

# ふれあい

秋号  
2024年

ふれあい

2024年 秋号



農山漁村Biz  
熊本県山都町  
有機の学校  
ORGANIC SMILE

産直物語  
兵庫県豊岡市  
八代オクラ  
わたしの楽園  
宮城県栗原市  
中條友紀さん  
伝統を未来へ結ぶ  
宮城県大崎市  
大崎耕土

## 保平かぶ

——長野県松本市

「鎌倉街道」と「野麦街道」が交わる奈川地区は、長野県松本市の西に位置し、古くから交通の要所として発展してきた歴史があります。この地域だけが栽培され、「信州の伝統野菜」に指定された「保平かぶ」は、鮮やかなルビー色と甘味が特徴です。皮の色素が全体を真っ赤に染めた甘酢漬は、地域の食文化として伝承されています。



令和6年10月1日発行 通巻481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1-1-6-8 GEEKS AKIHABARA 4階  
☎03-5297-0321



### 世界一の オーガニックタウンを めざして

農山漁村を舞台に新たなビジネスモデルを紹介するこの企画。  
今回は、BLOF（生態系調和型農法）理論に基づいた有機農業で、  
充実した内容の授業を届ける有機の学校  
ORGANIC SMILEで作物栽培基礎 BLOF理論実践、  
育苗・栽培実習を担当する鳥越靖基さんにお話を伺いました。



農山漁村Biz

## 03 熊本県山都町 有機の学校 ORGANIC SMILE



産直物語

## 08 兵庫県豊岡市 八代オクラ



わたしの楽園

## 10 宮城県栗原市 中條友紀さん



伝統を未来へ結ぶ

## 14 宮城県大崎市 大崎耕土



農業女子つ・な・ぐPJ

## 17 職業体験EXPO2024 まるせい果樹園 佐藤ゆきえさん



ふるさと倶楽部

## 20 神奈川県大井町 みかん摘果隊



## 23 ふれあい掲示板



YASKI FARMの鳥越さん

## 水の歴史的建造物・ 通潤橋と 有機農業で知られた町

九州のちょうど真ん中。阿蘇の南外輪山と九州中央山地の懐に抱かれたのびやかな景色の中にある山都町。一級河川である五ヶ瀬川は町内の山間部を源流とし、標高3000mから900mにある居住域は、平野部よりも平均気温が4度ほど低



い、準高冷地の気候が特徴です。嘉永時代(江戸後期)に白系地区に造られた生活用水や農業用水確保のための通潤用水があり、通潤用水の水を送る石組みの水路橋として築造されたのが、国宝に指定されている通潤橋です。山都町のシンボルとして多くの人に愛されています。

農業が主産業であり、有機農業の農家数が日本一であることも知られています。山都町での有機農業の歴史は古く、1970年代から始まり、今や有機JAS認証事業者数も全国で一番多く、全国から有機農業を志す移住者が年々増えています。

## バンドと農業を 融合させた 新しい農の形

2022年に山都町で有機の学校ORGANIC SMILEが開校しました。新規就農者の育成を役割とし、中山間地という作付面積が狭い悪条件の中で

情には、指導者不足が関係していると思っています」

ORGANIC SMILEでは、BLOF理論に基づく土壌分析や施肥設計を学び、経験や勘に頼らずとも、おいしく栄養価の高い野菜を育てる手法が学べます。講座では知識や技術が豊富な講師陣による座学のほか、実際にBLOF理論を用いた農業を営む先輩農家が授業をサポートするなど、生徒が安心して学ぶことができる場を整えているそうです。

「ORGANIC SMILEの目標のひとつに、有機農業の指導者を増やしていくことがあ

も、BLOF理論を基に生産性を高め、生計が成り立つように農家を育成しています。

ORGANIC SMILEで講師を務める鳥越靖基さん(46)は、2011年の東日本大震災をきっかけに食に対する意識が変わり、横浜から移住してきました。

「僕は元来ミュージシャンで、YASKIというバンドを組んでいました。震災後に炊き出しなどのボランティア活動を通して、人間にとっていかに食というものが大切で根幹を担って



授業で収穫したキュウリ

いるかを痛感して人生観が変わりました」  
自らの手で、栄養価の高い安心できる食材を作りたいと考えた鳥越さんは「有機農業」をキーワードに山都町に拠点を移し、2012年山都町にてYASKI FARMを始動します。

「就農して11年目になりますが、バンドと農業がつながっている感じで日々を過ごしています。バンドマンがCDを100万枚売るのはすごく大変だけど、野菜ならミリオンセラーになれるんじゃないかって(笑)。バンドのメンバーも同じ圃場で働いていますし、グルーヴを感じながら農業がやれるの

