

ふれあい

春号
2025年

ふれあい

2025年 春号

農山漁村Biz
広島県三原市
八天堂ファーム

産直物語
長野県小谷村
さるなし
わたしの楽園
京都府京都市
吉田修也さん
伝統を未来へむすぶ
静岡県静岡市
静岡水わさびの伝統栽培



一般社団法人 全国農協観光協会

令和7年4月17日発行 通巻483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

白たけのこ

—— 千葉県大多喜町 おおたきまち

房総半島のほぼ中央に位置する千葉県大多喜町のたけのこは、地元の清水や「酸性白土」という粘土質の土壌によって育まれたたけのこで、根元までやわらかく、生でも食べられる良質さで知られています。「白たけのこ」とも呼ばれるほど色が白く、苦味やえぐ味（アク）が少ない特産品です。千葉県内の町村で最大面積を有し、総面積の70%を森林が占める、緑ゆたかな大多喜町。山々が新緑で輝きだす時季に、たけのこは旬を迎えます。



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



#遊休農地の活用 #農福コンソーシアムひろしま
#ノウフクJASブランド

農福連携により、 就労者のやりがいと 付加価値を創出

株式会社八天堂ファーム（広島県三原市）は、農福連携を軸に、商業・工業・農業・福祉をつなぐビジネスモデルの構築をめざす「商工農福連携」を掲げています。加工や販路で付加価値をつけ主力商品の魅力を高めるほか、地域共生にもつながる新たな取り組みについて、林義之社長にお話を伺いました。

ふれあい

2025年 春号

農山漁村Biz

03 広島県三原市 八天堂ファーム

産直物語

06 長野県小谷村 さるなし

わたしの楽園

09 京都府京都市 吉田修也さん

伝統を未来へ結ぶ

12 静岡県静岡市 静岡水わさびの伝統栽培

農業女子つ・な・ぐPJ

14 南国にしがわ農園 西川きよさん

REPORT

18 第5回 学生地域づくり・交流大賞

ふるさと倶楽部

20 山梨県甲斐市 桑の葉剪定援農隊

23 ふれあい掲示板



商工農福をつなぐ 地域共生ビジネス

冷やして食べる「くりーむパン」を主力商品に全国展開する八天堂ホールディングスでは、2022年から株式会社八天堂ファームを立ち上げ、地域共生の新しいビジネスモデル「商工農福連携」に取り組んでいます。

具体的には、社会福祉法人と共同で広島県竹原市のオーナー不在になったぶどう園で生活困窮者の方々と共にぶどうを生産して地元のスーパーで販売するほか、そのぶどうをジャムなどに加工し、グループ会社の工場や他社メーカーで商品化しています。製造工程に障がい者も携



しています。

「このぶどうは甘くておいしいですよ。家族も楽しみにしています。仕事を始めて4年経ちますが、事務より農作業が好きですね」と、Aさん。林社長はそんな行動変化を嬉しそうに語ります。

「ぶどう園は5年目を迎えますが、その間に就労者の変化がたくさん見られたんです」

初年度には猪による鳥獣被害にあり、半分以上のぶどうがダメになってしまったそうですが、大切なぶどうを食べられてしまった悔しさに、就労者の方が「休みの日もぶどう園へ行きたい」と、意欲を見せるきっかけ



林義之社長

わり、卸売・小売の販売手配まで行うことで、農福、さらに商工を連携させた枠組みとなっています。林義之社長がその設立経緯を教えてくださいました。

「もともと八天堂では、福祉や農業の『お役に立ちたい』という想いがありました。主力商品の『くりーむパン』に各地のフルーツを使用していただく取り組みを進める中で、全国には遊休農地の増加や、収穫物がさまざまな理由から出荷されずに廃棄となるなどの課題を知りました。また、千葉県木更津市で障がい者就労支援も目的とした工場立ち上げにもかかわらず、農福連携のビジネスモデルをおぼろげに描いていたんです。事業化のために学びを蓄えようと進学した社会人大学院在学中に、人や場

けにもなりました。

「木更津の工場立ち上げのとき、社会福祉法人の方が話していた『支えられる側でなく、支える側になって自分の存在意義を感じてほしい』という言葉を私も大切にしています。いろんな方が自信をもてるような、仕事の場となれたらと思います」

