等、試食満載の食・農コラボイベントを企画しています。

【開催日時】

- 2023年2月18日(土) 9:00 ~ 17:00
有機農業技術者会議
- 2023年2月19日(日) 9:00 ~ 17:00
食・農交流イベント

【開催場所】

JA東とくしま みはらしの丘あいさい広場



CO₂排出量を減らすことができれば、カーボンクレジットやJ-クレジットを活用して、農業者の増収につなげていくことも可能だと思えます。有機農業は、今の日本にとって最先端の農法です」。

生で食べても おいしい小松菜

先に紹介したあいさい広場のエシカルコーナーでも榎山農園の小松菜は人気です。その理由の一つが、生で食べてもおいしいからです。

「一般的な小松菜は、生で食べるとえぐみが強いと思うんですが、その原因となるのが硝酸イオンという成分です。一般的な肥料に含まれている窒素は、光合成によっ

グローバルかつ理論的な視点で農業について語る榎山さん



上/広大な敷地を持つ榎山農園。次世代型ハウスによるトマト栽培など最先端の農業に取り組んでいる
右/最適な土壌管理によって、葉は大きく、茎が太く真っ直ぐ育つ小松菜



小松菜たっぷりの スパムおにぎらず

小松菜のシャキシャキの食感がやみつきになるおいしさ!

【材料(2人分)】

- 小松菜…250g
- スパム(厚さ1cmに切ったもの)
…2切れ
- 卵…1個
- ごはん(炊いたもの)…1合
- 海苔(20cm×20cm)…2枚
- A
- ごま油、塩、しょうゆ、
すりごま…各適量

【作り方】

1 小松菜を ナムルにする

鍋に湯を沸かし、小松菜を半分に切り、茎のほうを鍋に入れ1分茹で、残り半分を入れてさらに1分茹でる。ざるにあげ、さっと水にさらして絞り、1cmに切りボウルに入れてAを混ぜる。



2 薄焼き卵を作り、 スパムを焼く

フライパンに油をひき、3ミリ程度の薄焼き卵を作り、半分に折り、スパムのサイズに合わせて切る。同じフライパンでスパムの両面を中火で2分ほど焼く。



3 ラップでくるみ、 形を整える

ラップの上に海苔をしき、中央にごはん、小松菜、卵、スパム、ごはんの順にのせ、海苔で包んでさらにラップでくるみ、形を整える。10分ほど置いたらラップごと半分に切る。



POINT

- 1で小松菜を絞るときには繊維をつぶさないように気をつけましょう。水気が残っていると水っぽくなるのでなるべくしっかり絞ること。
- 3でラップごと切るときには、包丁をあらかじめ水で濡らしておくとうちはんが貼りつかずに切りやすいですよ。



レシピ動画を配信中

今回ご紹介した「小松菜たっぷりのスパムおにぎらず」を安倍先生の解説付き動画でご紹介しています。作り方やアレンジメニューなどのポイントを説明していますので、ぜひご覧ください!



安倍のりえ先生

家庭料理研究家。「キッチンLABO <MANA FOODS>」を主宰し、料理教室、ケータリング、イベント開催ほか、雑誌のライティングやフードコーディネーターも手がける。

教えてくれたのは

小松菜をたっぷり使ったおにぎらずは、食物繊維、たんぱく質、ミネラルも一度に取れて、一つでおなかも膨らむお弁当にピッタリの一品です。

作り方は簡単。材料を重ねてラップでくるむだけなので、親子でお弁当を作るときなど、楽しく調理をすることが出来ます。

スパムの代わりに豚肉の生姜焼きを使ったり、ツナを使ったりしてもおいしく仕上げられます。ほかにも、マヨネーズや昆布の佃煮を加えたりするなど、いろんなアレンジをして、楽しんでみてください。

