

# ふれあい

冬号  
2025年



産直物語  
大阪府八尾市  
八尾若こぼろう  
わたしの楽園  
長野県松本市  
南大和さん・麻里子さん  
伝統を未来へ結ぶ  
新潟県佐渡市  
トキと共生する  
佐渡の里山

農山漁村Biz  
長崎県壱岐市  
壱岐東部漁業協同組合

# ふれあい

2025年 冬号

令和7年2月1日発行 通巻482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  
☎03-5297-0321

## 雪中キャベツ

長野県小谷村

長野県北安曇郡の豪雪地帯である小谷村で収穫される、特産品の雪中キャベツ。雪の中で2週間以上熟成させることで、凍みるのを防ぐために糖度が増し、その糖度はさつまいもなどと同等の甘さである10度ほどまで高くなるといいます。みずみずしくシャキシャキな肉厚の葉を生で味わうのがおすすめです。芯の部分まで使った天ぷらやミルフィ―ユ鍋にするのも、キャベツの甘味をふんだんに味わえます。





## 壱岐の海産物や暮らしの価値を高め、漁業や地域のにぎわいへ

農山漁村を舞台に行われる新たなビジネスモデルを紹介するこの企画。今回は長崎県の離島、壱岐島で漁業を軸に、地域おこしに取り組み「壱岐東部漁業協同組合」をご紹介します。



### 農山漁村Biz

03 長崎県壱岐市  
壱岐東部  
漁業協同組合



### 産直物語

08 大阪府八尾市  
八尾若ごぼう



### わたしの楽園

11 長野県松本市  
南 大和さん・麻里子さん



### 伝統を未来へ結ぶ

14 新潟県佐渡市  
トキと共生する佐渡の里山



### 農業女子つ・な・ぐPJ

18 もんしーファーム  
津田彩子さん



### ふるさと倶楽部

20 岡山県奈義町  
横仙歌舞伎のふるさと“奈義町”で『横仙歌舞伎秋の大公演会』鑑賞と黒ぼこで作られた旬のお野菜収穫体験



23 ふれあい掲示板



九州の玄界灘に浮かぶ、長崎県の吉岐島。日本の神話や「魏志倭人伝」などにも登場する島です。そんな吉岐島の東部域、博多から高速船で1時間ほどの芦辺地区にある八幡浦漁港では、海や漁村の地域資源を活かした取り組みが行われています。

そのキーマンが、吉岐東部漁業協同組合の浦田和男組合長(75)です。「吉岐市は、島内の4つの町が2004年に合併して誕生しました。私たちが管轄する地域、芦辺はそのひとつでした。玄界灘の好漁場に恵まれた地域です」と、地域を紹介してくれました。浦田組合長は、八幡浦漁港の漁師で、30年ほど



神奈川県横浜市で暮らしたのちにUターンして、再び漁師生活を経て組合長となりました。組合長の右腕的存在である、平田博昭参事(54)は、「組合長は、地元漁業者の事情も酌みつつ、島外の目線も持っています。バランスをとりながら、新しいものをどんどん取り入れ、舵を取ってくれる存在です」と、その敏腕さを話します。

### 漁師や海女が安心できる環境へ

「吉岐に帰ってきたときには、すでに少子高齢化が始まっていました。若い頃には漁師の担い手が100人くらい、つまり余るほどいたので、私は漁師ではなく都会への憧れを追って横浜に出たんです。でも、それから30年ほど経って、島の状況はずいぶん変わっていました」

漁師を継いだ浦田組合長が目の当たりにしたのは、漁師たちが自分の子どもを漁師にさせた

2024年10月末に埼玉県から移住した福田直矢さん(34)は、現在、研修生としてベテラン漁師の出口兼治さん(62)のもとで修業中です。この日も出口さんの船に乗り、延縄漁に出ています。

「コロナ禍で自宅での時間が増えるなか、インターネットの動画で漁師の配信を見るようになって、自分も漁師になりたいと思うようになりました。漁業就業支援フェアで浦田組合長の話を聞いてうちに、漁師になることと移住を決めました」



水揚げされたヒラス(ヒラマサ)を急ピッチで出荷準備

師匠の出口さんは、「漁師として覚えることは4年、5年かけてもまだまだ足りない。直矢くんはおっとりした性格で、ちよっと心配なところもあるけど、吉岐を選んで来てくれたから、しっかり育ててもらわなきゃ」と、にこやかに話します。水揚げしたばかりの立派なクエを、ふたりで見せてくれました。

また、宮崎県から移住して4年目の佐野静希さん(31)は、「吉岐は離島のなかでも医療や教育の環境が整っているから、家族も安心して生活できます。いよいよ独立して自分の船を購

ならず、成人した子どもたちを島外に出してしまう現実でした。あわせて、人々の暮らしだけではなく、海も様変わりしていたのです。

同漁協で36年勤務する平田参事は、「私が高校を卒業して漁協に就職した頃は、1年中魚がたくさん獲れて、それだけで仕事がいっぱいでした。でも、それは変わってしまいました」と、続けます。漁獲資源の減少、魚価の低迷、少子高齢化、過疎化、後継者不足、燃油高騰など、課題は山積みです。浦田組合長をはじめ地域の人たちは、危機感