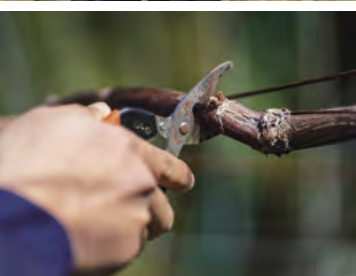
ノウフクJASなど 農福連携の認知拡大へ

八天堂ファームのめざすビジョンをたずねると、林社長は力強くこう答えました。

「ぶどう園は幸運が重なった分、別の場所で再現するのは難しい



上：八天堂ぶどう園で見回りをする林社長
下：切り込みをいれて芽を出やすくする



所の出会いに恵まれたことがきっかけで、八天堂ファームを設立しました」

2020年、大学院の同期で、広島県竹原市で介護福祉事業などを行う社会福祉法人宗越福祉会の伊藤大悟理事と意気投合した林社長は、伊藤さんが取り組むむきこもりなどの生活困窮者の就労訓練事業との連携を考えるようになりました。そしてその直後、オーナーが急逝してしまった現在のぶどう園を竹原市から紹介され、「まずはやってみよう」と背中を押されるように、翌年1月から事業を始めたとそうです。

農研機構を訪れた際に、30年



監視カメラが捉えたイノシシの姿



八天堂ファームの「くりーむパン」

です。それよりも、いま全国に約7000件ほどあるという農福連携事業のサポートに徹底する方が、私たちらしいかわり方。2024年8月には八天堂ファームも参画する『農福コンソーシアムひろしま』が立ち上がりました。今後は提携先を増やし、商工農福連携したビジネスを拡大していきたいです」

八天堂ファームは2022年7月に、障がい者が生産工程に携わった食品の日本農林規格であるノウフクJAS認証を取得し、その普及にも積極的に取り組んでいます。ぶどう原体のほか、製造過程に障がい者が携わった加工品のスイーツ等にも

以上ぶどうを栽培してきた弓場弘さんが定年退職を迎えることを知り、弓場さんを八天堂ファームの特別顧問として迎えられたことも幸運でした。弓場さんは「林さんの、規格外品も収益化して生産者や農産物まで大切にするスタンスに賛同し、定年後の道を決めました」と、当時のことをふり返ります。

仕事の日々にも 就労者の変化も

およそ8000平方メートルのぶどう園では、弓場さんの指導のもと、現在2名の就労支援者が支援員と一緒に農作業をしています。勤務体制は、窓口となる宗越福祉会の担当者と相談しながら個別に就労時間を決めているそうです。

就労者のAさん(21)は、学生時代にむきこもりを経験し、外に出にくい時期を経て、2021年から宗越福祉会の事務や八天堂ぶどう園の農作業に従事



ノウフクJASマークを使用して販売。2025年1月には農福コンソーシアムひろしまとしても、菓子「果実なきモチ」を発売しました。ノウフクJASが商品に付加価値をつけたり、逆に八天堂のブランドから農福連携について知ってもらえたり、相互に良い効果が生み出されているそうです。

企業や人をつなぎ、価値あるものをつくり、働きたい人が仕事を通じて自信ややりがいを得られる仕組みづくりに取り組む八天堂ファーム。今後の発展にも、期待が寄せられています。



ホームページ

農福コンソーシアムひろしま

ホームページ: <https://noufukuhiroshima.com/>



ホームページ



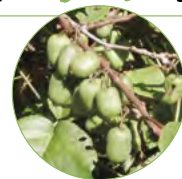
オンラインショップ

株式会社八天堂ファーム

ホームページ: <https://hattendofarm.co.jp/>

オンラインショップ: <https://hattendofarm.buyshop.jp/>

直産物語



長野県小谷村 「さるなし」

さるなし

長野県小谷村^{おたり}は、村の特産品のひとつに栄養豊富な山岳果実の「さるなし」があります。現在は担い手不足に直面しながらも、観光を通じて貴重な特産品を守ろうと取り組む、小島優治さんにお話を伺いました。



右…鈴なりに実る小谷村のさるなし
上…地域の方々が大切に守ってきたさるなし畑

山に自生するさるなしを 先人たちが特産品化

さるなしは、「ベビーキウイ」や「こくわ」などとも呼ばれ、酸味や甘味がしっかりとあり、親指の先ほどの小ぶりの果実の断面がキウイフルーツによく似ています。一説によると、猿が好んで食べることからその名がついたともいわれているとか。長野県の北西端にある小谷村では、このさるなしが特産品のひとつとなっています。

「日本各地の里山に自生する植物ですが、小谷村のさるなしは、大粒で味も良い、自慢の逸品なんです。9月下旬ごろのとても短い旬なので、市場ではあまり見かけないかもしれませんね」

その魅力を語る小島優治さんは、小谷村観光連盟を経て、現在は白馬アルプスホテルの旅行事業部「小谷旅企画」に勤務し、村の観光活性化に取り組んでいます。

そのなかでも初期にあたる13年前から、さるなし援農隊と共に生産者の手助けをしたりして、さるなしの魅力発信に携わってきました。

「小谷村のさるなし栽培は、1974年に、農家の太田頼市さんが山に自生していたさ

るなしを挿し木にしたのが始まり。のちに、何か村の特産品をつくらうということになって、さるなしに注目が集まり、村にさるなし畑が造成されました」

その畑は地域の方々によって組織された「深山遊園」によって管理運営され、「小谷村のさるなしは大粒でおいしい」と、たちまち評判を呼んだそうです。当時はほかに、牧場やワインなど、さまざまな特産品化にチャレンジしたそうですが、山間地形で農地の限られるなか、育てやすく味も好評だったさるなしが残ったといいます。

