

ふれあい

夏号
2024年

農山漁村Biz
奈良県御所市
葛城山麓農園

産直物語
長野県北安曇郡
ミニトマト

わたしの楽園
宮城県丸森町
早川真理さん

伝統を未来へ結ぶ
埼玉県武蔵野地域
武蔵野の
落ち葉堆肥農法



一般社団法人 全国農協観光協会

ふれあい

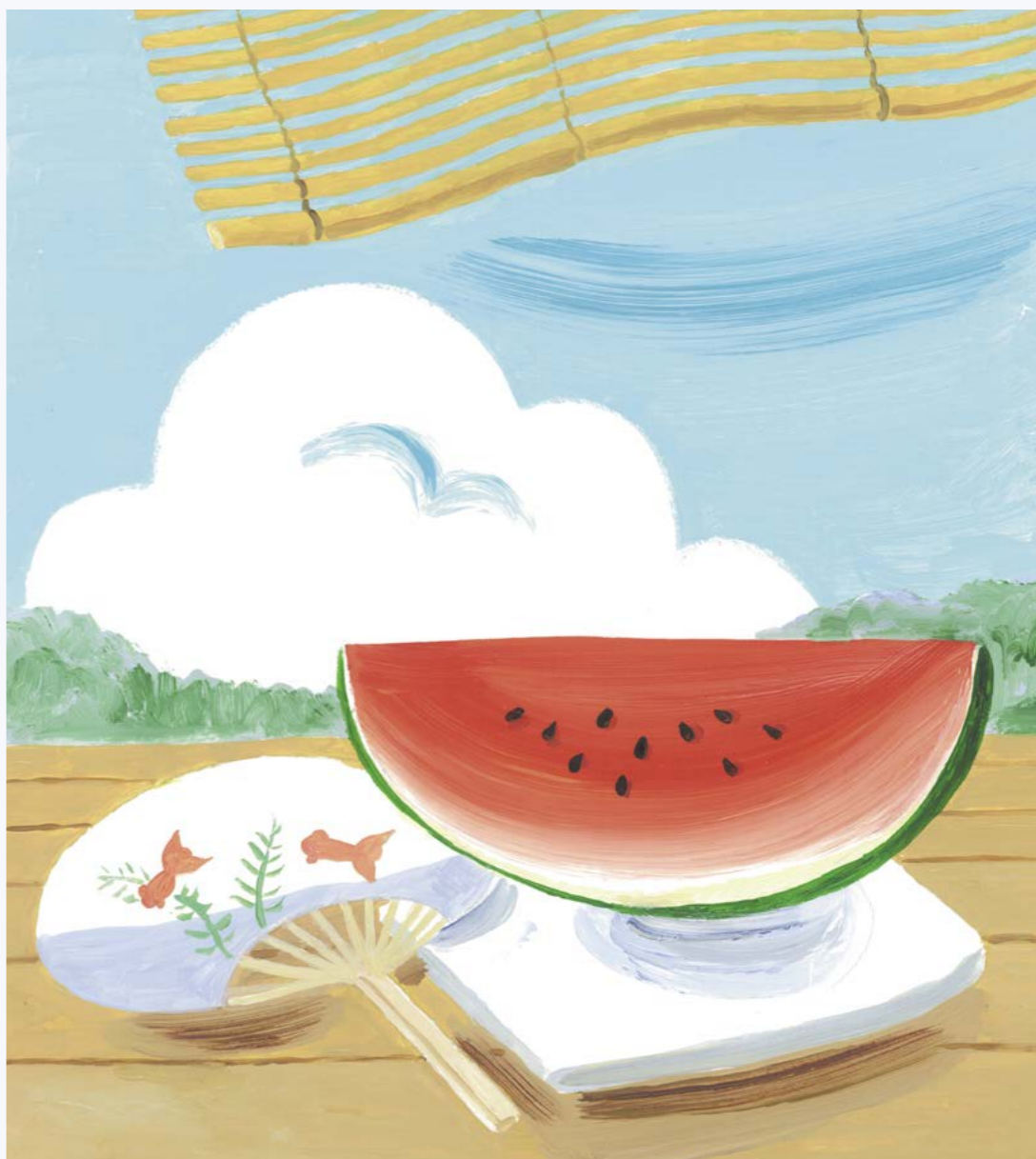
2024年夏号

令和6年7月31日発行 通巻480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

尾花沢すいか ——山形県尾花沢市

夏本番の7月から8月において、生産量日本一を誇る山形県尾花沢市のすいか。盆地で昼夜の寒暖の差が大きいいため、昼間は光合成により養分がたっぷり作られ、夜間は低温のため、すいかの呼吸を抑えることで蓄えられた養分がすいかの糖分となって、おいしく育つといわれています。



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



遊休農地の活用 # 大和野菜 # 農家レストラン
葛城山麓の観光

観光と農と食を かけあわせ、継続する 地域活性のモデル



農山漁村での新たなビジネスモデルを
紹介するこの企画。
今回は、異業種から農園の園主となって
地域活性に取り組む、
葛城山麓農園株式会社の代表取締役、
西村俊伸さんにお話を伺いました。
奈良県御所市にある葛城山麓農園は、
地域の観光資源や遊休農地などを活用した、
地域活性化に取り組む農園です。