島外へ出荷される大物のアラ(クエ)

入予定で、八幡の漁師になることを決めました」と、力強く話してくれました。

彼らのような新規漁業就業希望者をこれまでに7人スカウトし、移住・定住につなげています。

### 特産品のブランド化 吉岐さわら「極」

吉岐東部の海は魚の隠れ家や餌場になる海中の岩場「天然礁」が多く、ブリやイカ、マグロなどの一本釣りがさかんに行われます。なかでもサワラは地区の漁業生産量の約4割を占める重要な魚種。それを活かして、良質なサワラをブランド化し、



浦田和男組合長

を抱き、その打開策として、漁師や海女たちが安心して仕事が続けられるような仕組みを作り、安定した収入や、漁業の仲間・後継者を増やしていくビジョンを掲げ、取り組み始めたそうです。

### 漁師研修制度をつくり 移住者をスカウト

同漁協では、漁業者の担い手募集として2015年から定期的に全国規模の「漁業就業支援フェア」に参加し、新規漁業就業希望者を歓迎しています。漁師や海女になるためには修業が必要ですが、漁協が研修制度を定め、一人前の漁師や海女になるまで、また、それ以降の暮らしも、丁寧にサポートしてい

「吉岐さわら『極』として品質向上や単価向上をめざす取り組みが2013年から行われています。

中堅の漁業者たちが中心となった「吉岐さわら『極』部会」が、釣り上げてから出荷までのガイドラインを作成し、厳しい基準をクリアしたものに「極」の称号をつけて出荷。魚市場や仲卸業者からの評価や指導を受けながら、「極」の厳選とガイドラインの見直しを絶えず続けます。こうして、鮮度が落ちやすく、身割れなどの品質劣化もしやすいサワラを高付加価値化することに成功しました。

「『極』をしっかり評価してもらって、いい魚をいい値段で買ってもらう。そのために、ときには魚市場に向いて議論することもある」と、浦田組合長。漁師たち自らが九州や中国地域などの流通先まで出向きPR活動を行うこともあります。彼らの苦労や努力を背負い、組合長が漁師たちの代弁者となって、



ホームページ

吉岐島産の牡蠣はこちらで販売しています  
通販サイト「あじたび」吉岐島産牡蠣

\*時期や状況により、品切れの場合がございます



しっかり評価してもらえよう  
に売り込みを今も続けています。

## 壹岐の伝統 海女漁を守る

壹岐東部漁協のもうひとつの  
特徴となっている海女漁は、5  
月から9月末まで行われ、彼女  
たちが収穫するウニやサザエ、  
アワビは特産品となっています。  
壹岐に生まれ、海女歴60年の  
高田洋子さん(76)は、「海女は  
チーム戦。みんなで頑張って、  
いっしょに休憩して、また潜る。  
潜るポイントはみんなで話し合  
って決めるし、獲物を見つける



現役海女の(右から)高田洋子さん、浦田悦子さん、川端みどりさん、重井美恵子さん

のがうまい人と、獲るのがうま  
い人がいるから、お互いに協力  
するの」と、海女漁について教  
えてくれました。

高田さんといっしょに海女漁  
を行う浦田悦子さん(70)は、シ  
ーズン中の情景を思い浮かべ  
「6、7月潜って、海藻のなか  
をかきわけて獲りにいくから、  
このあたりの海女はレオタード  
を着て潜るの。メンバーカラー  
みたいに、獲った物を入れる桶  
もそれぞれの色。磯にカラフル  
な海女がいるのも夏の風物詩み  
たいなものなの」と、楽しそう  
に話します。

しかし、限られた季節に大切  
な生活費を稼がなければならな  
いため、楽しいだけではありま  
せん。子どもが幼かった頃は、  
後ろ髪引かれる思いで我が子の  
授業参観に行けなかったことも  
あったといえます。「1日休ん  
だら何万円も損することになる。  
それで生活しなくちゃいけない  
から、仕方なかったの。だから  
ね、自分の娘には海女の仕事



佐野静希さん

に奔走しました。平田参事によ  
ると「壹岐から福岡、福岡から  
国際線で台北、台北から業者の  
ところまで、県庁の各種証明書  
の発行や通関等への手続きや調  
整に3年近くかかりました。や  
っと輸出できるようになって、  
1シーズンで2ト送ったんです。  
『よし、これからだゾ!』って  
思いました」。しかし、念願の  
輸出開始からわずか2年、コロ  
ナ禍になり、飛行機など物流が  
断たれてしまったのです。さら  
に、コロナが明けて輸出を再開  
できるはずが、今度は原因不明  
の不漁が続きました。

「国内ではふるさと納税の  
返礼品として人気となり、す  
ごくいい流れが来ていたのに、  
2021年から3年連続で不  
漁となり、専門家に聞いても原



潜水して獲物をとる海女漁の様子

を勧めない人も結構いたの」と、  
川端みどりさん(73)。昔は海女  
さんが50、60人いたそうですが、  
いまは30人ほどにまで減ってし  
まったそうです。