高齢化や後継者不足 援農隊が助けに

良質な小谷村のさるなし生産を牽引した深山遊園でしたが、30年ほど活動を続けると、やがて高齢化や担い手不足に悩まされるようになりまし

た。約15名いたメンバーは徐々に減り、約30坪の畑に鈴なりに実った果



小島優治さん

実の収穫に追いつかなくなっていました。当時



上…さるなしは旬の時期が短く、野生動物の被害に会う前に急ピッチで収穫する
下…通年でさるなしを味わえるジャムや羊かんなどの加工品も

小谷村観光連盟に赴任して村の観光活性化に取り組み始めた小島さんは、いち早くその問題に手を打ちました。

「過去には1シーズンで1700箱収穫したこともあります。私がかかわり始めた2010年頃は、地域おこし協力隊もかわつてさるなし栽培をしていたのですが、それでも人手が足りず収穫しきれいていませんでした。熟した果実をすぐに収穫しなければ、野生動物による被害のリスクもあります。さるなしは、収穫期が短いので集中的に収穫しなくてはなりません。そこでひらめいたのが、援農企画でした」

小谷村は豪雪地帯にあり、スキーリゾー

トや高原などの観光産業が根付いた地域。旅行企画とは異なる援農企画に対し、当初、地元の方々は「わざわざお金を払って働いて来てくれるの?」と、半信半疑だったといいます。

「2012年の初開催のときから、ほぼ定員にあたる20名の援農隊が集まって、収穫だけじゃなく、根気の要るヘタ取り作業まで、一生懸命に汗を流してくれました。援農隊を見送った後、農家のみなさんとはとても感激していました。それから毎年援農企画を開催し、リピーターの方も多くいます。『お互いに関係性ができ、村の人達に会いに来てくれるようになったことがとても嬉しいし、やりがい』と、小島さんは話します。企画では、絆を強めようと農家と援農隊の交流会を設けたり、地元での味わい方としてさるなしのジャムや焼酎などをふるまうなど、おもてなしにも尽力してきました。

移住者や後継者に ぜひ来てほしい

小谷村のことを知る人が増え、さるなしの魅力も広まり、2023年には60本のさるなしを新たに植えたそうです。また、雪

わたしの 楽園 Paradise

農家を志し、京都市北部の中山間にある京北と呼ばれる地域に移住した吉田修也さんは、自分が食べるものを自分で作る今の生活が気に入っていると話します。この暮らしを守ることは、過疎化が進む京北の農業を守ることもあると考える吉田さんの取り組みや未来図について、お話を伺いました。

京都府京都市 吉田修也さん

よしだ・しゅうや
熊本県出身。高校卒業後、海上保安庁での勤務に従事したのちに農家を志す。大学や農業普及所を経て、2015年に妻と共に京都府京北地域へ移住し、就農。休耕田を活用した京農園よしだの運営などを行うokulu株式会社の代表として活動し、野菜の栽培や平飼い卵の生産を行いながら、地域の農業継続に取り組む。

京都府の京都駅から車で1時間ほど北上していくと、車窓の景色は、にぎやかな繁華街から徐々にのどかな風景に変わっていきます。桂川の源流にある京北地域は、平安時代から明治維新まで天皇家直轄の禁裏御料地とされ、漁業や農業、林業で京都を支えてきた歴史のある場所です。美しい溪流や季節で色を変える山々など豊かな自然に恵まれている一方、時代の流れとともに、人が減り、今では休耕田が目立つようになりました。

京北の地で就農し 農産から畜産へ

出身は熊本県で、京北にゆかりがあるわけではなかったという吉田修也さんですが、食べるものが好きで「日常的においしいものを食べたい」という思いから農業の道を志したそうです。知人の縁で10年ほど前に京北へ移住し、5.5畧の休耕田を土壌改良して京農園よしだを開園しました。

「5.5畧といっても、計算したら1畧程度は畦なんです。しかも傾斜

猫の手援農隊

さるなし収穫隊

9月下旬開催予定

鈴なりに実った
さるなし収穫をお手伝い!