## 農業初心者にも 学んでもらいたい BLOF理論

震災で食べることの大切さを実感した鳥越さんは、有機農業サポートセンターを通じて、研修生として有機農業を学びました。

「僕が就農したときには学校という形で有機農業を教えられる場はありませんでした。有機農業がなかなか普及しない実



① 座学で学んだことを畑で実践する  
② 太陽熱処理のため温度を測定する

ります。僕もいずれ講師をバトンタッチして、次の世代についていきたい。BLOF理論では科学的に数値化されているデータに基づいているので、初心者でも学んだことを再現しやすいんです。また、多収穫を基本としているので、経営的にも続けやすく、新規就農者にこそ、



学んでもらいたい手法なんです。そうやって学んで巣立っていった生徒が、次は講師になる。そんな好循環を作っていきたいです」

## 10年後には 山都町を世界一の オーガニックタウンに

山都町で有機農業が盛んなのは理由があるといえます。長い時間をかけて火山灰と混ざりあったミネラル豊富な大地と、肥沃で虫が付きにくい土壌、緑

※ ①作物生理に基づいたアミノ酸の供給 ②土壌分析・施肥設計に基づいたミネラル肥料の供給 ③太陽熱養生処理を用いた土壌団粒形成、土壌病害菌抑制、水溶性炭水化物の供給 という3つの分野に分けて考察し、科学的・論理的に営農していく栽培技術



鈴木一哉講師による新堆肥概念・腐食・堆肥作りの基礎の授業

「農業をするために移住をした」と考えたとき、妻の実家が福岡県北九州市にあることから九州がいいと思っていました。さらに有機栽培での自然農業をめざしていたので、山都町に惹かれて、半年ほど前から農業研修生として働かせてもらっています」



「サツマイモやニンニクを作りたい」という堅尾夫妻

「農業は経験値がないと軌道に乗せるのは難しいと思っていました。ですが、授業で新しい農業技術などを学び、新規就農者にもできることは多いんだと気がつきました。この授業で巻物をもたらったような気持ちになりました。これさえあれば、という気持ちで今は大阪にいる頃より生き生きとした生活が夫婦で送れています」

大司さんは技術職、礼子さんは看護師という異業種からの新規就農ですが、不安は少ないと言います。

「学校を卒業して、自分たち



有機栽培による稲作の成果を確認する

川や御船川の源流が湧く恵まれた自然環境があったからこそ、昔ながらの循環型農業を続けてこられたそうです。

「草原の資源にあふれていることも有機農業にとって大いに魅力的な立地です。また、有機農業を盛んにすることで、熊本

内外の人に向けた各種イベント事業など、10年後の有機農業を共にする仲間を作っていくための仕掛けをいろいろと考えているそうです。



ORGANIC SMILEの研修センター

の好きな野菜を育てるのが楽しみです。有機農業は本当に奥が深く、実験・修正・調整の日々ですが、充実した毎日です。これから自分たちで畑を借りて、その土に合った野菜を育てるつもりです」

### バトンを受け取る 若者たちが紡ぐ 有機農業の夢

鳥越さんらの気持ちに呼応するように、ORGANIC SMILEで学ぶ若者たちも増えていきます。東京から1年半ほど前にやってきた黒崎以朗さん(25)は地域おこし協力隊として働く傍ら、ORGANIC SMILEで有機農業について学んでいます。

「2023年3月に新規就農プロジェクトで熊本にきました。お米作りなどを農業研修で学びましたが、需要が高まっている国産のアボカドを有機農業でやりたいと思い、BLOF理論を学んでいます。座学で学んだ

し、10年後には山都町が『世界のオーガニックタウン』として、知られる町づくりをめざします。新規の事業を営んでいくことで、雇用が生まれ、暮らしが生まれる。ここ、山都町を有機農業の中心地として、エネルギーを循環させ、自然の摂理と融合したライフスタイルが確立できる場所にしていきたいんです」

### 「これさえあれば」という

### 巻物をもたらった気分

そんな山都町に惹かれて、都市部から移住してきた人たちがいます。堅尾大司さん(42)は、妻の礼子さん(46)と共に夫婦で大阪から山都町に移り住んでき

ことを畑に落とし込んでいきます」

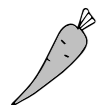
黒崎さんは地域おこし協力隊の同期である江藤俊希さん(22)にORGANIC SMILEの話を聞いて、入学したそうです。

「2年前に熊本市から家族で南阿蘇村に移住しました。両親がフレンチレストランを経営しているの、その店で使う野菜を有機で育てて提供するのが僕の夢です」

阿蘇山麓の山の都で、有機農業の夢は膨らみます。



ORGANIC SMILE 卒業生の江藤さんと在学中の黒崎さん



ホームページ



メール

有機の学校 ORGANIC SMILE

ホームページ <https://organic-smile.org/>  
メール [mail@organic-smile.org](mailto:mail@organic-smile.org)