そして、その課題を解決しよ  
うと、漁のない秋冬期の海女の  
仕事として牡蠣の養殖が始まり  
ました。重井美恵子さん(73)は  
「私たちが若い頃は、海女漁が  
できない時期には、島外に出稼  
ぎに行ったりしていました。で  
も近年の仕事が壹岐にあって、  
新人の海女たちが、安心して生  
活できるようになったことはす  
ごくいいことよ」と、そのメリ  
ットを教えてくださいました。

## 収入源と地域雇用に 生牡蠣「粹」の養殖

海女たちの安定した収入確保

因が分からないままなんです。  
でも、足踏みを続けるわけには  
いかないから、今年はずっと性  
質の牡蠣を試験的に育て、新し  
いブランドを育成中です」  
度重なる困難にも負けず、熱  
心なチャレンジが続いています。

## 壹岐の「海業」を推進し 未来へのレールを敷く

特産品のブランド化や、移住  
の受け入れ、漁業者の収入確保  
など、さまざまな取り組みを展  
開する壹岐東部地域。浦田組合



浦田組合長と平田参事

や、地域の雇用創出として始ま  
った牡蠣の養殖ですが、そのス  
タートには紆余曲折がありました。  
過去にはアワビやウニ類の  
養殖などにも挑戦しましたが、  
海藻などの給餌作業が人手やコ  
ストを要するため採算が合わず  
頓挫。そこで、この海域で自然  
に育つものの養殖を検討したそ  
うです。

「コンブ、ワカメ、ヒジキな  
どもにも取り組みましたが、年々  
被害が拡大。ならばと、着手し  
たのが中国で高値取引されるナ  
マコの養殖でしたが、コロナ禍  
以降は、中国が日本水産物の全  
禁輸としたため、あえなく断念。  
いろいろやって  
きたんですよ」  
と、浦田組合長  
は思わず苦笑い  
を浮かべます。

現在、柱とす  
べく取り組んで  
いる牡蠣養殖は  
2015年に始  
まりました。牡



海の守り神として親しまれる  
「はらほげ地蔵」



長は今後について「壹岐東部」  
というこの地域自体がブランド  
になれば」と、夢を語りました。  
まだまだやりたいことがたくさ  
んあるそうで、低利用漁港施設  
をプレジャーボートの受け入れ  
港にすることや、釣り堀などの  
観光事業開始など、海や漁村の  
地域資源を活用した「海業」のビ  
ジョンが広がっています。

「いまは未来へのレールを敷  
いているところです。まだまだ  
頑張らなくちゃ」  
海とともに生きる漁業者たち  
を中心に、壹岐東部漁協のあく  
なき挑戦は続きます。

### 快汗! 猫の手援農隊 企画

壹岐の島で牡蠣の殻洗いのお手伝いと壹岐の漁業を知ろう!  
2025年2月26日(水)~3月1日(土)  
詳細はP22または本会ホームページの企画案内をご覧ください。



ホームページ

壹岐東部 ITで  
海女の伝統をつなぐ会



ホームページ



さんちよく  
ストーリー

# 直産物語



大阪府八尾市 「やおわかごぼう」

## 八尾若ごぼう

大阪府八尾市周辺で、江戸時代から食べられている若ごぼう。春を告げる野菜として愛されてきた若ごぼうの価値を高め、伝統を守るべく、2013年8月には「八尾若ごぼう」として地域団体商標(※1)を取得しました。八尾では、地域一丸となって食文化を継承する取り組みが行われています。



※1「地域名」と「商品(サービス)名」からなる地域ブランドを保護することにより、地域経済の活性化を目的とした制度

### 春の訪れを告げる野菜 「八尾若ごぼう」

ごぼうといえば一般的には根を食す野菜ですが、奈良県との県境にある八尾市で1月下旬から4月にかけて出荷される「八尾

若ごぼう」は、根も軸も葉も食べる、捨てるところなしの野菜です。しかも、食物繊維や鉄分、カルシウム、ルチンなど栄養も豊富。15センチほどの短い根はやわらかく、しっかりとごぼうの風味があります。軸はふきに似たシャキシャキとした食感が楽しく、葉は苦味のある滋味深い味。「若ごぼうの

①「9月下旬に種をまいて、3カ月くらいの若ごぼうです。この葉を一度刈って、収穫は来年の1月下旬くらいです」と結城さん ②「八尾市農業啓発推進協議会がレシピを公開している「八尾若ごぼうの和風パスタ」と「炊き込みごはん」 ④東ねた八尾若ごぼうは、その見た目から「やいごんぼ(矢のようなごぼう)」とも呼ばれている



### 良い食感のために 軸を切って新芽を再生

八尾若ごぼうは見た目だけでなく、育て方も個性的です。秋口にまいた種は、3カ月ほどで葉が圃場を覆い尽くすほどに成長しますが、最初に生えた葉茎は筋ばっているため、根本からカットし、切り口から再生した芽を育て直します。この手間によっ

※2 河川の流路を大幅に変える改修工事



# 自然ゆたかな 奈川地域で 思い描く暮らしを

## わたしの 楽園 Paradise

生まれ育った長野県松本市の奈川地区で就農した南大和さん・麻里子さん夫妻。東京などでの生活を経て、現在は飲食店の経営などに取り組んでいます。思いをもって、豊かな暮らしを紡ぐふたりに、話を伺いました。