収穫期を迎えた実は一気に収穫しないと、野生動物に食べられてしまう被害が出てしまいます。地域のみなさんと交流しながら、一緒に汗を流しましょう。

最新情報は本会HPをご覧ください。



中キャベツなど、小谷村の別の特産品での援農企画も展開しています。しかし一方で、小谷村のさるなしは後継者不足が深刻化している状況にあります。

「2021年に深山遊園のリーダー小林規朗さんが亡くなり、現在は、次の後継者が現れるまでなんとかさるなしを守るために、役場が臨時で管理している状況です。さるなしはおいしいし、農家としてちゃんと稼げる農作物でもあります。でも、なんせ、人がいなくて…。援農から移住につながってくれたら嬉しいけどね(笑)」

少し困ったように笑う小島さん。最近に移住者・定住者の増大が課題で、そのために何かできないかと、取材中も頭を悩ませていました。あちこちへ足を運び、小谷村の活性化を願ひ奔走する小島さんの取り組みは、これからも続きそうです。

豊かな自然の中で 動物と共に守る 地域の農業





③ 店頭販売用のパッケージと小売(90個)についてくるギフト用ボックス ④ 京北で生産している飼料米 ⑤ 飼料に加えるのは高級料亭などで使われているかつお粉 ⑥ 近隣の豆腐店から仕入れる京とうふのおからも飼料に ⑦ 砂浴びをする姿を見られるのは平飼いならではの



① 青々と育つちんげん菜 ② ハウス内では10種類ほどの野菜を栽培中

地で、夏場は雑草の成長も早いので本当に草刈りが大変ですね」
 そう苦笑する吉田さんが案内してくれたのは、鶏を平飼いしている鶏舎です。中に入ると、それまで気ままに過ごしていた鶏たちがいつせいに駆け寄ってきました。鉄網を越えて飛び出した1羽を抱きかかえた吉田さんは、「エサをもらえると思って寄って来るんですよ」と優しい表情を浮かべます。鶏舎は、かつて野菜の栽培に使

っていたというビニールハウスを改良したもので、純国産鶏あずさという品種を約2000羽飼育し、1日1000個ほどの卵を収穫しているそうです。以前は、少量多品目でさまざまな旬の野菜を栽培していましたが、現在は畑の規模を縮小し、養鶏を主軸としています。

養鶏で間接的に守る地域の農業

「養鶏を始めたのは3年くらい前です。平飼い卵の需要があることはわかっていたので、収入を安定させるためというのが一番大きな理由ではあります。でも、養鶏を始めてみて、農業の活性化にもつながる可能性に気づいたんです。米の消費量が減少したために転作などで田んぼが減って、田んぼに水を流すために必要な水路の手入れをする人手がなくなり、稲作の継続が難しくなっているという状況があります。うちでは年間20㍓の飼料米を消費していますが、人が消費する米の量をこれだけ増



吉田さんが鶏舎に入ると鶏たちが駆け寄ってくる

やすのは大変なこと。でも、畜産によって大量の飼料米を買い取ることができれば、間接的に周りの農地を守ることができそうです。中山間地域で農業を続けていくためには動物の力が必要だと考えるようになりました」

使っている飼料米は、京農園よしだがある弓削地区に隣接する山国地区で米や大豆の生産などを行う「お豆の里 山国さきがけセンター」から購入しているもの。飼料米と人が食べる米では収穫時期が違いため、繁忙期が重ならないと

にしてくれていますよ」

田舎のない人たちが田舎と感じられるようなサードプレイスを作れたら、という思いで京北での暮らしを始め、今はその地固めをしている時期だと話す吉田さん。熱を秘めたクールな眼差しは、真っ直ぐにめざす未来を見つめます。



京農園よしだ

〒601-0531
 京都府京都市右京区
 京北上弓削町牛子谷4番地
<https://www.okulu.kyoto/>



お豆の里 山国さきがけセンター



京北産大豆を使用した「山国納豆」100%の納豆もちで作られるあられやかきもち

600年ほど前から納豆が受け継がれてきた京北の地で、山国自治会と地区内の農家組合によって出資設立された「お豆の里 山国さきがけセンター」は、米や大豆の生産、納豆・みその製造販売などを行い地産地消に取り組んでいます。直営SHOPでは、納豆もちにきな粉をまぶした京北の伝統的な食べ物「あみがさもち」をはじめ、京北の恵みで作る特産品を購入することができます。

お豆の里 山国さきがけセンター 直営SHOP



「お豆の里 山国さきがけセンター」の直売所

〒601-0321
 京都府京都市右京区
 京北塔町宮ノ前23
 定休日：土曜・日曜・祝日
 営業時間：9:00~17:00



京北を訪れてみませんか？

「京北の恵みいっぱい！落花生収穫体験」（仮）

自然にも優しい方法で栽培される落花生を畑で収穫します♪

最新情報は国会HPをチェック！



伝統を

未来へ

結ぶ

—静岡県静岡市—

静岡水わさびの
伝統栽培

近年の日本食ブームで、海外からの人気も高まっているわさび。日本の固有種であるわさびの一大生産地として有名な静岡県ですが、静岡市葵区有東木地区で栽培が始まり、伊豆地域、静岡地域、そして全国へと広がっていったといわれています。江戸時代から今日まで、環境と共生する伝統的な方法でわさび栽培が受け継がれているこの地で、6代目としてわさび栽培に向き合う西島農園の西島正貴さんにお話を伺いました。