農山漁村Biz

03 奈良県御所市 葛城山麓農園



産直物語

08 長野県北安曇郡 ミニトマト



わたしの楽園

10 宮城県丸森町 早川真理さん



伝統を未来へ結ぶ

14 埼玉県武蔵野地域 武蔵野の 落ち葉堆肥農法



農業女子つ・な・ぐPJ

18 農林水産省 「農業女子プロジェクト」事務局



ふるさと倶楽部

20 宮城県石巻市 牡鹿半島の浜暮らし



23 ふれあい掲示板

歴史的観光資源に 農と食を かけあわせ

「日本神話のふるさと」とも言われる奈良県御所市一帯。古代豪族の葛城氏が勢力を持ち、政治・文化の中心として栄えた歴史があります。大和国の都を囲んだ名勝「大和三山」を望み、のどかな田園風景のなかに遺跡や社寺が点在する「葛城古道」を歩けば、日本人のルーツや古代豪族のロマンに思いをはせることができます。



観光資源を活かし 農や食で 活性化を

実は西村さんは、一家が営む「家具サロン 良家」の専務でもあります。農業とは全くの異業種から、葛城山麓農園をオープンし、現在の経営スタイルに至るまでには、2つのきっかけがありました。

ひとつは、青年会議所での活動を通じて地域の課題を感じたことでした。

「2001年に地元の葛城青年会議所に入会しました。地域活動の一環で、2007年に葛城古道を歩くイベントを開いたのですが、そのときのアンケ

そんな御所市で、地域の課題

を解決し、活性化に取り組むのが葛城山麓農園です。農産物生産にとどまらず、飲食や物産、観光事業にも取り組んでいます。

代表の西村俊伸さん(55)は、「農地で大和野菜などの地域食材を生産し、地元の食材を組み合わせた料理や収穫体験を観光客が楽しみ、葛城の歴史的な観光を楽しんでいただき、この地域のファンになっていただく」とでにぎわいになる、そんな好循環をめざしています」と、話します。

大和野菜など 収穫体験に にぎわう農園

2015年に開園した葛城山麓農園は、「大和野菜」とよばれる伝統野菜を中心にした農産物の生産のほか、ジェラートなど加工品の生産・販売、農家レストランの営業などを行っています。取材に訪れたこの日は、農園で収穫体験の受け入れを行

いとで、「観光に訪れた人が休憩する飲食店や記念となるお土産物がない」という意見が目立っていました。来てくれるお客様がいるのに、せっかくの歴史ある観光資源を活かせていないことに気づきました」

西村さんは葛城青年会議所を卒業後も、2008年に御所市でまちづくりの市民団体を発足するなど、地域活性化活動を継続しています。2011年には、御所市の事業としてグルメコンテンツを企画し、コンテンツ部門の委員長としてイベントを運営。この地域がオリジナリティあふれる食材の宝庫であることを広くアピールしました。その後もフェスを開くなど、イ

っていました。

約2畝の農園ではビニールハウスや畑がきれいに整備され、多品目の野菜が栽培されています。収穫体験では、ミニきゅうり、とうもろこし、ピーツを収穫しました。

参加者は、とれた野菜を見せ合って喜び、スタッフとの会話も弾んで、畑に歓声が広がります。大阪府から参加した森秀子さんは、「収穫体験が大好きでこういった企画によく参加しています。ここは観光スポットですが、農園の存在は初めて知りました。いろいろな野菜が見られて楽しいです」と、話してくれました。



農園での直売は人気

メントを行っています。

さらに、現在は「金剛葛城山麓地区農泊事業推進協議会」のメンバーとしても、農業者や飲食業者、民泊事業者などの仲間とともに、農業体験や農作業を通じて形成された社寺の催事や文化体験ができるコンテンツづくりに、取り組んでいます。

増える

休眠耕作地 好循環に変えたい

事業化に至ったもうひとつのきっかけは、祖父、父から継承された広大な農地の存在でした。「幼い頃は近所の人に貸して



ピーツ収穫体験の様子

ズッキーニだけで5種など、ちよっと珍しい品種も見られます。育てる野菜はスタッフの意見が取り入れられています。スタッフの松元千代さんは「休日にマルシエめぐりをして、レストランやこの畑に合う野菜を見つけて栽培に取り組んでいます。種から野菜を育てたり、お客様に知ってもらったりするのが楽しいです」と、農園の魅力を語ってくれました。

西村さんは「山麓にあるためほとんど生活排水の影響を受けず、良い作物ができる農地です。レストランで提供することで、お客様の反応も見ることができず。また、多品目を育てることは、病気や不作のリスクヘッジでもあるんです」と、そのポイントを教えてくださいました。



管理してもらっていたのですが、その方々も高齢化し、遊休農地になりかけていました。気づけば3畝もの土地が私の名義になっていて、30代半ばの頃、「なんとかせなあかなあ」と、漠然と思っていたんです。中小企業基盤整備機構へ家具事業の経営相談に行ったとき、ふと農地



1



2

1 葛城山麓農園の西村俊伸さん
2 スタッフと参加者の交流も



農業生産法人 葛城山麓農園

ホームページ <https://katsuragi-sanroku.farm/>
instagram <https://www.instagram.com/369noen/>