冷めてもおいしく
手軽なバランス食で
お弁当にピッタリ

わたしの 楽園 Paradise

無農薬栽培で 切り開く 地域に根差した 多品目生産

農薬、化学肥料、家畜肥料を使わずに、おいしい野菜や果物を作る個性的な農家が集まる「紀州農レンジャー」。リーダーを務める片山篤さんはサラリーマンとして22年勤めたのち、一念発起して40代で新規就農を決意しました。地元である和歌山で、子どもの頃からの夢をかなえて農家になった片山さん。素敵な仲間たちとともにさらに大きく夢を膨らませています。

片山
篤

かたやま・あつし
和歌山県生まれ。大学を卒業後、一般企業に就職し、22年間勤務して営業所長を務めていたが、子どもの頃の夢をかなえるため2010年に退職して新規就農。かたやま農園を営み、果樹を中心に、桃以外はすべて農薬散布なし、無肥料、無除草剤で黒米や大麦など多品目の生産と6次産業化を進めている。



和歌山県の北部に位置する紀の川市。山々に囲まれたのどかな住宅地に片山篤さん(57)の黒米圃場があります。片山さんが新規就農したのは12年前の2010年のことでした。サラリーマンとして営業所長を務め、22年間同じ会社で働き続けていた片山さんが、小学生の頃からの夢だった農家への道を40代半ばで歩み始めたきっかけは何だったのでしょうか。

「子どもの頃から農家になりたかったけど、大人になるにつれて、経済的に無理なんだろうなということがわかってきました。一時はあきらめて就職しましたが、時代の変遷とともに農泊や農家レストラン、生産物の6次産業化など、複合的に農業をやることで活路が見いだせると思いました。」

片山さんは会社を退職し、体験農業などを通してさまざまな農家の方と知り合ったと言います。

「米市農園に行ったら、そこで黒米を作ったんです。こりゃいいなと思って、『種ちようだい!』って、粃を分けてもらって

黒米の生産を始めました。」

無農薬でがんばる 個性的な農レンジャー

片山さんが黒米栽培をはじめるときっかけになった米市農園を営んでいるのは高橋洋平さん(37)です。洋平さんは片山さんが現在代表を務めている紀州農レンジャーの初代代表です。紀州農レンジャーとは、農薬を使わない有機農業で、自然の力で健康的な農産物を作り、健康と環境に良く、持続可能な農業をめざす団体です。昔ながらの農法で、自然のサイクルリズムを取り入れた薬や石油に頼らない農業を営んでいる農レンジャー。2014年から片山さんが代表となって、活動を続けています。

農レンジャーの活動は毎週金曜日の農レンジャーボックスの箱詰め出荷作業が主となります。農レンジャーボックスは、農レンジャーたちが作ったとれたての新鮮な野菜をそれぞれ持ち寄り、一つ一つ丁寧に箱詰め作業し、毎週金曜に出荷されます。



① 紀州農レンジャーの代表を務める片山さん ② 片山さんの黒米圃場は、のどかな山間部の住宅街近くに8枚ある ③ 米市農園で和気あいあいと出荷作業をする農レンジャーたち ④ 季節の変わりしゅうまい「紀の川 黒米包み」秋のにんじん



① 米市農園で高橋洋平さんと談笑する片山さん ② 米市農園では、収穫したての野菜を使ってピザを焼いてくれる ③ とれたてのにんじんと紅芯大根を使って作ったピザ

都市部と紀の川を 結ぶ懸け橋に

片山さんは、都市住民ボランティア援農体制モデル事業の受け入れ農家にもなっています。都市部から、紀の川に農業ボランティアに来る人たちはどんな様子なのかを聞いてみました。

「大阪などの都市部で働いているサラリーマンや学生が休日に来てくれています。サラリーマンの人たちは一日中黙々と働いてくれますよ。空気のいいところで汗を流して無心で働くことがストレス解消になるみたいです。日頃、机に向かってパソコンとにらめっこしているから、体を動かして働くことがリフレッシュになるのかもしれないですね。学生さんたちは、やっぱり元気がいいので、こっちはも刺激を受けて楽しく働けます。援農で来てくれる人たちの力はとても大きく、助かっています。ありがたいです」。

