

交流情報誌

季刊

新

往来

第14号 2004. 9.17

編集・発行

農林水産省農村振興局農村政策課



掲載記事一覧

農村振興局からのお知らせ . . . 3

- 「立ち上がる農山漁村」有識者会議の開催について

わがまち自慢 . . . 5

- ゆにガーデン (北海道由仁町)
- サンタランドのまち (北海道広尾町)
- 「太宰の宿・ふかうら文学館」オープン！ (青森県深浦町)
- 呼び戻そう！メダカとホテルを (秋田県秋田市)
- 都市と農村総合交流ターミナル「ふれあいパーク八日市場」 (千葉県八日市場市)
- 木曾川源流の里を歩く「水木沢天然林」 (長野県木祖村)
- 「日本の朝日百選」認定のだるま型の朝日 (富山県氷見市)
- 尾口ホテルの会「蛍が灯もす地域の光」 (石川県尾口村)
- お気軽に足湯をどうぞ (広島県湯来町)
- 自然と歴史と心のふるさと「四万十川源流点のむら」 (高知県東津野村)
- 塩田町コミュニティセンターオープン (佐賀県塩田町)
- 町のシンボル「孔子公園」 (熊本県泗水町)
- 日之影で頑張ってます！！緑のふるさと協力隊 (宮崎県日之影町)

わがまちの旨いもん . . . 9

- ふうれん 田舎もち雪の里 (北海道風連町)
- にんにく革命「元気くん」 (青森県天間林村)
- はなわのダリア懐石料理 (福島県塙町)
- 枝豆日本一 (千葉県野田市)
- 伊勢原の特産「大山菜(おおやまな)」 (神奈川県伊勢原市)
- 赤かぶ漬け (新潟県山北町)
- ねぎま鍋(ぶり仕立て) (富山県氷見市)
- 越前魚醤「とどだし」 (福井県越前町)
- 赤こんにゃく (滋賀県近江八幡市)
- ひまわり特産品で、健康がいっぱい！！ (兵庫県南光町)
- 楽房まんじゅう (兵庫県上郡町)
- 太陽の恵みの塩 (香川県宇多津町)
- 路地裏グルメ「鍋焼きラーメン」 (高知県須崎市)

私達、輝いています . . . 13

- めぐみ会です！ (北海道風連町)
- 「マロニエクラブ」は三色美人？ (青森県天間林村)
- 野菜のおいしさ伝えたい「あすなろ会」 (千葉県佐倉市)
- すべて手作り、母の味「味菜(あじさい)工房」(山梨県中道町)
- 「夢しお21」手づくり工房 (新潟県栃尾市)

- 花野米(はなのまい) レディース (福井県あわら市)
- 地元野菜販売グループ「愛菜グループ」 (福井県永平寺町)
- 山岡のおばあちゃん市 (岐阜県山岡町)
- 農村女性起業パン工房鞆田 (三重県阿山町)
- 「なのはなグループ」 (兵庫県加古川市)
- 私たちの朝市は「地産地消ステーション」 (岡山県岡山市)
- 地元特産品加工グループ「老いても華やか」(山口県阿東町)
- 私達のつくる「加工品」 (宮崎県門川町)

交流・連携通信 . . . 17

- かぐや姫の郷へようこそ (栃木県茂木町)

Let's 農業 . . . 17

- 循環型有畜複合農場「こぶた畑」 (神奈川県南足柄市)
- 農業体験しました (富山県新湊市)
- 花はいかがですか？ (福井県上中町)
- 軌道に乗った「あじこいとまと」養液栽培 (兵庫県神戸市)
- 和歌山県就農支援センターがオープン
～農業を志す皆さんを支援します～ (和歌山県)

アンテナショップ情報 . . . 19

- 旬の味届けます！直売所・レストラン「風土村」 (千葉県山田町)
- 物産・観光プラザ「かながわ屋」 (神奈川県)
- 佐賀県酒情報館「"nom." (のんどっと)」 (佐賀県佐賀市)