長野県松本市

### 南 麻里子さん 南 大和さん

みなみ・まりこ  
長野県飯綱町出身。幼少期から別荘地区の森で過ごす。大学進学で上京し、長野の暮らしの尊さに気づき、卒業後は長野市内で教員となり8年教壇に立つ。夫の故郷である奈川へ移住し、農業や農家レストランを家族で営む。

みなみ・やまと  
長野県松本市奈川出身。学生時代はアルペンスキー競技に打ち込む。東京で飲食業などを経て、長野県内でグランピング施設の経営や、カメラ、サイクリングのガイドなどに従事。生まれ育った奈川にUターンし就農し、祖父母から農業を学ぶ。

### 求める暮らしは 生まれ故郷にあった

南さん夫妻は、奈川で少量多品目の野菜農家とそこで採れた野菜などを提供するレストランを営んでいます。ふたりがここに居を移したのは2023年4月のことでした。そのきっかけについて、大和さんはこう振り返ります。

「奈川の生まれで、学生時代は競技スキーに打ち込み、その後もマウンテンバイクやサーフィンな

長野県の松本市街から車で1時間ほどの奈川地区は、乗鞍岳をはじめ四方を山に囲まれたのどかな集落です。キャンプ場やスキー場などのレジャースポットや、郷土料理の「とうじそば」発祥の地としても知られています。

山間の川沿いに車を走らせていると、赤い屋根と大きな看板の建物が見えてきました。「農家レストラン&カフェOllOll」は、南大和さん・麻里子さん夫妻が、空き家をリノベーションして開業したお店です。



⑤ 14棟のハウスで若ごぼうの栽培を行う結城さん。ハウスには雪が降る前にビニールが張られる。⑥ 八尾若ごぼうは生産者それぞれが自家採種した種から育てる。⑦ 日差しを浴びて青々と育った葉



⑤

て、やわらかく食感の良い若ごぼうが育つのです。また、収穫は機械で土を掘り起こしたあと、手作業で行います。

「土を落として作業場へ運び、結束テープで8株ほどを1束にまとめます。葉が濡れていたなら、傷まないように乾くのを待って収穫しますし、結束も意外と技術がいるんです。手間がかかって大変ですが、この地で江戸時代から続く農家として、自分が引き継いでいかなければという宿命のようなものを感じて栽培に取り組んでいます」

収穫体験の受け入れや、若手生産者を集めた堆肥研究会を立ち上げるなど、八尾の農業を牽引する結城さん。その背中を見て育った息子さんも3年前に就農し、ゆうき農園を支える存在になっているそうです。

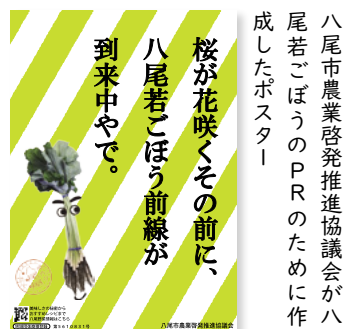
### 若い世代に食文化を 伝える取り組みも

季節の風物詩として食卓に並んできた若ごぼうは、炒め煮やみそ汁など定番料理で親しまれてきましたが、一方で若い世代では調理の仕方がわからないという人もいます。J A 大阪中河内、J A グリーン大阪、八尾市、大阪府からなる八尾市農業啓発推進協議会では、買い物客が気軽に参



加できるように商業施設で「八尾若ごぼう品評会&野菜即売会」を開催したり、公認レシピを開発したりといった取り組みを実施。学校給食に八尾若ごぼうを取り入れるなど、食育にも努めています。

結城さんをはじめ、八尾若ごぼう農家の多くが二毛作、三毛作で枝豆も栽培しています。この枝豆は「八尾えだまめ」として評判となり、ブランドを確立しました。協議会は、その成功例を八尾若ごぼうの普及にも生かしたいと考えているそうです。



八尾市農業啓発推進協議会  
公式Instagram







「奈川は北海道のような気候で、農作物は甘味や旨味がぎゅっと濃縮されておいしく育ちます」と、ふたりは口を揃えます。

## 奈川の玄関口 チャンスを形に

麻里子さんが、奈川の特徴について教えてくれました。  
「農家じゃなくてもみんな畑をもっています。家庭菜園のように



農園の思いを記した黒板と南麻里子さん(上) 農家レストラン&カフェ Olu Olu(下)



ですが、地区ごとに共同の広い段々畑を保有していて規模はずっと大きい。『副業』とか『半農半X』みたいなことが、この地域ではずつと行なわれているんです」

しかし、栽培方法が各家で自己流のため、野菜を「おいしい」とは思っていない、売れるほどの自信をもてない方が地域に多いといえます。そこで移住1年目のふたりは、「この野菜はすごくおいしいから、私たちが売ってきます！」と、マルシェなどに出て発信活動を始めました。

販売してみると「食べてもらわないと味の違いが伝わらない」という課題が浮上。忙しい日々の中で「落ち着いたら古民家カフェでも」と話していた矢先、現在の「Olu Olu」の建物譲渡の話が舞い込んだのでした。