今後は、地域で新規就農する若い世代をサポートしたいと考えて

ほかにも、毎月第2日曜に和歌山市本町公園で開催されるてこと市のマルシェにも参加しています。現在農レンジャーのメンバーは9人。昔ながらの農法で、手間暇をかけて農業に挑むレンジャーたちはそれぞれ個性的。そんな個性的なメンバーを束ねる片山さんの印象をメンバーに聞いてみました。「信頼できる人だし、頼りがいがある」と、太鼓判を押すのはメンバー最年長の高橋雅栄さん(73)。最年少の白崎海さん(31)は「すごく顔が広い人なので、何かあつて相談すると、かならず解決策を示してくれる。いつも助けられています」と、笑顔で話してくれました。

6次産業化で 紀の川を盛り上げる

そんな片山さんが目下注力しているのが季節の変わりしゅうまい「紀の川黒米包み」プロジェクトです。紀の川の農家が作った旬の野菜や鶏肉を使った餡を、片山さんが作った黒米で包んだしゅうまい

の開発に携わりました。このしゅうまいは、紀の川市が主催する加工商品開発コンテスト「Local Co-Creation Project」紀の川」で見事、最優秀賞を受賞し、2023年2月には、紀の川市認定第1号ブランド商品としての発売が予定されています。

「コンテストに参加するきっかけになったのは、うちに手伝いに来ているバイトの子でした。その子が紀の川市が主催する6次産業化ビジネス創出スクールに参加していて、今回のコンテストのことを知り、僕に声をかけてくれたんです。初めは、しゅうまいじゃなくて餃子で考えていたんですけど、でも、審査が進んでいくうちに『黒米としてのインパクトが弱い』という意見をいただいて、黒米の形と色がそのままわかる、しゅうまいにたどり着きました」。

黒米はアジアでは、長寿米、出世米などと言われ、縁起の良いお米として祭儀などでも古くから使われてきたそうです。青紫色の皮に含まれるポリフェノールの一

であるアントシアニンをはじめ、タンパク質やミネラル、食物繊維なども多く含まれています。

そんな黒米とコラボレーションするのは、紀の川の農家が作った季節ごとの農畜産物。秋はにんじん、冬は春菊など、旬の野菜のほか、和歌山でとれたみかん果皮を乾燥させ、ブレンドした飼料を与えて育てた「紀の国みかんどり」も餡に使用する予定です。春にはブロッコリーや菜の花、夏には玉ねぎなどのバリエーションを考えているそうで、通年で楽しめる紀の川産のおいしい食材と、栄養価の高い黒米が合わさった、目でも舌でも味わえる片山さんの自信作です。日々の生産に加えて加工品の準備であわただしい年末を過ごしていますが、とても充実している様子が表情から見取れます。

「黒米のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらいたい。そして、紀の川の農家みんなで、この町を盛り上げたい」。片山さんの情熱が、紀の川中に広がっています。

いるそうです。

「農業を続けていくためには、理想だけじゃなく、やっぱりもうかっていかなきゃいけない。紀の川のいろんな事業者と協力して、新しい農業のモデル事業を確立し、若い人たちが農業に前向きに取り組んでいける土台を作っていくきたい」。そう語る片山さんは、複合的な6次産業のビジネスモデルに加えて、昔ながらの有機農法による無農薬無肥料栽培を地域に根差していく努力もしています。

「新しいもの、体に良いものに敏感なのはやっぱり都市部の人たち。『Local Co-Creation Project

』紀の川』のような取り組みに積極的に参加し、紀の川から、都市部に向けて、有機栽培によるビジネスモデルを提唱し続けていかなくはなりません」。

農家と人の輪を広げ 紀の川に新たな力を

多角的に農業に取り組む片山さんに、今後のビジョンを聞いてみました。「次は米粉を使った新商品を作りたいんです。こちらは、紀州百匠隊のほうで計画を練っています」。紀州百匠隊とは2012年に片山さんと、高橋さん、児玉敏昭さん(57)の3人で立ち上げ

た和歌山の農業者グループです。フルーツ婚活イベントの実施や、百匠隊の会員たちで作った大麦を発芽させ、はっさくのクラフトビールを作る試みなども進行中だとか。「米の新しい展開が確立できれば、紀の川の米農家の収入増につなげられます」と語る片山さん。「製粉方法を含めて、米粉の生産は本当に難しいけど、いろんな人の力を借りることで、また新しい輪が広がる。それが新しい紀の川のパワーになるんです」。片山さんの夢が、紀の川の新しい夢を紡いでいます。



農レンジャー野菜ボックス販売中!