〒861-3455  
熊本県上益城郡山都町北中島2850-6  
☎0967-72-9120 FAX:0967-72-9121  
営業時間 月～金 9:00-17:00

さんちやく  
ストーリー

# 産直 物語



## 八代オクラ

兵庫県豊岡市 「やしろうくら」

兵庫県豊岡市の山間部に通常の3倍もの大きさに育つオクラがあります。通常のオクラは切り口が五角形ですが、この「八代オクラ」は角が八つ以上の多角形で、粘りの強さややわらかさも特徴的です。八代オクラで町おこしをしようと、住民グループが産地化に奮闘しています。



上…八代オクラの断面図。こちらは十角形のもの。左…コウノトリの巣塔もある八代地区の風景。雄大な大自然が魅力だ



### オクラをきっかけに 八代を知ってもらいたい

八代オクラは八代地区の山深い位置にあった旧河江村で自家用に村人によって栽培されていたもので、60年ほど前から栽培されていたことが分かっています。村人が八代地区の中心部に転居してきたことをきっかけに十数年前から同地区にて栽培されるようになりました。この八代オクラを八代地区の特産品にしようと、住民組織「八代おもしろネット」が2018年度から産地化に取り組んでいます。

「豊岡の夏はとても蒸し暑いのですが、この暑さで大きくておいしいオクラが育ちます。夜も気温が下がらないので、オクラにとっては良い環境なんです」と、八代オクラがこの地で大きく育つ理由を語ってくれたのは「八代おもしろネット」の石田善昭会長(69)です。

8月中旬から9月中旬のピーク時には毎日の収穫が欠かせないため、「八代おもしろネット」の会員が交代で収穫当番を担っています。石田会長とともに4年前から同会の圃場で八代オクラの生産に携わっているという一幡幸延さん(67)は、以前か

ら自宅で食べるために八代オクラを栽培していたそうです。

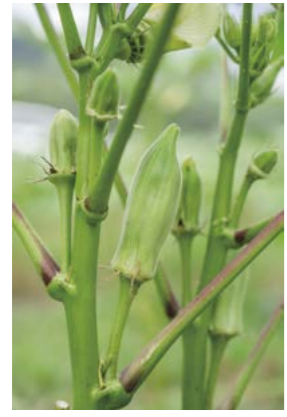
「八代オクラは表面の産毛が少ないため、塩もみせずに調理できますし、生でそのまま食べることもできます。味にクセがないから、お好み焼きにキャベツ代わりに入れてもおいしいですよ」と、おすすめの食べ方を教えてくださいました。

「八代オクラをきっかけに、八代地区に関心を持ってもらいたい」と、現在は販路の確保に注力し、大阪神戸方面の市場を中心に地元である但馬の観光ホテルや給食センターのほか、個人向けにも出荷しています。

一日花であるオクラの花



上…収穫は全て手作業で行っている  
下…播種した後は無農薬で育てている





# 四季折々の花山で 思いを込めた農業を

わたしの  
**楽園**  
Paradise

宮城県栗原市でしいたけ農家を営む中條友紀さんは、生まれ育った地域の豊かさに20代のときに気づき、Uターンして就農しました。ご実家は農家ではあるものの、自分なりにやりたい農業を模索し、真心を込めてしいたけを育てる中條さんに、お話を伺いました。



## 宮城県栗原市 中條友紀さん

なかじょう・ゆき  
宮城県栗原市出身。高校卒業後に上京し、憧れていたアミューズメントパークのスタッフとして勤務。その際に、幼い頃は当たり前であった実家の自然環境の魅力を再認識し、Uターン就農を決意する。シングルマザーとして子育てと、しいたけの栽培を両立させる。

宮城県栗原市の西端、奥羽山脈・栗駒山のふもとに位置する花山地区は、国有林が大半を占める自然豊かな中山間地域です。この地域に生まれ育った中條友紀さん(41)は、主に菌床しいたけを栽培しており、近隣の飲食店や総菜店に卸すほか、個人向けの販売を行っています。上質なしいたけにこだわった丁寧な栽培で、2023年に初出品した宮城県農林産物品評会では2位にあたる特別賞を受賞しました。農作業の全てをひとりでを行い、子育てと両立させながら農業に励んでいます。

### 丁寧な栽培にこだわり ひとりで全てを担当

地名の「根掘場」から命名した中條さんの農場「ねほりばーらんど」は、木々と田んぼに囲まれたエリアにあります。ハウス2棟の中には、これから栽培をひかえた約3000個もの菌床がずらりと並んでいました。取材に訪れた8月はオフシーズンで、菌床の世話が主な仕事。菌床に水をかけて、