大和さんは内見し、「閉店したばかりの蕎麦屋の建物で、すぐに飲食店として使える。それにここは松本から奈川に入ってすぐのいい場所。空き家にしてはいけない」と、思ったそうです。麻里子

ど、自然遊びがずっと好きでした。そうしていると、おのずと環境のことが気になるようになって、行きたい先が奈川でした。奈川の自然や、おいしい野菜は絶対に未来に残さないといけないと思ったんです」

それぞれ東京での生活を経て、長野県茅野市で一緒に暮らしていたふたりは、今後の生き方について話し合い、自分たちはどうしていきたいかを考えるなかで、「自然のなかでのびのびしていたい」という思い、そして、ふたりのもとにやってきた息子の湊登くんが存在が、背中を押してくれたそうです。

「当初は、40歳とか50歳とか、もっと年齢を重ねてからこんな暮らしができればと思っていました。でも祖父が元気なうちに農業など奈川のことを教わりたかったし、子育てをするなら奈川が良い、それなら今だと思った」と、大和さん。麻里子さんもその思いは同じで、「いろんな選択肢があるけれど、いちばん頑張れるのが奈川だ



奈川の伝統野菜「保平かぶ」の甘酢漬け。皮の色素で赤色に染まる

さんは「建物は元宿泊施設でもあったので、想定よりだいぶ大きいと思ったけれど、もう大和さんの気持ちが決まっていたから(笑)」と、楽しそうに振り返りました。

## 地域の内外の人たちの 交流の場

奈川の人は、欲しいものはつくり、何かが壊れたらできる限り自分たちで直します。譲渡された食堂のリノベーションも、家族総出で急ピッチで進み、レストランは2024年7月にオープンしました。メニューは自家製野菜を中心に、名物のそば粉を使ったガレットなど、地元の食材が主役になっています。

「釣りのおじちゃんが一人居ても頼みやすいように、定食やカレーなども入れるようにしています」と、麻里子さん。

と思いました。コロナ禍で、『そのうちにやりたい』ができなくなることを経験し、できるうちにやってみなくちゃと思ったんです」と話します。

## 伝えたい 奈川の食の魅力

奈川は標高1200から1400に位置し、昼夜の寒暖差がかなりあるそうです。ふたりが立ち上げた農園「NuuS farm」では、昔から紡いできた暮らしを次世代に残そうとしており、米ぬかや食物残渣、除草した草を堆肥にする「積み肥」で、循環型農業に取り組んでいます。これらの方法も奈川に代々伝わる農法で、大和さんの祖母から教わりました。



南 大和さん

「Olu Olu」はハワイの言葉で「心地よい」を意味し、釣りやキャンプなどに訪れる観光客だけでなく、地域の人たちの憩いの場となっています。オフシーズンの冬も、地域の人たちにお店が休業することなく開いているそうです。

移住から2年、目まぐるしく奔走するふたりですが、今後のことをたずねると「宿泊のできるワーケーション施設にしたり、移住の窓口になれるような場にしたり、まだまだやりたいことはたくさんあるんです」と、目を輝かせます。同じ方向をむいて、奈川の自然やおいしい野菜を守り、つないでいくために、若い夫婦のチャレンジがこれからも続きます。

NuuS farm  
農家レストラン&カフェ  
Olu Olu  
〒390-1611  
松本市奈川3740  
Instagram  
@nuus\_\_ecology



奈川を訪れてみませんか?

今後下記の企画を予定しています

5月 田舎暮らし体験  
10月 保平かぶ  
援農隊

最新情報は本会  
HPをチェック!





伝統を

未来へ

結ぶ

—新潟県佐渡市—

# トキと共生する

## 佐渡の里山

新潟県の佐渡島は、日本産のトキが最後に生息していた場所。野生絶滅後は国を挙げて、トキの復活に取り組みました。そこで白羽の矢が立ったのが、父の志を継いで生棒の自然を守り続ける高野毅さんです。高野さんらの取り組みは「トキと共生する佐渡の里山」として、日本初の世界農業遺産となりました。

### 生きものとの共生を実現 トキが再び羽ばたく島に

1952年に特別天然記念物に指定されたトキ。2003年に絶滅してしまつた日本産のトキが最後に生息していた場所が新潟県の沖合にある佐渡島です。この地では、トキ野生絶滅後に取り組んだ、生きものと共生する環境に配慮した農業によって、中国から提供されたトキの子孫を定着させ、野生復帰を成功させました。伝統的な棚田を生かし、再びトキが羽ばたく島をめざして推進された「生きものを育む農法」は、持続可能な農業システムとして評価され、「トキと共生する佐渡の里山」として2011年に国内で初めて世界農業遺産に認定されました。

### 住む場所を追われたトキ 志を継ぎ野生復帰に尽力

北部にある大佐渡山地と南部にある小佐渡山地を国中平野がつなく、佐渡島。稲作の歴史は2000年ほど前にさかのぼり、中央部の湿地帯で米の生産が始まりました。17世紀には金銀山の開発が進み、人口が急