現代のツールも取り入れ
伝統的な栽培方法を守る

海と山を有し、潤沢な自然に恵まれる静岡県静岡市。標高600〜1100mほどの山間部に位置する葵区有東木地区は、日本のわさび栽培の発祥の地といわれています。江戸時代ごろに佛谷山で自生していたわさびを湧水源付近へ植えたことに始まり、その味に魅了された徳川家康が門外不出としたともされるわさびが有東木を出たのは、18世紀中期のこと。わさび栽培が伝播した伊豆地域では、わさび田の下層から上層へ

向けて大中小の石を順に積み上げ、表層部に砂れきをまく複層構造の「畳石式」が開発され、大中小の石が混ざった「地沢式」で栽培を行っていた有東木にも、この技術が普及しました。

「わさびは水が少なくて枯れてしまい、多すぎると根茎の発育が悪くなります。畳石式は安定した水量を供給することができ、良好な生育につながります。また、水が流れ続けることで、軟腐病(※)などにもなりにくいんです。植え付けから収穫までは最低12カ月かかり、通年出荷のため、わさび田では常にわさびが育っています。季節による水温の変化も生育を妨げる要因ですが、畳石式の複層構造によって、水温も安定します」と西島正貴さん(44)。

農薬を使わず、溶存酸素が豊富で水深が浅いわさび



④ わさび田の様子を見に来ていたベテランわさび農家の白鳥儀光さん(左)と西島正貴さん(右)
⑤ 収穫したばかりのわさびにはたくさんの根がついている



世界農業遺産・日本農業遺産
静岡水わさびの伝統栽培
「静岡水わさびの伝統栽培」
公式サイト:<https://shizuoka-wasabi.jp/>

田には、水生動物も多く生息し、食物連鎖の基盤となることで生態系を守る役割もあります。また、水の流れを緩やかにする作りになっているため、豪雨による河川の氾濫が起こりにくく、下流域を自然災害から守ることにもつながっているのだそうです。この自然と共生する栽培方法が評価され、2018年に世界農業遺産に認定されました。

400年以上続くわさび栽培の取り組みは、栽培の技術を次世代に伝えることにとどまりません。有東木では2000年ごろに当時の30〜40代が中心となり立ち上げた「こだわり倶楽部」で、生産者同士の交流を行っています。栽培や圃場に関する情報交換はもちろん、ホームページの作り方やSNSの使い方の指南を行うことで広く情報発信するなど、現代のツールも取り入れながら、伝統を絶やさないための努力が続いています。

「先人たちが代々わさび田を作り続けてくれたこと、自然の恵みのおかげで栽培が続けられています。この景色を守っていきたいね」と郷土愛のような気持ちからみんなで取り組んでいることが、世界農業遺産に認定されたことはとてもうれしいです」と、わさび栽培への思いを語ってくれました。

※細菌によって引き起こされる植物の病害。わさびの場合、根茎に発生する。



① 手作業できれいに整えたわさびと3月ごろから咲き始めるわさびの花
② わさびを収穫する様子
③ わさび栽培発祥の地として石碑が建てられている





カットしたグアバの果実



旬の時期には
もっと大きな
果実が実る

3年には有機JAS認証を取得しましたが、有機JASの規格で認められている肥料や農薬も一切使っていない自然栽培なんですよ。

**耕作放棄地を自社農園に
約500本のグアバを栽培**

グアバとの出会いは、とある病院の看護師長さんが高血糖改善のために飲み始めたグアバ茶で、血



圧も下がりダイエットに成功したと聞いたこと。「これはいいものに違いない!」と思いました。

隣の市には、50年ほど前に宮崎県から高知県にグアバを持ちこんだ方がいて、初めはそこから仕入れたグアバ葉を静岡の焙煎所に送り、茶葉にして販売していたんです。さらに、長男が高知大学でグアバ茶を研究しながら、その農園でインターンシップをして栽培のノウハウを学びました。

2011年には20坪ほどの耕作放棄地に101本のグアバを植え、自社農園を開園。グアバの木は現在、500本ほどに増えました。果葉は秋から冬にかけて、夏には果

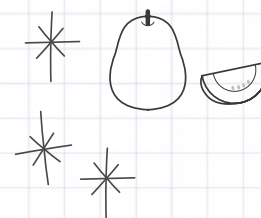


農業女子つ・な・ぐPJ

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。

● 南国にしがわ農園 西川 きよさん

高知県出身。市販の化粧品が合わず、研究を始めて無添加化粧品メーカーを立ち上げる。グアバ茶との出会いから、夫の一司さんを代表に(一社)エンジェルガーデン南国『南国にしがわ農園』を設立し、就農。「私たちは働くことの幸せを感じ、自立できる環境を目指します」「私たちは自然に感謝し地球環境に優しい農法で人と自然の調和を学びます」「私たちは高品質なもののづくりを通して人々の健康と美容に貢献します」という理念を掲げ、32人のメンバー(障がい者)と共に有機グアバ果樹を栽培し、商品の開発、加工、販売を行っている。