しいたけの育ちやすい環境を整えます。

「毎年9月のお彼岸ごろからしいたけの販売が始まり、10月・11月がピーク。5月末までが生産時期になります。オフのこの時期は花山の特産品でもある自然薯を父がメインで栽培しているのので、そちらの手伝いもしながら過ごしています。自然薯や菊など、近場でピークの異なる作物の農家同士、お互いに協力し合えるのが心強いんですよ」

農場を案内しながら、現在の暮らしについて話してくれました。菌を扱うしいたけは、丁寧な管理が求められます。納得のいくしいたけを生産し、お客さまに食べてもらうことを大切にしている中條さんの農業スタイルは、生産から仕上げ、配達まで基本的にひとりで全てを担っているそうです。

8月のハウスは汗がしたたるほど湿度も温度も高いなか、中條さんはひとつひとつの菌床を愛でるように、手に取り確認していました。



① 菌床の状態を一つずつチェック ② 「ねほりばーらんど」のハウス ③ 中條さんが丹精して育てたしいたけ



6



7

6 サウナのような夏場のハウスで作業を行う中條さん 7 愛する暮らしの詰まった自宅

## ねほりばーらんど

Instagram  
@nehoriba\_land



## 地域活性や農業振興 生産拡大にもチャレンジ

始めたばかりの頃は、温度管理などで菌床をコントロールできるまでに3年ほどかかり、その後も災害など、自然と真正面から向き合う農業には大変な思いをすることもあったそうです。

「地震で菌床がダメになってしまったり、震災で風評被害があったり、これまで大変なこともありましたが、『おいしいから、頑張っ』って『待ってるよ』などの声をたくさんもらって、何度も支えていただきました」

そんな中條さんは、10月・11月に開催される宮城県の「キラリ！農スタイル」事業で、農業に関心

のある女子大学生にむけた体験ツアーの受け入れも行う予定です。「農業を勧める責任もあるけれど、興味があるなら応援したいし、広めたいです。興味の入り口になれば嬉しう」と、その思いを語ってくれました。その他にも、田園をフィールドにサイクリングなどの自然を生かしたイベントを行う市民団体への参加や、地域活動も行い、活動の幅は広がっています。「実は生産量を倍にするという目標もあって、現状で受けきれない需要にも応えたいと思っています。農業は自分次第でいろんなことができるから楽しい。好きのように、これからも頑張りたいです」と、夢と笑顔がいつぱいの中條さんでした。



4 自然薯の様子を見ながら「わかご」を発見 5 オリジナルの干しいたけも人気



4

## 当たり前前の暮らしが 尊いことに気づいた

中條さんが農業の楽しさに気づいたのは、一度地元を離れたことがきっかけでした。子どもの頃から大好きだった、ドイツニーラントで働くことがずっと憧れだった中條さんは、夢をかなえるために、高校卒業後に上京しました。念願かなってキャストとして働き始め、友達もでき、充実した日々を過ごしていたといいます。

「仕事はやりがいがありましたし、とても楽しかったんですが、ふと『四季をあまり感じないな』と思ってしまったんです。例えば空を見上げるにしても、建物に囲まれていて、地元にいるときのよように『きれいだな』と思うこともなく、稲刈りの時期に感じる稲やワラの香りも当たり前にあっただけで、そこには無くて」

が不意に対比されたとき、中條さんは本当に好きなものに気づかされました。

「子どもの頃は、同居していた祖母が牛を飼っていて、田んぼで刈った草を干して、それを牛にあげたり、畑でお手伝いをするのが大好きでした。今思えば、遊びに近かったかもしれないが、特別とも思っていなかった当たり前の毎日が、すごく心地よかったです。それを痛感したんです。それで、『農業をしたい』って思うようになったいました」

## かわいいフォルムの 菌床しいたけに一目惚れ

成人式のために帰郷すると、中條さんの花山での就農に対する思いはいつそう強まりました。「農業を継ぐのではなく、自分で新しく何か作物を始めたい」と考え、近隣の農場を視察したり、農業改良普及センターへ相談しに行くなど、早速行動したそうです。はじめは「イチゴ農家が良いな」と調べ始めたものの、日照時間や寒

さなどの条件があまりこの地域と合っていなかったことが分かり断念。他の作物を探すなかで出会ったのが、花山の先輩農家が栽培していた菌床しいたけでした。「栽培中のフォルムがすごくかわいくて。発生作業をすると、1週間くらいで収穫できるほど成長が早いのも魅力的でした。栽培方法がおもしろくて、すっかりこのようになってしまいました。実はそれまでしいたけが苦手だったんですけど、今では食べるのも好きになったんです」