① 田んぼの畦に集まるトキ ②「父の作った餌場に27羽のトキが来たときは、あたり一面に牡丹の花が咲いたような美しさだったそうです」と高野さん ③左端の空間が“江”





高野さんは代々稲作をしていた棚田をビオトープとして活用

増し、食糧需要が増したことで海岸段丘や山間部も拓かれていったのです。こうして、特徴的な棚田の風景が生まれました。  
しかし、トキは明治期のらん獲で数を減らし、農薬などの影響で餌場も減っていききました。また、トキは稲の苗を踏み荒らすため、かつて佐渡では害鳥とされてきたの

るんですよ。そうすると、土手の中で水が温まってから流れていく。ここにもさまざまなきものが暮らしています」

高野さんがそう教えてくれた「江」のほか、冬場も水を張り餌場にする「ふゆみず田んぼ」や「田んぼと水路を行き来できる魚道の設置、無農薬・無化学肥料栽培といった「生きものを育む農法」の取り組みを、佐渡市は独自農法として制度化。2007年に「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」が誕生し、「朱鷺と暮らす郷」として佐渡産米ブランドの立ち上げも行いました。認証制度によって環境を重視する農業が広がり、世界農業遺産として取り組みが評価されたことがモチベーション向上にもなっているそうです。また、「朱鷺と暮らす郷」は売上の一部が「佐渡市トキ環境整備基金」に寄付されます。消費者も含め、地域が一丸となってトキの暮らす里山を支えています。



10



11



12

10 トキについて話していると思わず笑顔に 11 「トキとの共生検討プロジェクト」から生まれた佐渡市認証米「朱鷺と暮らす郷」 12 高野さんが守り続ける生椿の自然

世界農業遺産  
「トキと共生する  
佐渡の里山」公式サイト  
<https://sado-giahs.jp/>



冬場の田んぼがトキの餌場となっている

## 子供たちの未来へつなぐ 自然と共生する考え方

佐渡には現在、当初の目標を越える500羽ほどの野生のトキがいます。しかし、高野さんは「自分たちの世代でこの取り組みを終わらせてはいけない」と、子供たちへの体験学習なども積極的に行っています。

「生椿での楽しい思い出によって、彼らが大人になったときに、自分なりの自然とのかかわり方を考えてくれたらいいなと思うわけです。無理をして電気やガス、車のない生活をしようということではなく、自然を一気に破壊しないように、自然が再生する余地のある生活を考えること。それが共生といえるのではないのでしょうか」と、次世代への期待を語ってくれました。



4 さまざまな生きものが暮らす、高野さん自慢のビオトープ 5 6 目をこらして見るとクモやメダカの姿が 7 ビオトープの周辺にあったカマキリの卵 8 「鴨がこれを食べにくるんだよ」と高野さんが見せてくれたのは、きれいなセリの根 9 幻想的な水面

です。佐渡東部の山中にある生椿で生まれ育った、「生椿の自然を守る会」会長の高野毅さん(81)はこう語ります。

「私が子どもの頃は戦後の食糧増産の時代でしたから、3枚もの棚田をトキの餌場にした父は大変肩身の狭い思いをしていました。それでも、幼い頃から共に過ごしてきたトキを支えなければ、と。また、私たちが子どもが生まれたことも、農薬や化学肥料が少ない農業を理想とする理由でした。トキが安心して暮らせる場所で作られたものは、人間にとってもいいものだから」  
就職とともに生椿を出た高野さんですが、24歳のときに佐渡へ戻り、農協職員となります。そして、高野さんの父が亡くなった3年後の2000年に佐渡地域環境再生ビジョンの要請を受けたことで、父の志を継ぐことになったのです。休耕地をビオトープ(※)にしたり、減農薬や先人の知恵を用いた生物多様性のある田んぼ作りをしたりと、「トキとの共生検討プロジェクト」の旗振り役を務めました。

## 認証制度で地域一丸に トキの暮らす里山を支える

「田んぼへ水を流しこむ場所に土手を作





日当たりのよい急斜面にある農園からは瀬戸内海を望む絶景が

大正時代から100年以上の歴史がある大藪みかんは、味が濃く、酸味がしっかりある昔ながらの味わいが魅力。おいしさに自信を持って生産していますが、今の世の中は果物ひとつとっても、いいものがたくさんあって、品質が良ければ売れるわけではなく、差別化が必要だと思っています。私が描くアートを組み合わせることも特色のひとつで、販売時につけるタグを見て「知ってる！」と手に取っ

アートも農業も！  
やりたいことの相互作用



休憩時間のおしゃべりも収穫ボランティアの楽しみ！

ていたたくともありません。親しみやすいアートで、農業ってキツくて大変そう、というイメージも変えていきたいです。

また、近隣の胸上漁協の事務所に壁画を描く機会をいただいたり、絵を見たという方からお仕事をいただいたり。学生とのコラボ商品開発でパッケージデザインをすることもありますが、受け手がいることが前提の絵と、好きに描いて発信するアートでは考えることも違って、表現の幅が広がったように感じます。繁忙期には絵を描く余裕がどうしてもなくなってしましますが、それ以外の時期にうまく時間を使って両立していきたい