グアバ茶の茶葉



体に取り入れるものを意識し
肥料や農薬、
除草剤まで一切不使用

南国にしがわ農園は、グアバ茶を中心に、私のもとと手がけていた化粧品事業を含む、グアバを使った製品の製造・販売をする就労継続支援B型事業所です。長男が生後すぐ、40年前にはめずらしい症状だったアトピー性皮膚炎を発症したこと、私自身肌が弱かったことをきっかけに、体に取り入れるものについて考えるようになりました。オーガニックにこだわってグアバ栽培を行い、201



笑顔がまぶしいエンジェルガーデンのメンバーたち



理念が先、
農福連携やSDGsは
後からついてきたもの

特別支援学校や特別支援学級の
養護教諭をしていた代表には、障
がい者と健常者が共に働ける職場
をつくりたいという思いがありま
した。そこで、代表の退職金で焙
煎工場を建てて、生産、加工、販売

グアバ茶はくせがなく、
さわやかな香り



実も収穫します。冬場は寒さから
木を守るために、ハウスの骨材か
ら飛び出した枝を切ってからビニ
ールを三重にかぶせるのですが、
1年の中でもとくに、みんなが力
を合わせる時期です。

カットした枝はネットに並べて乾燥させる



乾燥した枝は大きな袋で作業場まで運ぶ



葉を収穫したあとの枝は加工して
キーホルダーやアクセサリに



枝の表面は磨いて
つるつるに仕上げる

家族総出で大学での研究も
栄養豊富なグアバの魅力

一方、長男の大学の研究ではグ
アバが秘めるパワーもわかりまし
た。教授にもっと詳しく話を聞き
に行くうちに、私と代表も入講す
ることになり、家族総出でグアバ
を研究したんです。

南国にしがわ農園のグアバ茶は
ポリフェノール含量や糖質・脂質
の吸収抑制効果が市販のトクホ飲
料などより高いという研究結果を
います。

日本農芸化学会で発表したことも
あります。とくに、高知県は日照
量が多いことが理由なのか、ポリ
フェノールを豊富に含むことが明
らかになりました。果実にはビタ
ミンC、種子には食物繊維やビタ
ミンEも豊富で、知

れば知るほど魅力的。

今では、ピューレや
ジェラート、パンケ
ーキ粉など、余すこ
ろなく製品化して
います。

をすべて自社で行い、2018年に
6次産業化認定を受け、夢を実現
しました。栽培から販売までさま
ざまな作業があるので、メンバー
のみんなは個性や得意分野を活か
して生き生きと働いています。消
費者が「いいものだと思って買っ
たら、実は就労継続支援B型事
業所でつくられていた」と、後で
気がつくことが理想的だと思っ
ています。それだけ商品の品質にも
自信がありますし、雇用や環境づ
くり、発展途上国への支援など、

私たちが理想としてきたことは結
果的に、今注目を集める農福連携
やSDGsと呼ばれる取り組みだ
ったんです。理念の追求がやりが
いや生きがいにつながっていくと
いう想いで、豊富な資源（ヒト・
モノ・カネ）がない地方の小さな
団体でも自社の強みを活かして、
心豊かで幸せな「日本の未来モデ
ル（新規就農・有機栽培・障がい
者雇用）」を実現し、SDGsにつ
ながる6次産業化を実践していき
ます。

(上)グアバの魅力を
語る西川きよさん
(左)グアバ茶やグア
バ果実のピューレな
ど、南国にしがわ農
園で販売している商
品の一部



南国にしがわ農園
〒783-0071
高知県南国市亀岩1008番地
<https://www.nishigawa-nouen.com/>

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！最新情報はインスタ
グラム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。