苦手意識すらあったしいたけに魅了され、ついには新規就農まで決意。こうして中條さんは浦安での3年間の夢の暮らしを終え、しいたけ農家となりました。

## 農業に興味関心のある方への サポート体制が充実

宮城県では、「なんとなく農業に興味関心があるけれど、何をしたら良いかわからない」といった方へのサポートを行っています。農業に関する基礎的な情報収集や就農に関するイロハなど、気軽に問い合わせができる相談窓口を設置しております。農業を将来の選択肢の一つとして考えるきっかけになれば、それでよし。気軽なお問い合わせも大歓迎です。

問い合わせ先  
宮城県農政部農業振興課農業人材育成班  
☎022-211-2836  
<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/nosin/>



## 宮城県の女子大学生等を対象とした バスツアーの開催

女性農業者って、どんな仕事・生活をしているの？ 昨年に引き続き、宮城県在住・在学的女子大学生等を対象に、キラリ輝く女性農業者のライフスタイルを体感できるバスツアーを開催します！ 農と食の素晴らしさを五感で感じながら、女性も活躍できる「宮城の農業」の魅力を感じませんか？ まずはぜひ右下のQRコードよりツアーの詳細をご覧ください。

問い合わせ先  
一般社団法人 全国農協観光協会  
☎03-5297-0323  
[https://www.znk.or.jp/report/page\\_128.html](https://www.znk.or.jp/report/page_128.html)



## 昨年度のツアーの様子



玉ねぎの植え付け



干し芋作り



ケールの出荷準備



女性農業者との交流会

\*写真は昨年度の「キラリ！農スタイルツアー」のもの

# 伝統を 未来へ 結ぶ

—宮城県大崎市—

## 大崎耕土

宮城県北西部に位置する大崎地域は、  
厳しい自然環境のなかで水田農業地帯として  
発展してきた歴史のある地域です。  
環境と共生しながらの持続的な取り組みが  
世界農業遺産に認定された「大崎耕土」について、  
同市の米農家、雁音農産開発有限公司の  
小野寺ひかるさんにお話を伺いました。

### — 厳しい自然環境と 共生する水田農業

宮城県大崎地域は、季節風「やませ」による冷害や地形的な渇水・洪水などの厳しい自然環境下でありながら、米どころとして発展してきた歴史のある地域です。人々が工夫を凝らしてつくりあげた地域の在り方は、持続可能な水田農業・生物多様性・美しく機能的な農村景観・文化が一体となった、未来に残すべき「生きた遺産」として評価され、2017年に「持続可能な水田農業を支える大崎耕土の伝統的水管理システム」として、世界農業遺産に認定されました。

「ここは、江合川と鳴瀬川の2つの河川流域に広がる米どころ。子どもたちには、チグリス川とユーフラテス川の流域で農耕が発展した歴史を重ねて、『メソポタミア文明と同じだよ』って、教えています」

そう話すのは、大崎市で米農家を営む、雁音農産開発有限公司の小野寺ひかるさん(47)です。ひかるさんは、田植えや稲刈りの農業体験を提供しながら大崎耕土の役割や保全について発信する活動もしています。「先人たちが、水路やため池などの水管



写真提供：大崎地域世界農業遺産推進協議会

- ① 巧みな水の管理基盤が大崎耕土の特徴のひとつ
- ② 冬に飛来する天然記念物のマガン
- ③ 江戸時代に人力で掘られた現役の排水トンネル「董刈潜穴」



理の基盤を整え、豊かな農地を形成してきました。現在は農薬や化学肥料の利用を抑え、環境の変化に敏感な生き物の調査を行いながら栽培するブランド認証米を生産しています。お米は嗜好品ではなく食糧ですから、持続可能であることも大切です。その合理性に適っているのが大崎耕土だと思います」

### 田を作り、 稲を育ててもらおう

ひかるさんの義父で、米作りを長年続ける小野寺實彦さんは大崎耕土について「昔から『米を作る』とは言わず『田を作る』といったもの。私たちは、稲と自然環境を調和させて、稲を導くのが仕事です。米を作るのは稲の生命力で、稲を育てるのは田んぼやそこにいる生き物たちです。ここは幸運にも、稲と自然と人間が絶妙なバランス





# 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の様子と、そこで講師を務めた農業女子の佐藤ゆきえさんをご紹介します。



今回農業のPRを行ったのは、7月27日に東京・渋谷で開催された「職業体験EXPO2024」です。このイベントは、複数の企業や団体がブースを構え「子ども

## 子どもたちの将来の職業に「農業」の選択肢を



佐藤ゆきえさん(左)と三須美智子さん(右)