農レンジャーたちが作ったとれたての新鮮野菜をギュッと詰め込んでお届けします。

送料別 1,500円

●TEL 0736-77-2956
●携帯 090-4031-1950



小川町内のイベントでブースをかまえ、立教大学の学生たちと楮をPR

課題を解決し、100年先まで豊かな小川町に

この企画は、農山漁村地域で展開する地域活性化のための、仕掛けやアイデアをビジネスの目線で切り取ります。今回は、埼玉県比企郡小川町で観光まちづくり会社を営む、株式会社おいでなせえの岡本和雄代表とお話を聞きました。

「武蔵の小京都」をビジネスで活性化

水と緑に恵まれた小川町は、和紙や建具、酒造などの伝統産業で古くから栄えた地域で、「武蔵の小京都」とも呼ばれています。都心へのアクセスも良好で、最近では移住や二拠点生活の地としても人気です。株式会社おいでなせえは、2018年から小川町の体験・宿泊の予約ウェブサイトを運営やツアー企画などの観光事業、地域資

源を活かした商品開発や地場産品の販売事業などを行っています。

和紙の原料に注目し、大学生と連携

同社の取り組みのひとつが、和紙の原料・楮こうぞの活用です。小川町は「和紙のふるさと」と言われるほど、和紙で有名。なかでも原料が100%国産楮の「細川紙」は、ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。代表の岡本和雄さん(44)は「和紙の需要が減少し、楮の栽培も存続が危ぶまれています。和紙の紙漉きや染色は知られていても、その前の工程や原料については知られていない。知識欲など



1



2

1 都心へのアクセス良好ながら、外秩父の山々に囲まれて自然豊かな小川町 2 おいでなせえを立ち上げた岡本和雄さん(右)と五十嵐康博さん(左)

を満たす体験観光として収益化できれば、栽培などにかかわる人まで守れると思ったんです」と、その経緯を教えてくださいました。

取り組みは観光だけにとどまりません。楮が和紙になる工程には、若芽や芯など、廃棄する資源が多くあり、それらの有効活用も進めています。現在は、芽かきで摘んだ芽や葉を、町内の商業者とともにハーブティーや焼き菓子として商品化。自社の店舗やオンライン

ショップで販売しています。

この活動には、立教大学観光学部の学生も深くかかわっています。4年生の武部文音さんが2019年に同社の取り組みに興味をもってコンタクトをとり、武部さんの所属する西川ゼミとの連携がスタート。継続的にツアー検証などを行い、2022年11月の小川町商工祭では、2年生13人が主体となって楮をPRしました。西川亮准教授は、「地域のあるものをアイ

アで観光していく、おいでなせえは、学生たちにも良い刺激を与える」と話します。

目の前のことに一緒に取り組む

同社は、プログラマーの岡本さんと、バス会社勤務の五十嵐康博さん(46)が、ともに町内で仕事をしながら出会った。意気投合したことから誕生しました。「百年先の未来まで、心豊かに暮らせる環境を築く」という、共通の想いが原動力。岡本さんの課題発見・解決力と、五十嵐さんの地域での顔の広さと信頼が強みです。

コロナ禍でも、収穫体験など観光企画の開催や、飲食店のテイクアウト事情をまとめたフリーペーパー発行など、さまざまな挑戦を続けてきました。「地域貢献とか、そんな大志ではなくて、目の前の『力を貸せそう』『できそう』と思うことをやってきただけ」と、岡本さん。現在は、2023年春にスタート予定の旧中学校校舎を活用したワーキングスペースな