NOUGYOUJOSHITSUNAGU.PJ

第5回 学生地域づくり・交流大賞

大賞

●茨城大学
干し芋の残渣削減
プロジェクト・HZP

茨城県の特産品干し芋の、生産過程で発生する残渣のアップサイクル製品化など



優秀賞



●同志社女子大学
小浜Rキャン
小浜ふれあい食堂

福井県小浜市のシニアの孤食解消をめざした企画「ふれあい食堂」の開催



●岡山商科大学
番田芋プロジェクト

岡山県玉野市のさつまいも「番田芋」存続のための、担い手不足解消や商品開発



●中国学園大学
佐々木(公)ゼミ
久米南町魅力不思議探検隊

岡山県久米南町の特産品開発や、規格外野菜の活用、独自のサブスク構築など

特別賞



●鳥取大学
学生団体農村16きっぷ

鳥取県内の各集落で、農作業やイベント補助を通じた交流、情報発信など



ことに課題を見いだし、残渣をアップサイクル製品にすることで解決につなげようと有志の学生で活動しています。

「干し芋の残渣は水分が多く焼却が難しく処分に膨大な費用がかかり、悪臭や害虫の原因や食品ロスなど茨城の地域課題です。解決することをめざしています」と、発表者の森田琴弓さん。農家や消費者らへ調査を行い、残渣を衛生的かつ活用しやすいペーストとして開発し、親しみを持ってもらおうと「はしっぱ」という名前を付けました。プロジェクトでは「はしっ

ぽ」を活用したレシピを開発し、企業と連携した商品開発を行うほか、アップサイクルフォーラムを主催するなど発信活動も積極的実施。さらに教材を作成して地域の小・中学校での講演会など、活動は広がりを見せています。

同じく発表者の鈴木香帆さんは、「私たちは家庭科教員をめざす学生も多く、食と環境への学びを提供することで、地域課題解決力の育成にもつながればと思っています。海外輸出も決まったので、今後も頑張ります!」と、活動への思いを話しました。

将来を担う学生や
地域の発展を応援します



お互いに情報交換も

は共通してパッションがあり、審査は甲乙つけがたいものでした。活動に打ち込んだプロセスは、社会人になっても大きな力になるので、これからも経験を糧に歩んでいってください」と、話していました。

観光業がコロナ禍を経てかつての活況を取り戻しつつあるなか、地域経済の再生や持続可能な経済発展は農山漁村地域においてもますます重要となっています。本会は、地域の将来を担う学生の成長や地域の活性化を、これからも応援したいと考えています。

茨城大学「干し芋の残渣削減プロジェクト・HZP」の活動
① 地域課題ハンドブックを製作 ② 「はしっぱ」のレシピ開発
③ アップサイクルイベントを主催

REPORT

第5回 学生地域づくり・交流大賞

本会は、農山漁村地域を元気にする活動に取り組む大学生・専門学生を表彰する「学生地域づくり・交流大賞」を主催しています。2025年3月7日にAgVenture Lab. (東京・大手町) で行われた第5回学生地域づくり・交流大賞の最終審査・表彰式の様子をお届けします。



最終審査のプレゼンの様子

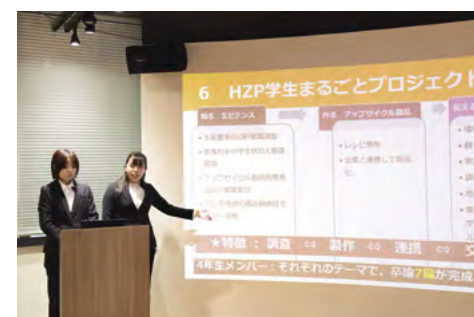
「学生地域づくり・交流大賞」は、農山漁村地域の将来を担うであろう学生の地域活動応援や、地域活性化への寄与を目的として始まりました。5回目を迎えた今回は、日本全国から23団体の応募が寄せられ、一次審査を突破した5団体が3月7日に行われた最終審査のプレゼンテーションに参加。大学教員や地域活性化専門家など有識者5名により審査が行われました。

最終審査に参加したのは、岡山商科大学「番田芋プロジェクト」、同志社女子大学「小浜Rキャン小浜ふれあい食堂」、中国学園大学「佐々木(公)ゼミ久米南町魅力不思議探検隊」、茨城大学「干し芋の残渣削減プロジェクト・HZP」、鳥取大学「農村16きっぷ」です。それぞれの発見した地域課題や、それに

干し芋から発生する「はしっぱ」の活用

大賞には、茨城大学の「干し芋残渣削減プロジェクト・HZP」が選ばれました。「干し芋残渣削減プロジェクト」は、茨城大学教育学部の石島恵美子教授の授業をきっかけに2022年度から活動が始まりました。干し芋の生産量・消費量ともに日本一の地元・茨城県において、生産過程でさつまいもの約40%が廃棄となり、年間約1万トンの残渣が発生していた

に対する活動について発表し、売り込みの寸劇や、活動を通じて自身自身が成長できた経験談など、個性豊かなプレゼンが続ききました。



熱意ある活動に審査員も興味津々!