奈良県御所市檜原1619-3
☎0745-44-8369



大和三山を望む絶景のレストラン

和三山や、山焼きで有名な若草山、天気の良い日には比叡山も見える。窓からの眺めを優先して、設計しているんです」

店内は奈良県産の木材を使った天井の高い平屋で、開放感のある大きな窓からは絶景が見渡せます。記念日での利用も多く、広々とした土地の強みを活かした「プライベート花火プラン」は、昨年の開始以来、注目を集めて



いるそうです。

提供するメニューは、葛城山麓農園の野菜を使ったオリジナルの創作料理で、肉や魚などの食材まで地元のものにこだわって使用しています。

メニューは月替わりでシェフが考案しており、この日はアユのコンフィにミニきゅうりのソースがあしらわれ、ビーツを練り込んだ自家製パンや新タマネギのポタージュなど、畑で見かけたたくさん野菜たちがおいしそうに調理されていました。「地域の気候風土が生んだ食材、習慣、歴史などを楽しむ、『ガストロノミーツアーリズム』で



白雲庵のコース料理。旬菜料理のメニューは月替わりで考案される

のことを話したら、たまたま六次産業化のアドバイザーがいて、そこから考えが広がって、現在のモデルができました」

新規就農するのではなく、企業の農業参入のようなかたちで、事業者が農産物を作るだけでなく、さらに製造や加工、サービ

産業化」に、自身の農地の未来像を見つけたのです。遊休農地の活用などのコンサルティングを行うベンチャー企業に出会い、2014年にアグリイノベーション大学校に入学。地域資源を活用した農業ビジネス開業に向けて踏み出しました。「やるならきちんとやらなあ

かんと思って、入学してからすぐに同期の仲間や先生にも話を聞いてもらい、事業計画『葛城山麓エリアの観光資源と大和伝統野菜の大和いもを活用した地域活性化プラン』を仕上げました」

愛すべき葛城山麓地域を活性化させたい

この事業計画は、ビジネスコンテスト「ビジコン奈良2015」で優秀賞を受賞。その年に葛城

事業計画に沿って、コロナ禍の逆境にも負けず、全力前進を続けてきた西村さん。2022年には畑の区画貸し出しサービスを導入し、2023年にはレストランの隣にプライベートキャンプ場「feu」をオープンし、事業を拡大しています。今後の展望を尋ねると、西村さんはこう答えました。「レストランは2023年に、やっと年間を通じて営業できました。年間のべ9000人以上の方にご利用いただいたので、まずは年間1万人に来ていただけるようにしたいです。事業を



自家製のパン。赤い方はビーツを練り込んだ生地

山麓農園が誕生しました。予定よりも協力者が増えるなど、プラスの成果を上げながら、現在もこの計画を遂行中です。

地場野菜味わう こだわり込めた 農家レストラン

開業当初の計画から少し遅れたものの、2020年11月には念願の農家レストラン「白雲庵」をオープンしました。

葛城山麓農園から徒歩10分ほどの、標高180mの丘の上

に建つ店舗は洗練されたたたずまい。現在は完全予約制で営業しています。

「ここはもともと八潮の段々畑で、子どもの頃から、眺めが良くて気に入っていました。大

始動させた時期が落ち着き、これからは事業を軌道にのせていく時期になります」

テラスから望む、愛すべき景色を眺めながら、事業に込めた思いが西村さんの口からこぼれました。

「地域の人口は右肩下がりに減っています。休眠耕作地も増え、『うちの土地を使ってくれ』という人も多い。生まれ育った場所ですから、なんとかしたい思いがあります」

地域活性への熱い思いをエネルギーに、葛城山麓農園の挑戦はこれからも続きます。



レストラン内観。地元高校生の絵画が華を添える



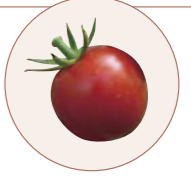
びやくうん あん 大和四季旬菜 白雲庵

ホームページ <https://byaku-un-an.rest/> instagram https://www.instagram.com/byaku_un_an/

奈良県御所市櫛羅2440-7 ☎050-3150-8551【予約制】 ランチ 11:30~L.O.14:00 ディナー 18:00~L.O.20:30 不定休

さんちよく
ストーリー

産直 物語



長野県北安曇郡 「みにとまと」

ミニトマト

北安曇郡白馬村は1日の寒暖差が大きい
ため、ミニトマトの甘味がとても強くなるのが
特長です。白馬村では20年ほど前にミニトマ
トの栽培が開始されました。JA大北の育
苗ハウスの休閑期を利用して栽培しているた
め、ハウス同士の距離が近く、農家が情報交
換をして、安心して栽培できるといいます。



上…白馬村ではミニトマトの収穫は
3カ月間の短期決戦！
左…今年のミニトマトはまっすぐ
に伸びていて、調子が良さそうと、
出来を確認する松沢さん



上…JA職員が冬場はハウスを
片付けてくれるので助かってい
る」と感謝を伝える松沢さん
左…農業散布をできるだけ抑えて、
品質には細心の注意を払っている

ミニトマトが色づくとも 顔もほころぶ！

白馬村のJA大北北部育苗センターで
は毎年4月から5月下旬にかけて水稲苗の
育苗が行われています。その育苗期間終了
後のハウスをそのまま活用し、各ハウスで
多くの農家がミニトマトを栽培しています。
田植えや稲刈りの繁忙期を除いた時期に栽
培できること、軽量野菜のため高齢農家
に負担がかからないこと、何より白馬村の
寒暖差を活かした甘いミニトマトが作れる
ことが決め手となっています。