わがまちのユニーク施策 . . . 20

- 走れ！まめバス (千葉県野田市)
- 鋸南町花いっぱい事業 (千葉県鋸南町)
- ガーデニングツリー21 (千葉県丸山町)
- ネイチャースクールわくわくWADA「和田町炭焼きの会」 (千葉県和田町)
- 並木町・北町 農ウォーク (東京都国分寺市)
- 農業体験交流事業「週末百姓やってみ隊」 (新潟県山北町)
- みんな集まれ！「伊丹」を踊ろう！！ (兵庫県伊丹市)
- 地産地消のレシピ集を刊行 (愛媛県今治市)
- 日本一の環境に優しいエコアイランド！ (愛媛県中島町)
- 恵比須さんでまちおこし (佐賀県佐賀市)

イベント情報 . . . 23

- 平成16年10月から平成16年12月までの期間に全国各地で開催が予定されているイベントの情報

表紙の写真

コスモスフェスタ in 勝浦

千葉県勝浦市

「コスモスフェスタ in 勝浦」が、勝浦ライスセンターとその周辺で開催されます。赤・白・ピンク色に咲き誇ったコスモスを無料で自由に摘み取ることができます。また、今年からソバの栽培も行い、そば打ち体験教室を行います。また、かかしコンクールを開催しますので、小学生から大人までそれぞれが趣向をこらして作ったかかしを御覧いただけます。他にも、イモ掘り・枝豆取りの農業体験や城北流勝浦太鼓の演奏などイベント盛り沢山です。皆様の御来場をお待ちしています。<http://www.city.katsuura.chiba.jp>

- 開催日：10月24日(日)
- 開催場所：勝浦ライスセンター(勝浦市大楠地区)
- お問い合わせ先：勝浦市観光商工課 TEL：0470-73-1211(内線2271)

「立ち上がる農山漁村」有識者会議の開催について

「立ち上がる農山漁村」は、5月24日（月）に開かれた食料・農業・農村政策推進本部（本部長：小泉総理）において、亀井農林水産大臣より農政改革とともに提案し、了解されたものです。地域の個性を生かした自発的・独創的な経営マインドにより、農林水産業を核として、地域経済の活性化と地域雇用の創造に向けて自律的に取り組んでいる先駆的な事例を内閣官房で開催する有識者会議において「立ち上がる農山漁村」として選定し、全国に発信・奨励していくことにより、農山漁村における「地域自ら考え行動する」意欲あふれた取り組みを推進するものです。

6月14日（月）首相官邸にて「立ち上がる農山漁村」第1回有識者会議が開催され、7人の委員（マクドナルド委員及び永島委員は欠席）が出席し、また、政府からは細田官房長官、亀井農林水産大臣、金子地域再生担当大臣他が出席しました。

有識者会議では、細田長官、亀井大臣、金子大臣のご挨拶、事務局からの事例プレゼンテーションの後、意見交換を行い、「立ち上がる農山漁村」を30事例選定しました。

選定された事例は、①食 ②バイオマス、リサイクル ③IT導入 ④農林水産物の輸出 ⑤都市と農村の交流 といった分野にわたっています。

有識者会議としては、今後、選定された事例の成功の要因等について議論を行う予定となっています。

有識者会議委員

アン・マクドナルド
 今村 司
 小泉 武夫
 白石 真澄
 長岡 杏子
 永島 敏行
 丹羽 宇一郎
 （座長） 林 良博
 三國 清三

エッセイスト
 日本テレビ営業局副部長
 東京農業大学教授
 東洋大学助教授
 TBSアナウンサー
 俳優
 伊藤忠商事（株）取締役会長
 東京大学理事（副学長）
 オテル・ドウ・ミクニオーナーシェフ
 （五十音順：敬称略）

「立ち上がる農山漁村」 30事例の一例

- ①取り組みについて
- ②事業者名
- ③都道府県市町村名
- ④対象分野



- ①完熟トマトの手作りケチャップ
- ②（株）明宝レディース
- ③岐阜県郡上市
- ④食



- ①菜の花による資源循環型地域づくり
- ②愛東町
- ③滋賀県愛東町
- ④バイオマス、リサイクル



- ①野山の枝葉の商品化による地域産業おこし
- ②（株）いろどり、上勝町、上勝彩部会、JA東とくしま 他
- ③徳島県上勝町
- ④IT導入



- ①地域条件を生かした観葉植物の輸出
- ②JA東京島しょ
- ③東京都八丈町
- ④農林水産物の輸出



- ①北限のブナ林をシンボルとした里づくり
- ②黒松内町
- ③北海道黒松内町
- ④都市と農山漁村の交流

「立ち上がる農山漁村」に関する情報は、

○首相官邸→政策会議等一覧→食料・農業・農村政策推進本部→「立ち上がる農山漁村」有識者会議

(<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/syokuryo/tatiagaru/index.html>)