3



4



6

3 資源活用のアイデアで大学生がハンガー作り体験を実施 4 楮の葉をつかった「こうぞハーブティー」 5 和紙の工程で廃棄される楮の芯部 6 1年もたたずに3~4mの高さまで育つ楮



おいでなせえ 小川町駅前店

〒355-0328 埼玉県比企郡小川町大塚47-3
☎0493-81-5670 / 営業時間: 10:00~18:00
定休日: 木曜日 / <https://ogakuru.jp/>



7

7 8 おいでなせえの実店舗。小川町駅前、地域のお土産を販売するほかレンタサイクルなど観光拠点としても機能している

どの管理・運営にむけて、準備を進めています。飛躍を続けるおいでなせえ。「小川町でモデルをつくり、埼玉県内にも広げていきたい」と、先のビジョンを掲げつつ、目の前のことに向き合って、歩みを進めています。



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。



●奈良県明日香村 Turtle Feet Farm 亀谷 ウダーラさん

スリランカ出身。2017年に新規就農し、明日香村にある3ヶ所・計40アールの圃場で、アスパラガスやブロッコリー、ツルムラサキなどを生産。地元の直売所を中心に野菜を販売し、加工品や農家民宿にも取り組む。



★ レシピ監修したスリランカカレーは、東京にあるアンテナショップでも販売中の人気商品



学生時代に、日本の短大に留学しました。日本人の夫と出会って結婚。以来、日本で暮らしています。子育てと両立できる仕事を探すが、夫が勧めたのが新規就農でした。「花を育てるのが好きだし、勉強熱心だから合う」って。虫が苦手だし、乗り気ではなかったのですが、研修で運命の出会いが待っていました。

アスパラガスに一目惚れ、毎年が1年生の農家ライフ



☆ 作業をしていると、先輩農家に声をかけられ談笑。お互いの野菜で物々交換も

村は京阪神へのアクセスも良いので、新鮮な野菜を多くの方に食べてもらえるよう、これからも頑張ります。

アスパラガスは収穫する若芽のために、親茎を背丈くらいまで育てるのですが、その青々とした姿がすごくキレイなんです。一目惚れして「絶対にこれをやりたい」と心が決まりました。アスパラは収穫期に限られるので、収益化も考えて、ブロッコリーやタマネギなど多品目を栽培しています。毎年条件が変わるので、農業は毎年が1年生のよう。水のやり方や栄養などを少しずつ変えて、美味しい野菜ができるよう努力しています。大変なことも多いですが、たくさんの方に助けられています。地域振興公社の勧めで栽培を始めたツルムラサキは、実はスリランカではポピュラーな野菜。思わぬ縁で、オリジナルのカレーも販売できるようになりました。明日香村は京阪神へのアクセスも良いので、新鮮な野菜を多くの方に食べてもらえるよう、これからも頑張ります。



～どらボ 農業女子の畑に集合！～

農業女子つ・な・ぐプロジェクトでは、畑を訪れ、土(ど)の上で過ごすことで農業の魅力を発見するイベントを開催しています！9月23日に、千葉県山武市の「ファームいしばし」の石橋正枝さんと、「おおまさり」の収穫体験を開催。落花生の名前の由来、「茹で落花生」の美味しさを発見。参加した方は「これから落花生を食べる時に思い出し、楽しく食べられます！」とのことでした。



詳細・最新情報はInstagram @nougoujoshitsunagu_pjをご覧ください。

はとむぎ美人

栃木県(有)農業生産法人かぬま

栃木県鹿沼市は全国有数のはとむぎの生産地。「はとむぎ美人」は、100%鹿沼市産のはとむぎとお米(あさひの夢)を使用し、減圧蒸留で、雑味の少ないすっきりとした味わいに仕上げた本格はとむぎ焼酎です。1年以上熟成させることで、はとむぎのほのかな芳香をより一層引き出し、上品でさわやかな味わい。原酒(43度)・25度・22度・檜樽貯蔵(25度)など各種あります。ほかに、お茶や精白粉などのはとむぎ製品や、かぬまブランド米吟選「さつき舞」を販売中です！