松沢正猛さん(74)は、元農協職員。退職
後に農業を始めて、16年になります。
「7種のトマトを育苗ハウスで作って
います。スタンダードな品種は赤いミニトマ
トのリトルジエム。作りやすくておいしい
からこの辺の農家はみんな作っています。

ほかにも、トマトソースに適したシシリア
ンルージュや日本の品種のイエローミミは
実がとても甘いので、生食でサラダにして
食べるとおいしいです」

奥様がイタリアンレストランを経営して
いる松沢さんは、海外からのお客様に向け
て、オランダのカンパリという品種も作っ
ています。ドライトマトにすると、冬に来
る観光客に大変喜ばれるそうです。

「ミニトマトが赤く色づいてくると、作
業をしている僕らも自然と顔がほころびま
す。ハウスの中で暑い思いをしても、外に
出ると白馬の山々は雪をかぶっていてとて
もすがすがしい。白馬での農作業はとても
楽しいですよ！ 第二の故郷づくりと思っ
てぜひ白馬に来てください」

猫の手援農隊

うめ～ずらミニトマト援農隊
2024年8月24日(土)～8月26日(月)

白馬村と一緒に収穫作業を！

ミニトマトは収穫時期が遅れると実がやわら
かくなったり、割れてしまったりするため、短
期集中で収穫する必要があります。爽やかな
北アルプス山麓の夏空の下、ミニトマト収穫を
楽しみながら農作業に励みま
せんか？





田んぼのなかにぽつんと立つ「ヒュッテ・モモ」

「開いてますから、どうぞ！」と、明るい声で迎えられました。キッチンでは、オーナーの早川真理さん(51)が自慢のスイス料理を準備中でした。なぜスイス料理なのかというと、早川さんはスイスの農家で13カ月の留学経験があり、そこでママ直伝の家庭料理を教わったそうです。約50人の働き手の世話に奔走するママに代わり、一家の食事を担当していたとか。「スイスでは3食のうち、昼食

田んぼと緑に囲まれ のんびり過ごす民宿

杜の都・仙台から車で1時間ほどの宮城県丸森町。阿武隈川など山川の豊かな自然に囲まれ、舟下りやキャンプなどアクティビティが人気です。そんな丸森町の中心エリアから少し車を走らせた大内地区に、今回の目的地、民宿「ヒュッテ・モモ」があります。側道に手づくりの看板が立ち、田んぼに囲まれた細い道の先に、緑のなかのぽつんと可愛らしい民家が見えてきました。

田舎暮らしに憧れ 農と観光を夢見る

「開いてますから、どうぞ！」と、明るい声で迎えられました。キッチンでは、オーナーの早川真理さん(51)が自慢のスイス料理を準備中でした。なぜスイス料理なのかというと、早川さんはスイスの農家で13カ月の留学経験があり、そこでママ直伝の家庭料理を教わったそうです。約50人の働き手の世話に奔走するママに代わり、一家の食事を担当していたとか。「スイスでは3食のうち、昼食

がいちばんボリュームがあるんです。夕食はお昼の残りをアレンジしつつ、簡単に済ませるのが日常。実は今日用意したライスサラダもそのレシピのひとつで、日本ではちょっと珍しいですよ」

キッチンで思い出話をしながら、手際よく料理を仕上げていく早川さん。丸森産野菜を使ったスイス料理と、豊かな自然のなかで過ごすのんびりした時間に加えて、早川さんによる里山ガイドや地元農家さんと連携した農業体験を楽しめることが、この宿の人気の理由となっています。

「いちばん根幹にあるのは母方の叔父です。仙台市内で商売をしていて、遊びに行くと川遊びや里山の暮らしなど、楽しい経験をさ

わたしの
楽園
Paradise

自然豊かな丸森で
緑と人が結びつく
観光交流を

宮城県丸森町 |
早川真理さん

宮城県の最南端に位置する丸森町に縁あって移住し、民宿を営む早川真理さん。のんびりとした宿では、里山ガイドや地元の農家さんと連携した農業体験も提供しています。東京生まれの早川さんが、丸森町に出会い、移住したストーリーをお聞きました。

はやかわ・まり
東京都出身。宮沢賢治の生き方や北海道の「アリス・ファーム」に憧れて自給自足的生活を志す。農業大学校在学中に、海外農業研修でスイスに13カ月滞在。観光牧場や出版社勤務を経て、現在は宮城県丸森町で民宿「ヒュッテ・モモ」を運営する。



① 間接照明の落ち着いた客室 ② 早川さんセレクトのたくさんの本 ③ 「ヒュッテ・モモ」の外観





農作業体験などでお互いに協力し合う奥戸克美さん・志津子さん夫妻と早川さん



8



7



9

7 自家菜園で農作業をする早川さん 8 台風19号のとき、「命の水」となった井戸 9 丸森には猫を大切に「猫神」の歴史があり、石碑が多い。早川さんはこれらのガイドも行う

「友人によると、空き家の売買契約は、どんなに思いがあっても最終段階でうまくいかないことが多いそうです。『こんなにスムーズに決まるということは、この土地から歓迎されているということだよ』と言ってもらえて、私がこの土地を選んだのではなく、許されてこの場所にいられるのだと感じます」