と社会の出会い」をテーマに企業活動や仕事について発信し、将来の目標や職業感を育んでもらうものです。

千葉県船橋市でトマトやイチゴを育てる「三須トマト農園」の三須美智子さんと、福島県福島市で桃をはじめ季節の果物を育てる「まるせい果樹園」の佐藤ゆきえさんが講師となって、子どもたちに計10回のワークショップを開きました。ワークショップはすぐに満席となり、大盛況でした。

## トマトや桃をパッキング 農作業を体験

三須さんはO×クイズを交えながら、子どもたちにトマト栽培のハウスの様子や、トマトの花、お米の花などについて解説し、農業のリアルな現場を伝えました。また、体験として、ミニトマトの袋詰めを応用したネットワークスを作り、子どもたちはカラフルなトマトの組み合わせを考え、楽しみました。一方、佐藤さんは、スライドで桃の剪定から出荷までを紹介し、



スーパーなどで見かける桃がどのような段階を経て手元に届くかをレクチャーしました。桃の梱包・仕上げを体験するなか、佐藤さんが桃のおいしいむき方を説明すると、保護者まで真剣に耳を傾けていました。昨年このイベントに参加し、農業に興味を持つ小学6年生の女の子は「虫が苦手だけど、三須さんが土を使わずヤシの皮で栽培している話を聞いて、自分にもできそうに感じました」と目を輝かせていました。ワークショップを終えて、「将来に向けて、少しでも農業に興味を持つきっかけになれば」と三須さん。佐藤さんは「子ども向けは初めての経験でしたが、楽しんでもらえて良かった」と語っていました。



地元の子もたちが大崎耕土で育む稲

で共存しており、さまざまな人々が懸命に守る活動を続けてきた延長線上に、世界農業遺産がありました」と、話します。毎年冬にはシベリアから天然記念物のマガンや白鳥が越冬のために飛来し、大崎地域の田んぼは、鳥たちの貴重な餌場となります。農業で生き物を排除するのではなく、害虫を土着の天敵が捕食して抑制しながら自然共生力を高めることがブランド米の価値にもつながります。こうして人と生き物が共生できる農業の在り方を模索するなかで誕生した、雁音農産が作るオリジナルブランド米「雁音米」は、「いつまでも雁(マガン)の声が聞こえるお米と地域づくりを」という思いを込めて、名付けられたそうです。



4 「居久根(いぐね)」と呼ばれる屋敷林は人と生き物の共生場所  
5 生き物の力で環境を整え、稲を育てる  
6 雁音農産のブランド米「雁音米」  
7 小野寺ひかるさん



## 世界農業遺産により 発信の機会が増えた

「世界農業遺産というフックができたことで、教育旅行受け入れなどの機会が増えました。人が生きることが保全につながる、大崎耕土の魅力が子どもたちに伝われば」と、ひかるさん。10月5日(土)に開催予定の(一社)みやぎ大崎観光公社が主催するツアー企画では、稲刈りの体験と併せて大崎耕土についてもレクチャーする予定です。東京都内の小学校ではリモートで授業を行う活動もしており、「自然や農業に興味のない人にも、農業や生き物の尊さなど、何かを感じるきっかけを作りたくて。発信を続けることが大切だと思っています」と、この地域で環境共生の農業を続ける思いを語ってくれました。

大崎耕土  
世界農業遺産  
<https://osakikoudo.jp/>



(一社)みやぎ大崎観光公社  
<https://www.moyakankoukousya.or.jp/>



いつも一緒に仲良しの  
義父の清さんと愛犬ピーコ



どになりました。自分で考えた作戦でしっかり結果が出せる楽しさが、私に新たな活力をくれました。

**チャレンジからチャンスを抱む**

佐藤家は代々「欲しいものは自分でつくる」というマインドがあり、「看板嫁」として、シンパシーを感じています。ルーツはもともと養蚕農家だったのが柿の木を苗を売り始め、夫の曾祖父の代から

のんびり  
散策も  
楽しめる農園



直売所の  
スタッフも  
みんな仲良し!



果物を育てて市場やお店に卸す流通販売をするようになったそうです。義父と夫の代ではお客さまのかかわりを増やそうと、周囲に先駆けてテントでの直売所や果物狩りを始めました。

2007年には、観光農園として拡大しようと、隣接していたゴルフ練習場(打ち放し)の敷地購入に踏み切りました。しかし、苗木が育って収穫を迎え、いざ観光客を呼び込むというタイミングで、東日本大震災が発生。それまでの観光客が大激減し、風評被害にも苦しめられました。

各地で開かれる復興市などの催事に積極的に出向き、なんとか目

立つように、大きなパネルを用意したり、必死に売り込んでいくなかで、偶然にも大手スーパーの役員の方と会うことができたことは大きな転機となりました。観光農園だけでなく、流通の太いラインができたことは、本当にありがたく思います。