○農林水産省→トピックス「立ち上がる農山漁村」(http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20040614press_8/giji.htm)

の各ホームページに掲載されております。ぜひ一度御覧下さい。

「立ち上がる農山漁村」第1回有識者会議において、選定された30事例を御紹介します。

N○	都道府県	市町村	事業者名	取り組みについて
1	北海道	おびひろし 帯広市	帯広市川西農業協同組合	長いものブランド化と輸出促進
2	北海道	くろまつないちよう 黒松内町	黒松内町	北限のブナ林をシンボルとした里づくり
3	北海道	こしみすちよう 小清水町	(有) シナジーこしみず	ゆり農家と地域住民の連携による地域おこし
4	北海道	なかさつないむら 中札内村	(有) 中札内村レディースファーム	女性による無殺菌牛乳の生産・販売
5	宮城県	からくわちよう 唐桑町	牡蠣の森を慕う会 (代表: 畠山重篤)	水源の森と海をつなぐ交流
6	山形県	かねやままち 金山町	四季の学校・谷口運営委員会	廃校を活用した農業農村体験
7	福島県	にしあいつまち 西会津町	西会津町	食生活改善による平均寿命の飛躍的な向上
8	栃木県	もてぎまち 茂木町	牧野地区むらづくり協議会 そばの里まぎの協議会	そばのオーナー制度による地域おこし
9	群馬県	にいほむら 新治村	新治村農村公園公社	リゾート型農業への挑戦
10	東京都	はちしょうまち 八丈町	J A 東京島しょ	地域条件を生かした観葉植物の輸出
11	神奈川県	さがみはらし 相模原市	(有) オーストリッチヒル	特区によるダチョウの食肉生産
12	長野県	しがむら 四賀村	四賀村	全国に先駆けたクラインガルデン
13	静岡県	みなみいづちよう 南伊豆町	妻良観光協会	漁家民宿での漁業体験学習旅行
14	富山県	たてやままち 立山町	農事組合法人 食彩工房たてやま	女性起業で地域特産物の加工・販売
15	福井県	なだしようむら 名田庄村	第三セクター (株) 名田庄商会	特産品の販売による村おこし
16	岐阜県	ぐじょうし 郡上市	(株) 明宝レディース	完熟トマトの手作りケチャップ
17	愛知県	あんじようし 安城市	水土里ネット明治用水	農業水利施設を活用した地域住民との交流
18	三重県	きわちよう 紀和町	丸山千枚田保存会	千枚田保全活動を通じた都市農村交流
19	滋賀県	あいとうちよう 愛東町	愛東町	菜の花による資源循環型地域づくり
20	京都府	みやまちよう 美山町	美山町振興会	茅葺き民家を活用した日本一の田舎づくり
21	大阪府	たかつきし 高槻市	大阪府森林組合	木質ペレットの製造とその活用
22	島根県	ますだし 益田市	西いわみ農業協同組合	西いわみヘルシー元氣米の輸出
23	岡山県	くらしきし 倉敷市	下津井地区漁連青壮年部、海の特産品 開発研究会、下津井を考える会 他	漁村の特性や伝統を活かした町づくり
24	広島県	みよしし 三次市	第三セクター (株) 君田21	温泉と特産物による地域交流
25	徳島県	かみかつちよう 上勝町	(株) いろどり、上勝町、上勝彩部 会、J A 東とくしま 他	野山の枝葉の商品化による地域産業おこし
26	愛媛県	うちちよう 内子町	(株) 内子フレッシュパークからり 他	販売情報管理システムによる効率的な出荷・販売
27	高知県	ゆきはらちよう 檮原町	檮原町森林組合	F S C 森林認証と風力発電による山村づくり
28	大分県	おおやままち 大山町	大分大山町農業協同組合	生産者の顔が見える農産物の販売
29	鹿児島県	くしらちよう 串良町	柳谷自治公民館	住民活動による公共サービスの提供
30	沖縄県	いしがきし 石垣市	石垣島果樹生産出荷組合	立地条件を生かした完熟マンゴー栽培・販売