内装のリフォームを終えるとその費用は「家が1棟建てられるくらい！」かかったそうですが、2018年4月、大好きなドイツ児童文学作品から名付けた民宿「ヒュッテ・

モモ」をオープンしました。2019年には台風19号による大きな被害があり、「ヒュッテ・モモ」も床上浸水しました。泥かきに追われながらもボランティアの受け入れ宿として、早川さんは無償で食事を提供しました。その後すぐにコロナ禍となり、オープンから厳しい時間が続きました。「宿を閉めなくちゃならないかもしれないとか、収入がなくなったらどうしようとか、不安が先行

していたため、なんでも受け入れてオーバーワークになっていました。そんなときに助けてくれたのが、遠方から駆けつけてくれた現在の夫や農家さんなど、周りの方たちでした。今は無理せず、自分のペースで働いています。みんな、やさしいですよ」

現在は、丸森町に移住してきた後輩の地域おこし協力隊の「母」として、不安を聞いたり駆け込み寺的な存在としても慕われている早川さん。「お世話になった分、返していきたくて」と、やさしい目で語ってくれました。



6



5

4 手際よく料理を仕上げている早川さん 5 「ヒュッテ・モモ」名物のスイス料理。丸森産の野菜がふんだんに使われている 6 スイスのママ直伝のライスサラダ



4

せてくれました。自然に囲まれた暮らしに憧れて、幼い頃は「大草原の小さな家」が大好きでした」

早川さんは大学卒業後に、農業大学校で農業を学びます。そのときの海外農業研修制度でスイスに渡りました。帰国後は、岩手県の観光牧場に就職。自然や農に多くの観光客が会う「グリーンツーリズム」に、早川さんの夢が膨らんでいきました。

丸森を好きになり一度離れたもの…

田舎暮らしに憧れる早川さんは、知人の紹介で丸森町のクラインガルテン(休憩小屋付き市民農園)の存在を知り、2004年に丸森町へ移住。同時に宮城県で開催されたグリーンツーリズムの全国大会で事務局の仕事に就きました。その経験から、丸森町の観光事業に携わることになりました。

「いわゆる観光地ではなく、人やことにスポットを当てた観光を推進したくて。丸森のマップを作ろうと取り組む中で、たくさんの人

が苦しいなかでしたが離れていく

「決めた直後に、こんなことになるとは…。原発の放射能で出荷制限や風評被害もかなりあり、移住者が離れてしまうなど、みんなが苦しいなかでしたが離れていく

地元の農家や飲食店の人たちと出会い、コンテナの掘り起こしと磨き上げを一緒にやって行い、旅行業務取扱管理者の資格を自ら取得して、観光事業化に取り組みました。しかし、予算の都合であえなく断念。限界を感じた早川さんは、2011年3月初旬、いったんこの町を離れることを決めました。そしてその数日後、東日本大震災が発生しました。

「決めた直後に、こんなことになるとは…。原発の放射能で出荷制限や風評被害もかなりあり、移住者が離れてしまうなど、みんなが苦しいなかでしたが離れていく



たちに出会ったんです。みんなやさしくて、すぐに丸森が大好きになりました」

この土地から歓迎されているよ

町が観光熱が再び高まり、呼び戻された早川さんは、2017年、町の地域おこし協力隊となりました。農村コミュニティーの拠点となる農家民宿の開業をめざし、家を探し始めてすぐに、現在の「ヒュッテ・モモ」の物件に出会ったそうです。



早川さんお気に入りの小道

宮城県丸森町を訪れてみませんか？

ころ柿援農隊

丸森町の耕野地域では冬の特産品「ころ柿(干し柿)」の生産が盛んです。100年にわたり栽培されてきた「蜂屋柿」を収穫し、様々な工程を経て仕上げます。援農隊でお手伝いしませんか？(作業内容は、生育状況や作業の進み具合によって決定します)



11月中旬開催予定
最新情報は全国農協観光協会HPをチェック!
<https://www.znk.or.jp/service/travel>

早川さんもスタッフとして参加予定

里山時間体験宿&スイス家庭料理
Hütte Momo
ヒュッテ・モモ

〒981-2501
宮城県伊具郡丸森町大内佐野西下51
<https://r.goope.jp/huettemomo/>



伝統を 未来へ 結ぶ

— 埼玉県 武蔵野地域 —

武蔵野の 落ち葉堆肥 農法

埼玉県の三芳町・川越市・所沢市・ふじみ野市にまたがる武蔵野地域では、江戸時代から「落ち葉堆肥農法」が行われています。世界農業遺産にも選ばれたこの伝統農法の発信に取り組む方たちをご紹介します。

農業や地域の誇り伝え 保全につなげたい

都心からわずか30km圏内、埼玉県三芳町にある早川農園で、5月19日(日)に枝豆の種まき体験が行われました。

このイベントは、農業の魅力発信や地域交流の場となるだけでなく、地域が誇る世界農業遺産「武蔵野の落ち葉堆肥農法」の周知や理解・保存につなげるねらいがあります。主催しているのは地元農家らで結成された「三富落ち葉野菜研究グループ」です。

「三富落ち葉野菜研究グループ」は、地元の農家4人と彼らの思いに賛同した有志で活動している団体。地元の人たちに向けて、江戸時代から受け継がれる、冬の落ち葉掃きと、その落ち葉で作った堆肥を活用した野菜の苗植え・収穫体験を提供する活動を25年間続けています。