**G・A・Pを取得し  
次世代へのシフトも**

震災でのダメージはありましたが、その時の放射能検査でG・A・Pの存在を知りました。農業を行う上での規範のようなものですが、この認証を取得したことで、お取引先への信頼や、まるせい果樹園の組織化が進んだと思います。

周囲からは「ブルドーザーみたい(笑)」と言われながら、これまでガツガツと取り組んできました。今は息子たちの世代にパラダイムシフトしていけたらと思います。若い従業員も多いので、彼らが中心となってキラキラした農園がこれからもずっと続くことが、今後の展望です。



まるせい果樹園  
〒960-0231  
福島県福島市飯坂町平野森前50-1  
☎ 024-542-0679



森のガーデン  
〒960-0231  
福島県福島市飯坂町平野森前27-3  
☎ 024-541-4465  
営業時間: 月~金 10:00~16:00 土日祝 10:00~16:00  
※年末年始を除く

**農業女子つ・な・ぐPJ**

公式インスタグラムの  
フォローをお願いします!

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

**東京ドーム約2個分!  
季節の果物狩りを提供**

まるせい果樹園は、大手スーパーに販売するほか、6月から12月まで、季節の果物狩りを楽しめる農園です。同じフルーツでも、例えば桃なら初姫や日川白鳳、あかつき、川中島白桃、黄金桃など複数の品種を育てており、時期によって食べ比べをしたり、複数の果物狩りを1日で楽しむこともでき



●福島県福島市  
まるせい果樹園  
佐藤 ゆきえさん

東京都出身。桃農家を営む夫との結婚後、就農。桃、ぶどう、りんご、さくらんぼなど季節の果物を収穫体験できる、まるせい果樹園の「看板嫁」として、剪定などの農作業から営業・販売までさまざまな業務に携わる。

ます。東京ドーム約2個分の広大な敷地は「公園のように自由に散策を楽しめる農園」というコンセプトで、ハート形の池など憩いの場もあります。

併設の農家カフェ「森のガーデン」は、キズについてしまった果物もおいしく食べてもらおうと始めましたが、大変好評をいただいております。いまや農園よりカフェの方が知名度が高いといえるかもしれません。遠方からの観光客だけ

でなく、地元の方にも親しまれており、「桃は買うものではなくもらうもの」と思う地元の方も多くなかで、このカフェには、お金を出して行列に並んで食べるに來てくれます。

**直売所の店番が  
農業にはまるきっかけに**

高校卒業後、農協職員をしていたときに夫と知り合い結婚しました。しかし、結婚してすぐに就農したわけではなく、実はずっと「起業したい」という思いがあったので、誰にも相談せずに退職し、その退職金でパソコンを買って、メーカーの代理販売業を開業しました。

全国でも上位になるほどの売上



桃を丸2個使った  
大人気のパフェ

を出せましたが、頑張りすぎて第二子妊娠中に体調を崩してしまい、思い切って事業を辞めることに。そして、静養しながらできる農園直売所の店番をすることになったことが、農業にはまるきっかけになりました。

店番を始めると、閉店時の売れ残りが課題だと分かりました。解決策として大成功したのが、当時はまだ少なかったネット通販です。夕方発送で、お得な詰め合わせボックスを考案したら、評判が広がって直売所の在庫が心配になるほ

大切に栽培し、  
甘く育った桃



※Good Agricultural Practices : 農業生産工程管理

# ふるさと倶楽部

8月4日(日)に行われた本会の企画  
「神奈川県大井町 みかん摘果隊」に参加した  
みなさんの様子を取材しました。



## みかん摘果隊

おおいまち  
神奈川県『大井町』

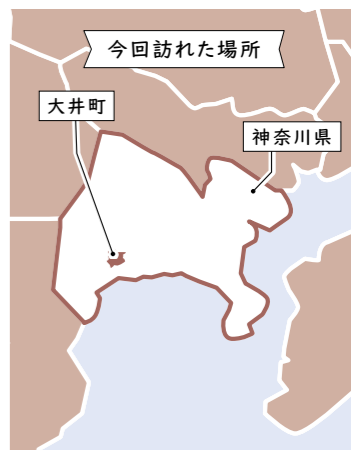


### 都心から1時間 大井町の里山

神奈川県西部にある足柄平野に位置し、都心から70km、約1時間でアクセスできる大井町。町の約6割を丘陵地が占め、温暖な気候により、古くからみかんの栽培が盛んです。地元のみかん農家さんは、夏場は若い実をとる摘果作業に追われます。冬にのんびりみかんを収穫するために、この日は10人の援農隊が駆けつけ、2軒の農家に分かれて作業を行いました。