担当者より

鹿沼産の安全・安心なはとむぎを、独自の加工技術によりさまざまなはとむぎ製品に仕上げました。美肌、健康づくりのお供として毎日の食生活にお役立てください！

お問い合わせ・参考価格

(有)農業生産法人 かぬま

●TEL 0289-64-9417

●価格 22度 720ml 1,470円(税込)～

(有)農業生産法人 かぬまHP

https://www.kanuma.or.jp/kanuma/sub_page/sales.htm



番外編

栃木県 出会いの森いちご園

とちひめ

いちごの収穫量と販売売上が日本一の栃木県は、冬に晴れの日が多く、良質ないちごが育つことから「いちご王国」としても知られています。そんな栃木県のいちご農家さんのイチオシが「とちひめ」。大粒でジューシー、強い甘みでありながら、表面がデリケートなのでパック詰めにされて市場に出回らないため、いちご園でしか食べられない「幻のいちご」なのです。出会いの森いちご園では「とちひめ」のほかに、強い甘み特徴の「とちあい」か、「栃木県を代表する「とちおとめ」、「スカイベリー」を5月中旬頃まで生産販売しています。



こちらの商品は、店頭での販売のみとなります。あらかじめご了承ください。

お問い合わせ・参考価格

出会いの森いちご園 ベリーちゃんハウス

●住所 栃木県鹿沼市茂呂2086-1

●営業時間 10:00～15:00 ●TEL 0289-76-1000 ※いちご狩りは、前日までにHPよりご予約ください

●定休日 毎週木曜日、年末年始 ●価格 750円/1パック

出会いの森いちご園

<https://www.kanuma.or.jp/ichigo/index.htm> (5月中旬頃まで)



出会いの森いちご園 ベリーちゃんハウス 駒場 勝さんより

「いちご王国」栃木の真っ赤に熟した甘いいちごをどうぞお召し上がりください！

おうちでつながる。



本会では、みなさまからいただいた「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、新型コロナウィルスの影響で困っている農家さんを応援するため、おすすめ農産物をご紹介します。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？



地域の子どもがゼロに きびしい過疎化

綾子舞には、下野しもと高原田たかんだの2つの座元があります。それぞれの演目があり、中には同じ名前の演目もありますが、衣装やセリフ、踊りに違いがあります。かつては複数の集落がそれぞれの座元を持ち、門外不出の格式と芸風を守るため、昭和初期ごろまでは決められた家の長男だけに継承されていたそうです。しかし、集落の過疎化や指導者の高齢化に直面し、途絶えてしまった座元もありました。残った下野と高原田でも、「ピーク時には1学年で100人近くいた子どもが、どちらの集落もゼロに32歳になる私の息子が下野の子どもとして綾子舞を踊った最後のひとりでした」と、少し寂しげに綾子舞会館の大野和重館長(65)が話してくれました。「現在は集落に近い地元の小・中学校のクラブ活動で子どもたちに伝え広めています」。

ふるさとへの思い出る よみがえらせてくれる

地元にある黒姫神社の大杉は、綾子舞が代々踊られてきた場所です。案内してくれた、下野代表の関一重さん(72)は「最近



伝統を

新潟県柏崎市
綾子舞

紡ぐ人たち

先人達から伝承される芸能や技術、郷土食はわたしたちの貴重な財産です。この企画では、伝統を受け継ぎ、守り、次世代へと紡ぐ人たちを紹介いたします。今回は、新潟県柏崎市で約500年前から伝わる民俗芸能「綾子舞」を伝承する方々にお話を聞きました。

冬には3以上の積雪になる新潟県柏崎市の女谷地区。綾子舞は、そんな女谷で約500年前から伝承されている民俗芸能です。小歌踊、囃子舞、狂言の3種に複数の演目があり、その総称が「綾子舞」と呼ばれています。