代表の井田和宏さん(57)は「私たちにとって落ち葉掃きと、その堆肥は毎年欠かせないものです。体験を通じて、みなさんに地域の農業や伝統を知ってもらい、地域で見かけるヤマ(平地林)に、癒やしや歴史などの魅力を感じてもらえたら」と話します。



江戸時代から360年以上 続く循環農法

世界農業遺産となった「武蔵野の落ち葉堆肥農法」は、江戸時代にこの地域で始まり、現在もその形が継承されています。

三芳町・川越市・所沢市・ふじみ野市にまたがる埼玉県の武蔵野地域は、1600年代、川越藩の領地となりました。急速な江戸の人口増加と食料不足のため、地域の開拓は進みましたが、水が乏しい台地のうえに火山灰土の風に飛ばされやすい土壌で、農業にはあまり適さない環境。この逆境を克服して農業を行うために、川越藩の先人たちは植林を行いました。

落葉広葉樹のヤマ(平地林)は土の飛散を防ぐだけでなく、伐採した木を薪炭材にできたり、落ち葉を堆肥にすることもできます。こうして木々とともに生きる暮らしが確立され、地域の農家はおよそ10世代にわたり、屋敷・畑・ヤマ(平地林)を受け継いできました。現在も開拓当時の景観を垣間見ることがができます。

正月が過ぎた1月・2月は一家総出で大量の落ち葉を集積するのが習わしで、集めた落ち葉を2年から3年かけて自然発酵さ



① 枝豆の種を1つずつ丁寧にまく
② 盛られた落ち葉堆肥1年目(中央)と2年目(右)
③④ 家族や仲間と、畑の時間をエンジョイ

せた後、堆肥として畑の土に使います。

生物の多様性を育み 世界の砂漠化防止にも

「武蔵野の落ち葉堆肥農法」は、準絶滅危惧種のオオタカや絶滅危惧種Ⅱ類のキンランの保全にも貢献し、生物の多様性を育んできました。多量の化学肥料を必要としないため、地球環境にもやさしく、首都圏でこれを実現しているモデルとして、世界の都市農業の観点からも注目されています。武蔵野地域ではこれまでに、アフリカ、中国、アメリカなどさまざまな国の視察を受け入れてきたと言います。千里では実際にこのモデルが参考となり、植林・畑作・集落を組み合わせた砂漠化防止の土地利用が行われています。

みんなで楽しみながら 地域の農業を伝える

「三富落ち葉野菜研究グループ」は、25年前、行政の落ち葉掃きイベントの特別講師として、若手農家が集まったことがきっかけで結成されました。

「落ち葉掃きなんて、私たちからすれば、

ら、その葉が湿って重たくなり、翌年は落ち葉掃きが大変になる。毎年きれいに掃くことが継続のために欠かせないんです」と、メンバーの早川徹さん。

しかし、江戸時代から同じスタイルを継続するにあたり、悩ましいこともあります。井田さんによると、手仕事で作られるカゴや熊手は、作れる人が高齢化し、手に入らなくなっているそうです。熊手も、ホームセンターで手に入るものとは違って、各家によって代々決まった仕様がおり、オーダーメイドなのだと言います。

「市内のヤマも減少傾向にあり、私たちも本音を言えば相続や継承などは大きな悩みでもある。地域のみなさんに理解してもらい、みんなで守っていかれたら」と、その思いを話してくれました。



カゴに落ち葉を集め、転がして運ぶ



1



2



3



4



5



6



7

- 1 埋もれるほどの落ち葉をみんなで集める
- 2 落ち葉堆肥についての説明の様子
- 3 各家により本数など仕様が異なる熊手
- 4 5 6 トラクター乗車体験は記念写真などで大人気
- 7 種まきのコツをレクチャー

子どもの頃から手伝わされて、嫌な作業でしかなかった。人が集まってくれるのかと疑心暗鬼だったけど、いざやってみたら人もたくさん集まって、我々も楽しかったんですよ」と、メンバーの島田喜昭さんは当時のことを懐かしそうに振り返ります。落ち葉を掃くだけではなく、その後の堆肥の活用や農家の楽しさも知ってもらいたいと考え、当時はまだ珍しかった、農業体験のイベントを開くようになったそうです。

徐々に減りゆく「ヤマ」 保全に懸ける思い

落ち葉はヤマ(平地林)の広さにもよりますが、「三富落ち葉野菜グループ」では毎年、1つに8割ほど落ち葉が入る竹カゴを50個分、約4トンを各農家ごとに集めるそうです。「もしもその年に落ち葉を掃かなかつた



代表の井田和宏さん

地域や農業の魅力 心に芽吹いてくれたら

落ち葉掃きや種まき、収穫のイベントに毎年家族で参加している塚越あゆみさんは「地元出身ですが、子どもたちと落ち葉掃きや農業体験に参加して、地域の歴史や農法がおもしろいと思うようになりました。子どもたちはおいしい野菜を食べて、新鮮な味がわかるようになったんです」と話します。きょうだいの咲希さん、一成くん、和希くんは畑の虫を手にとったり、トラクターに乗るなどして畑で楽しんでいました。メンバーの早川光男さんは「あんなに楽しそうな顔が見られるだけで、やって良かったって思える。大人になったときに地域のことを思うとか、農業を考えると、この経験が何かのきっかけになれば嬉しい」と話してくれました。