# 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。

## もんしーファーム 津田 彩子さん

みかん農家を志す夫とともに岡山県玉野市に移住し、就農。大藪みかん(温州みかん)などの柑橘類を中心にハーブや野菜の栽培も行う。のぼりや出荷箱などを自身でデザインしたり、イラストの依頼を受けたりするなど、アーティストとしても活動している。



夫で代表の貴史さんと二人三脚で農園を営む

## 夫婦で脱サラして移住 農業未経験でみかん農家に

みかん農家を志す夫とともに脱サラして、2019年に玉野市に移住しました。岡山県出身なのですが、嫁ぎ先の福井でずっと暮らすと思っていたので、岡山に戻るようになったのは驚きでした(笑)。  
とはいえ、地元から離れた土地で、農業の経験もなく、初めてのことばかりで最初は不安しかなくて。小さな畑で作った野菜を直売所などに卸しながら、みかんの勉強をしていました。そうして農業と向き合ううちに、私たちの本気が周囲に伝わっていったんです。  
玉野市は特に、人の結びつきが密だと感じます。木を植えて、み

と思っています。

## 大藪の特産品を広める 第一線にいたいことがやりがい

高齢化の影響もあり、大藪みかんの生産者は5戸ほどに減ってしまいました。すばらしい特産品なのに、中高生以下の知名度はとも低いです。だからこそ、アートや収穫体験などで若い世代にもアプローチしていきたいです。

消えゆく特産品をなんとか残したいという思いを、地域の方から応援していただいているのも心強いです。若い生産者として第一線にいることもやりがいです。まずは玉野市から岡山県、そして日本中で大藪みかんが有名になるように頑張っていきます。



収穫までのストーリーが描かれた出荷箱



彩子さんが描いた胸上漁業協同組合事務所の壁画



もんしーファーム  
岡山県玉野市八浜町大崎534-2  
※収穫ボランティアは不定期でInstagramにて募集



## 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 @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、ぜひフォローをお願いします。投稿の際は #つなぐpj を忘れずに。



かんを収穫できるまで5年はかかるので、イチから畑を作るのは途方もないことです。そんな中、引退される農家さんから農園を引き継がせてもらえることになったり、農機具が置ける物件を紹介してもらったりと地域に支えてもらい、2022年から大藪みかんの生産を始めることができました。  
**安心して食べられる  
もんげーおいしいみかんを**  
最初の年はわからないことだらけで、実るみかんに追い立てられるように収穫や出荷をしていました(笑)。収穫ボランティアさんの力も借りつつ、2年目からはペーసుをつかめたように思います。一番苦労しているのは、猛暑の中で除草剤を使っていないんです。もんしーファームという名前も、飼いうさぎのももちゃん安心して食べられるものを作るということが由来で、岡山の方言、もんげー(とても)「おいしい」という言葉にかけています。



# ふるさと倶楽部

11月24日(日)に行われた本会の企画「横仙歌舞伎のふるさと」奈義町で『横仙歌舞伎秋の大公演会』鑑賞と黒ぼこで作られた旬のお野菜収穫体験の様子をレポートします。

## 横仙歌舞伎のふるさと“奈義町”で『横仙歌舞伎秋の大公演会』鑑賞と黒ぼこで作られた旬のお野菜収穫体験

なぎちよう  
岡山県『奈義町』



### 岡山県山間の自然と芸術のまち

岡山県の北東部に位置する奈義町は、中国山地の秀峰「那岐山」の麓の美しい自然に恵まれた地域です。奈義町現代美術館や江戸時代から継承される「横仙歌舞伎」など、芸術のまちとしても知られています。今回は『第34回民俗芸能と農村生活を考える会』で公演いただいた『横仙歌舞伎保存会』による秋の大公演を地元で鑑賞するとともに横仙歌舞伎保存会の方からお話を聞き、さらに、町の特産品である里芋の収穫を楽しみました。

### 『黒ぼこ』で育てた特産の里芋を収穫

青空に虹の架かる行楽日和のな



横仙歌舞伎保存会の  
小阪四郎さん  
(左・里芋生産者)  
と二宮直基さん  
(右・三味線奏者)



役者のみなさん

か、まず訪れたのは特産品の里芋畑でした。奈義町は多量の火山灰が長い年月をかけて風化した『黒ぼこ』という土で育った里芋が有名で、ねっとりした食感と、風味豊かなほのかな甘味が特長です。美しい山々を指さしながら「奈義町は日本三大局地風のひとつ『戸風』が発生します。自然と共生するなかで、土の中で育ち風の影響を受けにくい里芋が特産品となりました」と、小阪四郎さんが教えてくれました。奈義町には、その昔、那岐山と京の都を三歩で往き来した「三穂太郎」の伝説があり、そのなきながら『黒ぼこ』になったともいわれています。

さん。さらに「黒ぼこ」で育った白ねぎもお土産にいただきました。参加者のみなさんは「こんなにくさん!!」「持ちきれないほどの嬉しい悲鳴!」と、小阪さんのおもてなしに感激の様子でした。