江戸時代に広まった歌舞伎の初期のおもかげが残る希少な芸能で、1976年に国の重要無形民俗文化財に登録。2003年にはアメリカ・シアトルでの公演を果たし、2022年11月30日には、全国41団体の「風流踊」という民俗芸能のひとつとして、ユネスコ(国際連合教育科学文化機関)の無形文化遺産にも登録されました。

綾子舞会館で披露するようになりましたが、元はここに舞台を作って毎年9月15日のお祭り綾子舞を踊っていました。屋台も並んで、子どもの頃は楽しみでしたよ」と目を細めます。地域の人たちは綾子舞の話になると、みんな思い出を矢継ぎ早に話してくれます。高原田代表の猪俣義行さん(64)は、「子どもの頃に覚えたものは大人になってもすぐ思い出せる。進学や就職で地元を離れた子どもも多いですが、綾子舞が郷土の思い出をよみがえらせてくれます」と話します。2023年1月には東京公演を実施し、「コロナ禍で公の舞台ができずにいましたが、出張公演できることは、綾子舞の発信だけでなく、練習した子どもたちにも良い経験になる」と猪俣さん。関さんも、「綾子舞には、出張公演で見せられるような短い演目だけでなく、ストーリー性のある演目などもあります。興味を持っていただけたら嬉しい」と、それぞれの想いを語ってくれました。

- ① 小歌踊「常陸踊」(高原田)
- ② 小歌踊「小原木踊」(下野)
- ③ 綾子舞ゆかりの黒姫神社大杉。かつては大杉の前で綾子舞を披露するのがならわしだった
- ④ 昭和45年の様子。中央後ろに大杉がある
- ⑤ 囃子舞「着さし舞」(高原田)
- ⑥ 狂言「閻魔王」(下野)
- ⑦ 着付け体験など伝承活動も



ふるさと倶楽部

本会の「快汗！猫の手援農隊」企画、「ゆず収穫隊」に参加した皆さんの様子を取材しました。

ゆず収穫隊

やまつりまち

福島県『矢祭町』



- ① 感謝を伝える佐川正一郎町長
- ② 一枝に多数の実をつけるゆず
- ③ 87歳の現役農家・鈴木藤夫さん
- ④ 枝で傷がつかないようにカット作業
- ⑤ 高枝はさみで挽く収穫作業



れたゆずは、傷がつかないように高枝はさみを使ってひとつひとつ収穫していきます。山麓の急斜面は歩くのも容易ではなく、木の近くに行くだけでも一苦労。作業中は頭上にあるゆずばかりではなく、足元もしっかり見なければなりません。「簡単そうに見えて高枝はさみも難しいし、ゆずの樹にこんな大きなトゲがあるとは知りませんでした。高齢の農家さんがこの作業をするなんて頭が下がります」と、参加者は話します。生産の苦労などを知った援農隊は奮起し、1日に約30ケースのゆずを収穫しました。

地元の方々の温かいおもてなし

2泊3日の日程には、「おもてなし」がちりばめられていました。昼食には地元のお母さんたちが仕立てた特製のお弁当が届けられ、新鮮なシイタケやヤマメも振る舞われました。夕食時には矢祭町長も駆けつけ「お手伝いくださいありがたい。過疎化が進むなかで、

短い収穫期に大忙し 矢祭町の香り高いゆず

福島県の最南端にある矢祭町では、コンニャクに代わる新たな特産品として30年ほど前からゆずの栽培が始まりました。八溝山麓の陽当たりがよく昼夜の気温差のある環境で育ったゆずは、シャーベツトなどの加工品としても人気を集めています。

矢祭南ユズ生産組合の緑川裕之組合長は、「例年11月15日ごろから収穫が始まるのですが、霜が降りるくらいに寒くなると、凍って品質が落ちてしまうため、短い期間で収穫しなければなりません。家族総出で作業をしても収穫が追



地元生産者の皆さん(右)と援農隊が収穫したたくさんのゆず(左)