三富落ち葉野菜
研究グループ

https://www.facebook.com/santomeochibayasai/?locale=ja_JP



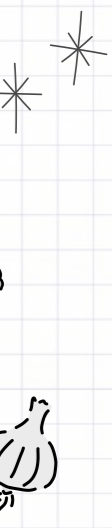
武蔵野の落ち葉堆肥農法
世界農業遺産推進協議会
<http://giahs-musashino.jp/>





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。農林水産省「農業女子プロジェクト」事務局のみなさまに、想いを語っていただきました。



全国の農業女子のプラットフォームに！

「農業女子プロジェクト」は2013年の創立以降、農業女子の知恵を活かした新たな商品開発や未来の農業女子を育む活動を行ってきました。社会での女性農業者の存在感を高めることで、職業としての農業を選択する若手女性の増加を図っています。現在の農業女子メンバーは千人を超え、参画企業も30社を超える規模に発展してきました。

農林水産省の経営局就農・女性課女性活躍推進室の伊藤里香子室長は10年間積み上げてきた成果を次のように語ります。

「プロジェクトが全国の農業女子をつなげるプラットフォームとしての役割を果たしてきました。農業技術や経営についてなど、意欲的に学びの場を求めている農業女子はたくさんいます。それをプロジェクトがつなぎ、女性農業者自らの意識改革や経営力の発展を後押ししてきました」

企業や教育機関との多彩なコラボレーション

プロジェクトでは、教育機関と連携し未来の農業女子を育む活動も展開しています。東京農業大学では2015年から、農業女子メンバーの農場でのインターンシップや、農業女子メンバーによる大学での講義を実施しています。その参加者が後に農業者となり、新たに農業女子メンバーに加わった事例もあつたそうです。

また、企業との連携プロジェクトでは、女性も使いやすい農業機械や、農作業中に快適に過ごせる作業着の開発を行ってきました。さらに三越伊勢丹とコラボした商品販売や農業女子メンバーが出店をして「農」の魅力を発信するなど、消費者と農業女子をつなぐ接点を作ってきました。

農業女子が全国でつなげる輪を広げる

メンバーが抱える課題を解決するため、女性農業者の活動支援に

つなげる取り組みも行っています。企業などの協力を得て、農業女子プロジェクトメンバーの学びと交流の場となる「NEXTラボ」が2024年に本格始動しました。「NEXTラボ」では、生産物の売り方・見せ方について学ぶ「プロモーションラボ」、生産管理等の基礎的な農業経営を学ぶ「マネジメントラボ」、女性農業者自身の健康を考える「ヘルスラボ」の3種のラボをメンバーから立候補したアンバサダーとともに企画し、実施しています。

農林水産省内の「あふ食堂」では、



気軽に登録してください

次世代の農業女子をはぐむ場を！

2023年から全国の女性農業者の食材を使ったランチメニューの提供や、「農林生協」での女性農業者の加工品の販売を行う「農業女子フェア」を期間限定で開催しています。料理名は事務局員が食堂と相談しながら考案し、どれもほぼ完売するほどの人気ぶりだったそう。

「お肉がやわらかくておいしい」「ブロッコリーが甘くてみずみずしかった」など、大好評でした。このように、「農業女子プロジェクト」では全国の女性農業者同士をつなぎ、消費者へとつないでいく輪を広げていきたいと考えています。

「今後は、地域段階でメンバーが交流できる場を設定するほか、



これまでの企業プロジェクトの主な成果物

地域の企業や教育機関と連携して地域での活動をさらに推進していきたいと思っています。農業をやっている女性なら誰でも参加可能なので、気軽に登録してもらいたいです！

わたしたちの食材が使われました！

あふ食堂 【農業女子フェア2024】 (3/4~3/29開催)

牛ミンチ提供 長崎県・御厨晴美さん	ミノトマト・新たまねぎ提供 群馬県・小林郁子さん
有機ニンジン提供 埼玉県・須賀恵美さん	ブロッコリー提供 熊本県・坂本素子さん



NEXTラボ 2024



詳細はこちら



農業女子PJ公式ホームページ

農業女子つ・な・ぐPJ

公式Instagramのフォローをお願いします！

詳細・最新情報はInstagram @nougoujoshitsunagu_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、ぜひフォローをお願いします。投稿の際は #つなぐpj を忘れずに。



ふるさと倶楽部

5月16日(木)からの「田舎暮らし体験」企画
「牡鹿半島の浜暮らし」に同行取材しました。



牡鹿半島の浜暮らし

いしのまき し
宮城県『石巻市』



震災を乗り越えた 「浜」の人たちと交流

宮城県石巻市の東端に位置する牡鹿半島は、大小様々な「浜」とよばれる漁村が点在しています。初日は、「ゲストハウスみらい」で、地元のお母さんと浜焼きBBQを楽しんだあと、浜の暮らしや牡鹿半島について伺いました。

宿泊は2つの民宿に分かれ、浜の人々と交流を深めました。



温かく迎えてくれた割烹民宿めぐろの目黒さん一家(上)と
はまぐり堂の亀山さん(下)