### 声をかけあいながら 摘果作業が進む！

受け入れ先の小宮健三さん・栄子さん夫妻の農園では、「大津四



家の夏苺さんは「大津」は大きくさせないのに対し、「早生」は収穫が早い分、実を大きくする必要があります。ひとつの枝に密集しないよう、ほどよく摘果しなければならぬ」と、その違いを教えてくださいました。  
昨年も「みかん摘果隊」として夏苺さんの農園での援農隊に参加したポーリーさんは「夏苺さんに

### 参加者の声

東京から参加  
小倉 伸一さん



私自身も野菜農家ですが、時間を見つけてさまざまな援農隊に参加しています。柔道で鍛えた体力が農家の方の力になれたら嬉しいです。

神奈川から参加  
村崎 輝子さん



四国へ足を運ぶほど柑橘が大好きです。遠出せずにこんな体験ができて感激でした。木に登ったり、子どもの頃に帰ったように楽しかったです！

号」という品種を主に育てています。みかん畑には濃緑色の若い果実がたくさん付いていました。爽やかな香りが漂い、みなさんは深呼吸していました。  
栄子さんから、「良質なみかんを作るために、それぞれの木を隔年で収穫しています。休ませる木と収穫する木があり、休ませる木の果実を全部とりません」と、説明を受けました。健三さんからもぎ方を聞き、いよいよ作業開始です。  
作業は摘果する木を間違えないように、全員で同じ木を1本ずつ回って行いました。一緒に作業をしているので、「右手の先にもう一つありますよ」など、自然と声をかけあうようになりました。高所から低所までたくさんの実があり、



受け入れ先のみかん農家  
夏苺栄さん(右)と  
小宮健三さん・栄子さん(左)

顔を覚えてもらえて嬉しい。昨年は参加できなかった冬のみかん収穫隊にも今年は参加したいです」とニコリ。「初めての参加者にも、リピーターが教えてくれる」と、夏苺さんも少し照れくさそうに話してくれました。こうした農家さんとの心温まるつながりができることも、援農隊の楽しみのひとつですね。



一方、夏苺栄さんの農園では「大津四号」と「早生」の2種の摘果作業を行いました。92歳で現役農

- ① 爽やかな香りに包まれるみかん畑
- ② 宝探しのよう摘果
- ③ 陽当たりの良い畑での作業に生産の苦勞も痛感
- ④⑤ 手作業でひとつづつもぎとる
- ⑥ 「早生」は成り過ぎた実だけを摘果する
- ⑦ 拠点となった「四季の里」でパチリ



(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(個人受験)

- 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)
- 受験料：3級/4,400円 2級/4,900円 1級/5,800円

※5名以上の受験者がいる場合は職場等を利用した団体受験が可能です。

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/>



## 熊本県山都町清和文楽 大阪公演のお知らせ

本会が主催する「第35回民俗芸能と農村生活を考える会」は、今年度熊本県山都町の清和文楽の里協会をお招きして大阪国立文楽劇場では、はじめての文楽の公演を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。受付・詳細は、本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】

- とき 2025年2月24日(祝)
- ところ 国立文楽劇場 (大阪市中央区)



# 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。



## 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。

12月8日(日)

## 楽しく学ぼう！ 江戸東京野菜の収穫& 練馬大根引っこ抜き！

東京都練馬区

江戸時代から昭和中期ごろに都内で栽培され、江戸の食を支えた江戸東京野菜。生産量が少なく、貴重な“伝統野菜”です。

江戸東京野菜の魅力は、味や形など個性豊かで、野菜それぞれに歴史や開発の物語があること！畑で農家さんから物語を教えてもらいながら、力を合わせて野菜を収穫しましょう！楽しく体験しながら、学びや気づきもある1日です！



江戸東京野菜 コンシェルジュ協会より

“東京”の伝統野菜を収穫する貴重な体験です！お楽しみに♪



## 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・補正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、11月29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。

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ことがあります。

## 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。

12月5日(木)~7日(土)

## 和歌山県で有数の伊勢海老の産地 “すさみ町”で漁師町田舎暮らし

和歌山県すさみ町

初夏はケンケン鯉、冬は伊勢海老とウツボ。和歌山南部の漁師町すさみ町で、伝統漁法「刺し網」で水揚げされた魚介類を網から外すなど、漁師さんのお仕事を体験。島全体が神域で神の島といわれる「江須崎」の散策や、すさみ町の方に魚の美味しい食べ方も教えていただきます。海の恵みをいただいた後は、最終日に浜のお掃除も手伝いして海の環境についても体験します。



(一社)すさみ町観光協会 より

紀伊半島西岸にある漁師町で、漁師さんはもちろん、地元のおじい・おばあとの交流もすさみ町の魅力です！ぜひ一度すさみ町にお越しください。