参加者の声

東京都から参加
上條和宏さん



ちょっとしたきっかけで援農隊に参加してみてもハマリ、今回で3回目の参加です。やった分のやりがいがあった、農業を身近に感じるようになりました。ゆずはトゲがあり傷みやすく、農家の見えない苦労も知ることができました。

埼玉県から参加
木村信子さん



観光とは一味違い、人とのふれあいがあるから援農隊は楽しいです。ふるさとがまたひとつ増えるようで、ほっこり。お土産を味わって、また思い出せるのも素敵のひとつになりますよ！

矢祭町とつながってくれる人たちが増えて嬉しいです。春にはツツジや桜も美しいので、ぜひまた矢祭へ遊びに来てください」と話していました。お別れのときには、お弁当を仕立てたお母さんのひとり、長岡幸子さんが、もうひとつの顔であるJR東館駅の職員としてお見送り。終わりまで温かい笑顔につつまれた3日間でした。



駅におつとめの長岡幸子さん



- ⑥ 彩りやバランスを4人で考えて作った特製弁当
- ⑦ お弁当をこしらえる地元のお母さんたち

初開催となる今回は14名の援農隊が参加。無農薬で大切に育てら

高枝に実る果実をひとつずつ丁寧に

いつか、近年はとりきれないこともあって困っていましたが、その実情を話してくれました。



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)全国農協観光協会ホームページ
<https://www.znk.or.jp/>



次ページにて、おすすめ企画をご紹介します！

女子大学生限定の食と農の交流ツアー開催!

宮城県農政庁が、宮城県内での就職・定着をめざす取り組みの一つとして実施している「キラリ!農スタイル」魅力発信業務。宮城県内の女子大学生に女性農業者のもとで農業体験と交流をしてもらって、農業のイメージを変えて、就農に関心を持ってもらうためのツアーが昨年10~12月に県内6ヶ所で行われ、定員合計100名を上回る113名の参加がありました。



「農業のイメージ変わった」

本号秋号の「わたしの楽園」で登場した仙台市の高山真里子さんや平松希望さんら、女性農業者のもとで農業体験や交流を楽しんだ女子大学生の皆さんは「色々な農とのかかわり方を知り、お話を聞くことができ、将来の選択肢が増えた」「大変なイメージを持っていたが、自分のペースで楽しく仕事をされていると知り、女性である私でも活躍できると感じた」など、自分の将来像に食と農が加わるような感想を述べていました。



キラリ!農スタイルの模様は公式Instagram
@kirarinoustyle ● <https://www.instagram.com/kirarinoustyle/>

プレゼントがもらえる!

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

【締切】

今号の応募締切は、2月17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、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



Twitter
@fureai_znk



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。

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 援農・体験交流ページ
<https://www.znk.or.jp/service/travel>



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。



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。

松本農園
松本孝広さん

自然相手の原木栽培は手間暇がかかりますが、自慢のしいたけです。皆さんとの再会も楽しみにしています。



4月上旬~中旬

しいたけ駒打ち隊

福島県矢祭町



東北の最南端に位置する福島県矢祭町。周囲を山に囲まれ、町の中央には久慈川が流れ、豊かな自然を活かした農業が盛んな町です。自然の中で大切に育てる「原木しいたけ」は、肉厚さと旨みが自慢ですが、手作業で行う駒打ちは人手不足で、なかなか進まないのが現状です。援農隊の皆さんのお手伝いをお願いします!



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。

3月15~17日

九州のへそ 熊本県山都町 田舎暮らし

熊本県山都町

九州のほぼ真ん中に位置し、九州のへそとも呼ばれる熊本県・山都町。標高300m~900mの冷涼な気候と寒暖差、そして山々からの清らかな水と、阿蘇山の火山灰を含んだミネラル豊富な土壌が美味しい野菜を育てます。棚田散策や有機野菜の収穫、伝統文化にもふれていただく山都町の魅力盛りだくさんの企画です!



地域からのメッセージ

ここでしか味わえない地元の食材や有機野菜を使った郷土料理は、きっと記憶に残る心温まるおもてなし。この機会に山都町の食を体感しませんか?