このコーナーでは、全国で唯一のもの、自称日本一のもの、ぜひ知ってもらいたい活動や人等市町村からの自慢情報を紹介いたします。

ゆにガーデン

北海道由仁町

「すべての生命は植物に依存している。」という英国のK E W（キュー）ガーデンの基本理念に習い、平成13年にハーブをメインにした癒しをテーマに整備内容、規模共に日本一の英国式本格的庭園「ゆにガーデン」をオープンしました。

14.2haの敷地の中央にはゴルフ場のフェアウェイを思わせる手入れの行き届いた広大な芝生広場があり、廻遊式園路に沿ってノットガーデン・ホワイトガーデン・フレグランスガーデンなど、それぞれのテーマを持った12のガーデンや本格的なレストラン、カフェ、ショップ、ハーブを利用した加工実習、料理が体験できるセンターハウス、地元の新鮮な農畜産加工品や農家で栽培されたハーブの苗などを販売しているファーマーズマーケット、越冬できない芳香性ハーブを中心に集めたインナーガーデンなどがあり、訪れる人々の心を癒してくれるでしょう。また、隣接する丘陵地には、レストハウスや「世界のおもしろ野菜見本園」を備えた体験農園もオープンし、食育や新たな食材の提供も含め情報発信をしています。

<http://www.yuni-garden.co.jp>



サンタランドのまち

北海道広尾町



広尾町は北海道十勝管内の最南端にある小さな町です。昭和59年には、当時のノルウェー・オスロ市長から日本で唯一の「サンタランド」として認定を受けたまちであり、昭和60年からイルミネーションの点灯をしているツリー点灯式が行われているほか、昭和62年からは郵政省（現在の日本郵政公社）の後援を受けてサンタメール事業を始めています。サンタランドの聖地としてサンタの山（大丸山森林公園）を整備し、ノルウェーの人形やクリスマスカード、サンタグッズの販売をしている「サンタの家」、サンタがゆっくりくつろげるように「サンタの部屋」、「サンタの鐘」などサンタにちなんだ建物があるほか、春から夏にかけて自然の草花、5月下旬から6月上旬には1万2千本のエゾヤマツツジが満開となり、赤い花を咲かせます。春と夏は草花、秋と冬はイルミネーション

きれいな広尾町へぜひ遊びに来ませんか。<http://www.town.hiroo.hokkaido.jp/>

「太宰の宿・ふかうら文学館」オープン！

青森県深浦町

青森県の西南部に位置し、夕陽海岸と称されるほど夕陽がきれいな町・深浦に作家・太宰治に由来する新たなスポットが誕生しました。

太宰治は津軽が生んだ日本を代表する作家であり、その珠玉の作品群は没後五十数年を経ても色あせず、多くの人々に愛され続けています。その太宰治が昭和19年と20年の2回、我が町深浦を訪れており、その時の様子は小説「津軽」の中で次のように描かれています。

「円覚寺をお参りした後に町内を散策し、郵便局でハガキを買って一筆したためてポストに入れ、近くの旅館に泊まった…」その実際に深浦で泊まった旅館を修復・復元し生まれ変わったのが7月2日にオープンした「太宰の宿・ふかうら文学館」です。木造2階建てで1階はサロン、図書室があり来館した人がくつろげるスペースになっており、2階の「太宰宿泊の間」では太宰が宿泊した当時の部屋の雰囲気をそのままに残し再現しました。窓辺に腰掛け海を眺めながら物思いにふける太宰の姿がしのべられます。その他にも、十和田湖を世に紹介した大町桂月にちなんだ「大町桂月の間」、俳人として全国的に有名な成田千空さんの「成田千空の間」などを設け、各人に由来する貴重な書簡や色紙などを展示し、文化の薫り漂う館となっています。ぜひ一度お越し下さい。<http://www.town.fukaura.aomori.jp/>



呼び戻そう！メダカとホタルを

秋田県秋田市



平成15年5月、身近な自然環境を再生するため、市民有志により、「大学病院前の水辺環境を守る会」（愛称：ホータル会）が結成されました。この会は、生活排水などにより汚濁が進行し、夏場には悪臭を放つような団地内の身近な水路を、再びホタルが飛び交うような親水空間に再生することを目的に活動しています。市でも、この活動を自然環境保全のための市民協働モデル事業と位置づけ、水路の再生工事を行いました。