ふるさと倶楽部

3月8日(土)に行われた本会の企画「桑の葉剪定援農隊」に参加したみなさんの様子を取材しました。



養蚕業の名残の桑 活用して特産品に

山梨県北西部の甲府盆地に位置する甲斐市は、自然豊かなエリアで、かつて養蚕業がさかんに行われていました。その名残で、蚕のえさとなる桑の畑が現在も地域に残されており、それらは桑の葉茶や桑の実(マルベリー)ジャムなどの特産品として、活用されています。

今回8名の援農隊を迎えてくれた、登美農園の漆谷清顕さんは、2018年に東京都から甲斐市へ移住し、ITと農業の二足のわらじで桑の栽培をしています。「およそ100年前までは養蚕が日本の主要産業で、甲斐市にもたくさ

んの桑畑がありました。やがて化学繊維が発展して養蚕業は衰退しましたが、この桑をまちおこしに活用しようと、特産品の開発などに取り組んでいます」と、漆谷さんからお話を聞いて、桑畑へと移動しました。

桑の生命力に ビックリ！

援農隊は2人1組になって木の両面から剪定作業を始めました。新芽のある節をハサミで落とし、栄養を集中させます。伸びた小枝



先登園の
漆谷清顕さん
とヤギのメ
ーブル



を見ると、新芽がたくさん付いているのがわかりました。漆谷さんは「節にある芽は、すべて枝になってしまい、このままでは栄養が分散してしまいます。根元から、堅いときには片手で枝を押さえながら切ると切りやすいです」と説明しながら、パチン、

パチンと小気味良く切り落とします。援農隊のみなさんはお手本を見て「こんなに切り落として大丈夫なの?！」と、その大胆さに驚きの様子。

「桑の葉は生命力が強く、成長が早いんです。1年に2度収穫期があつて、2月から3月ほど伸びた7月から8月にかけて一度収穫し、さらにそこから2月から3月伸びた分を10月に収穫します」と、漆谷さんが教えてくれました。

枝にハサミをいれると想像以上に堅く、はじめは「片手じゃ無理!」と、悪戦苦闘の様子でしたが、「ハサミの奥で切るといいね」「太枝用の大きなハサミをいれるために、ひっかかる小枝を先に切

栄養豊富な桑 おいしく味わう

切り落とした桑の枝は薪にしており、まとめやすくするため小枝と太枝の2段階で剪定するそうです。「地味な作業だけど人手が要るので、今日は本当に助かりました」と漆谷さん。休憩時には、温かい桑の葉茶が振る舞われました。この日は時折小雪の舞うなかでの作業だったため、桑の葉茶のま

桑の葉剪定援農隊

山梨県 『甲斐市』



①剪定のしかたを漆谷さんから教わる援農隊のみなさん ②芽が出すぎないよう根元から小枝を落とす ③メーブルも一緒に剪定作業 ④ペットボトル飲料「甲斐の桑茶」のお土産も

参加者の声

埼玉県から参加

関茂 美紀さん

援農の企画が好きでいろいろと参加していますが、初開催の企画で楽しみにしていました。枝の剪定はパワーが要るので、畑を見回して日ごろの大変さを痛感! 力になれば嬉しいです。



東京都から参加

古橋 祥子さん

以前に桑の実の収穫は参加したことがありましたが、剪定は初めて。その大変さに気づかれました。人手不足の農家さんは本当に大変そうなので、仕事の休みを利用して参加しています!



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いです。

(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!





本会は、
「子育てサポート企業」として
2024年10月31日に厚生労働省の
「くるみん認定」を取得しました！
これからも、仕事と子育てを
両立しやすい職場環境づくりに
努めてまいります。

くるみん認定とは

「子育てサポート企業」として、厚生労働大臣の認定を受けた証です。
次世代育成支援対策推進法に基づき、一般事業主行動計画を策定した企業のうち、計画に定めた目標を達成し、一定の基準を満たした企業は「子育てサポート企業」として、厚生労働大臣の認定（くるみん認定）を受けることができます。

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。個人情報保護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、6月13日(金)必着でお願いします。

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、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。

一般社団法人
全国農協観光協会



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。

5月24日(土)～5月25日(日)

奈川の田舎暮らし ～野麦峠祭り～

長野県奈川地区

『あゝ野麦峠』で有名な奈川を訪れます。

当日は野麦峠祭りに参加します。奈川地域の魅力を存分に体感できる企画になっておりますので、是非ご参加ください。

地域の方からのメッセージ

野麦峠祭りに参加します。
地元の暮らし、地元の料理に触れる企画になっております。

9月7日(日)

畑でガブリ！ “八代オクラ”と 但馬在来種“進美なす”& “たじまピーマン”収穫体験！！

兵庫県豊岡市

関西最大級の出荷量を誇るJAたじまの自慢の『たじまピーマン』や、焼いても柔らかく濃厚な味が特徴の在来種の白なす『進美なす』を収穫！八代地区で栽培される伝統野菜『八代オクラ』は、採りたてを“畑でガブリ”生食体験も！！

但馬地域の八代地区で伝統野菜を守り生産される農家さんを訪ね収穫を体験します。