今では穏やかな海も、この地域は東日本大震災で甚大な被害がありました。民宿「はまぐり堂」の亀山貴一さんは、津波で妻とお腹にいた子を亡くし、一度は浜を離れたものの、わずか3世帯になってしまった蛤浜(はまぐり)を守るために浜へ戻り、宿を運営しています。「つらい震災の経験も聞かせてもらって、来て良かったと思います」と、西野てるさんは、亀山さんの話に胸を打たれた様子でした。自由時間には浜を散策し、網を仕掛ける地元の漁師さんと話をしたり、山椒の葉を摘んだり、思い思いに浜の暮らしを楽しみました。

漁業体験で カニや魚を漁獲

2日目は高波だったため、漁船での漁業体験予定を変更し、地上で2つの体験となりました。

ひとつは「かご網」とよばれる漁で、前の晩に磯に仕掛けてもらったドーム型の網から魚などを獲ります。網を引き上げると、たくさん「イシガニ」がかかっており、



1 かご網を開けてカニや魚を捕獲 2 イシガニ「とったど〜」 3 漁師のお父さんが目の前でさばく様子を釘付け 4 刺し網を整えながら魚を外す

網を開けて、動き回るカニの捕まえ方を教わりました。元気なカニに驚いてうっかり海へ逃がし、笑い合う姿も見られました。もうひとつは「刺し網」とよばれる、海中にカーテンのように張った網の漁です。引き上げられた網にかかった魚をカギ針で外す作業で、フグやアイナメ、コチが姿を現すたびに、歓声が上がりました。夕食では、「割烹民宿めぐろ」若旦那の目黒繁明さんが「みなさんがとったお魚です」と、お刺身にしてくれました。新鮮な魚のおいしさに舌鼓。「高波で船に乗れなかったのは残念だけど、それもまた自然と共生する浜暮らしだね」「地元のお母さんの手際の良さがすごい」と、会話も弾みました。

金華山島へ渡り 名所を散策

最終日は東奥三大霊場の金華山を訪れました。50年ぶりにこの地を訪れたという梶美江子さんは、「今も連絡をとりあう友達と出会えた場所。懐かしい」と、目を細めていました。

みなさんは「地域の方々がたくさん

参加者の声

埼玉から参加
西野 てるさん

コロナなどの影響で、久しぶりの参加でした。地元の方とたくさんお喋りでき、参加者のみなさんとも仲良くなれて、船の潮風もおいしいお魚も、最高によかったです!



埼玉から参加
梶 美江子さん

娘とふたりで参加しました。普通の旅行ではできない体験が多く、自然相手ですべて予定通りにいかなくても楽しむことができました。今回も大満足でした!



5 とれたてのイシガニを蒸したおやつ「いただきます」 6 かつて全国屈指の捕鯨のまちだった石巻の「くじらユッケ井」

んお話しできました」と名残惜しそにかがやく海を眺めていました。

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、オススメ企画をご紹介します!



日本農業検定を受検してみませんか？

「日本農業検定」は、農業の「良き理解者・応援団」を増やしていくことを目標として、毎年1回1月上・中旬に、全国約300カ所の会場で実施されています。農業全般・環境・食・栽培の各分野を系統的に勉強し、農についての知識を深めませんか？3級・2級・1級、それぞれのテキストを利用して段階的に学べます。



第12回日本農業検定(個人受検)

- 実施日程：2025年1月7日(火)~1月16日(木)
- 検定会場：全国約300カ所のCBTテストセンター
- 申込受付：2024年12月2日(月)~12月26日(木)
- 受検料：3級/4,400円 2級/4,900円 1級/5,800円

※5名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/>

例題(農業検定3級より)

- ◇農業の役割についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。
- ①農業は作物を栽培したり、家畜を育てる産業で、広い意味では農産物の加工や林業も含んでいる。
 - ②農業は家畜の排せつ物や、森林の間伐材、トウモロコシなどのバイオマスを利用したエネルギー産業にも関わっている。
 - ③医薬品の原料の生産は農業とは別の分野である。

©：謝工

プレゼントがもらえる！

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がございます。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】

今号の応募締め切りは、8月23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。

公式ホームページ



X(旧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場合があります。

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。

(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。

11月中旬

秩父の魅力いっぱい “秩父かぼす”としいたけを味わう

埼玉県秩父市 上吉田地区

埼玉県秩父地域の特産品「秩父かぼす」。昼夜や1年の寒暖差があり、味・香りの良さが特長です。なかでも11月は完熟した爽やかな酸味とほんのり甘さがある黄金のかぼすが楽しめます。収穫した黄金のかぼすを、網焼きのシタケにぎゅっと搾って味わいます。



地域からのメッセージ

平成8年から始まった「秩父かぼす」の栽培。昼夜の温度差が大きい中山間地の南向きの畑で栽培した果皮がやや厚く、無農薬栽培の安心安全健康果実です。様々な加工品に利用され、年々広がりを見せている「秩父かぼす」をご賞味ください。



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。

兵庫県朝来市

10月26日(土)

上八代地区では、地域の活性化を目指し“朝来大黒”を栽培しています。10月末の約2週間、美味しくなる完熟黒枝豆を収穫。但馬の秋の素材を訪ねます。

隠れた秋の味覚!! 完熟黒枝豆“朝来大黒” & 菌ちゃん農法で作られた“紅だいこん”収穫体験

上八代営農組合 福田さん

丹波黒を贅沢に黒豆加工前に枝豆で！見た目は少し不格好ですが、風味と味は別格です。