### 本格的な歌舞伎を堪能保存会の方と交流も

横仙とは、奈義町の辺りを指す古い地名で、横仙歌舞伎は、かつて興行する役者たちの芝居を真似たことから始まった農民たちの娯楽でした。奈義町ではそれが今も大切に受け継がれています。

この日は奈義町の特産品をふんだんに使った特製幕の内弁当を手に、二演目を鑑賞しました。歌舞伎脚本家の戸部和久さんが三穂太郎伝説に着想し書き下ろした新作歌舞伎では、石見神楽の大蛇も特



① 今回の公演には特別に大蛇も登場し、華やかな演出に  
② 青空の下「黒ぼこ」から里芋を収穫  
③ 豊作の里芋収穫に思わず夢中に  
④ 公演後に交流タイム  
⑤ 特別に衣装を着させてもらいニコリ  
⑥ 豚肉や野菜、米など奈義町産の食材がふんだんに使われた特製幕の内弁当

### 参加者の声

滋賀県から参加

吉野 千栄子さん  
長尾 良子さん  
桑原 ひさ子さん



学生時代の親友3人で初めて参加しました。収穫をしたり、歌舞伎を観たり、1日とっても楽しかったです。お土産もたくさんいただいて、大満足です!

大阪府・兵庫県から参加

野村 恭子さん  
朝日 彩子さん



大阪公演のときに町長さんから奈義の魅力を知り、実際に訪れるのを楽しみにしていました。山々の美しい風景に、親子でとても癒やされました!

別出演し、本格的な歌舞伎に魅了されました。公演後には、横仙歌舞伎の三味線奏者を務める二宮直基さんと交流の場が設けられ、横仙歌舞伎の歴史や衣装・化粧に込められた意味などを学びました。「修業が不可欠な三味線奏者を公務員として守ることで継続できる」、「団員は子どもと高齢者が多く、進学など

の事情で若手の継続が難しい」、「特産品を詰めた幕の内弁当など、奈義町ごとファンになってもらう努力も重要」など、貴重なお話を聞きました。旅の終わりに、参加者の吉野千栄子さんは「子ども歌舞伎も見たので、またぜひ見に来たいです!」と、充実の表情で話してくれました。

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、オススメ企画をご紹介します!



## “「ふるさと倶楽部」会員会則”の一部改訂について

この度、「ふるさと倶楽部」会則の一部を、令和7年1月1日をもって改訂いたしましたのでご案内いたします。会員の皆様にご迷惑・ご不便をお掛けする改訂ではございません。今までどおり入会・退会は自由で会費等も不要です。引き続きよろしくお願い申し上げます。なお、詳細は当協会ホームページをご覧ください。

### 会則の主な変更点 (下線太文字を追加しました)

#### 【会員資格】

当協会が募集した企画に参加した者、或いは企画趣旨に賛同し、地域を応援したいという意思のあるものとする。

#### 【加入・退会】

倶楽部への加入希望者は(一部割愛)必要事項を申込書に記載の上、事務局に提出又はWEB上で登録することで会員となることができる。

#### 【活動】

会員は当協会が企画募集する以下の交流活動に参加することができる。

- ④農山漁村における伝統文化・民俗芸能の理解を深める機会
- ⑤当協会が案内する各種イベント他

以上

## 今後の「ふるさと倶楽部」会員の更新につきまして

ふるさと倶楽部会員の更新につきましては、毎年3月末日を起点として自動更新とさせていただいております。なお、「登録情報の変更」や「広報誌ふれあいの郵送停止」もしくは「退会」をご希望される場合は、お手数ではございますが、当協会までご連絡をお願いいたします。ふるさと倶楽部の円滑運営に会員皆様のご協力をお願い申し上げます。

一般社団法人 全国農協観光協会

●体験交流事業

☎03-5297-0323(東京)

●西日本事務所

☎06-6195-3960(大阪)



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

# 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>



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。

3月30日(日)

## ＼埼玉いちご食べ比べ! / 桜の季節に和船体験と郷土料理を味わう

埼玉県川島町・吉見町

いちごの里・吉見町でいちご食べ比べ! 昼食は、川島町の郷土料理“すったて”(冷や汁)。

桜の季節に安藤川で和船体験(雨天の場合は、レタス工場見学になります)。

### 地域の方からのメッセージ

川島町・吉見町の魅力が詰まった体験交流企画となっております。皆さんの参加をお待ちしております。



## プレゼントがもらえる!

### おたより募集のお知らせ

読者の皆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。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】

今号の応募締切は、2月14日(金)必着でお願いします。



## 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。

2月26日(水)~3月1日(土)

## 壱岐の島で牡蠣の殻洗い隊

長崎県壱岐島

自然がいっぱい!長崎県壱岐島で海女さんの冬のお仕事をお手伝いします。

海から水揚げしたばかりの牡蠣は、固まりになっており手作業でばらしていきます。ばらした牡蠣の殻には海藻や貝などの付着物がついているため、この付着物を1つずつとっていくのが今回の作業です。冬の壱岐の海の恵みを感じながら、お手伝いしてみませんか?



### 地域からのメッセージ

皆さんに来ていただくことは、とても貴重な交流の機会となっております。ぜひお越しいただけることをお待ちしております。

## 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、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。