ホータル会では、これまで水路の清掃活動や水生生物の勉強会を行うとともに、工事前の水路に生息するメダカなどを一旦退避させ、会員の自宅や周辺の小学校、幼稚園などで飼育してきました。そのメダカも今は無事元の水路に戻され、再び泳ぎはじめています。

今後は、土地改良区の協力を得て水路の流量を確保

するとともに、水草を植えたり、カワナ（ゲンジボタルの幼虫のエサとなる貝）を放流するなど、少しずつホタルの生息環境を整える活動を続けていきます。<http://www.city.akita.akita.jp/city/ev/pl/default.htm>

都市と農村総合交流ターミナル「ふれあいパーク八日市場」

千葉県八日市場市

八日市場市は千葉県の北東部に位置し、谷津田の入り込む丘陵地と一部が九十九里浜に接する平坦地からなる緑豊かな田園都市です。

「ふれあいパーク八日市場」は、本市の都市と農村交流事業の拠点施設として平成14年3月にオープンしました。市民で構成する「八日市場市ふるさと交流協会」が運営しており、館内では『まるごと八日市場産』を合言葉に農産物や農産物加工品、手工芸品など市内で生産された製品を提供しています。また、郷土料理を研究している地元の主婦が腕をふるう和風レストラン「里の香」やうどん打ち、陶芸などの各種体験教室も開催しています。屋外の植木見本園では、栽培面積日本一の植木のまちとして知られている植木や季節の花苗などの展示販売などを行っています。その他にも、週末にはトウモロコシ、新米など旬の農産物を広く揃えてのイベントの他、里山の風景を楽しむ里山ハイキングを開催しています。オープン以来、県内外から多くの方々に御来場いただき、平成15年度の来場者数は120万人を超えました。<http://www.city.yokaichiba.chiba.jp/>



木曾川源流の里を歩く「水木沢天然林」長野県木祖村

山々から湧き出るいくつもの沢水を集め、木曾川の流れは生まれます。その源流のひとつ水木沢の周辺には約82haにわたり、樹齢200年を超える手つかずの天然林が広がっています。木曾ヒノキやサワラなどの針葉樹とブナ、トチノキなどの広葉樹が混生する森は、まさに自然の宝庫。大樹の群れの中に踏み入った途端、すがすがしい森の生気に圧倒されず。絶え間なく響く沢音に寄り添いながら、歩き旅をお楽しみ下さい。

水木沢天然林の中には遊歩道が整備されており、1周約1kmの「原始の森」コースと約1.2kmの「太古の森」コースがあります。所要時間はどちらも約45分です。<http://www.kisomura.com/>

「日本の朝日百選」認定のだるま型の朝日

富山県氷見市

平成15年6月1日、氷見にまた1つ「百選」が誕生しました。海越しの立山連峰と並ぶ美しい景観『朝日』です。先人たちから連綿と受け継がれてきたこの観光資源は、まさに今、天然の感動を呼ぶ重要な観光資源として位置づけられています。この氷見市の朝日が「日本の朝日百選」の1つに認定されたのです。四季を通して様々な姿を見せてくれますが、中でも評価の高かったのが、5月下旬から6月中旬にかけてのわずかの期間にしか見ることのできない「だるま型の朝日」です。これは蜃気楼現象によるいたずらで、朝日が昇りきる直前、下に反転して見えるものです。早朝と日中の気温差が15℃もある日の翌朝に見られるようです。朝、4時半頃の日の出にもかかわらず、カメラマンが平日でも50名程集います。百選を選考する団体に確認しても、日本でも数箇所しかないという貴重な朝日だそうです。



なお、朝日百選認定に併せ、氷見市では「朝日感動証明書」を発行しています。「朝日を見たよ!」と自己申告すれば、コースターとしても使える証明書をその場で交付します。旅の足跡にぜひどうぞ!

<http://www.city.himi.toyama.jp/~35300/asahi/daruma.htm>

<http://www.area-best.com/yuhi/kataru/himishi6.html>

尾口ホタルの会「蛍が灯もす地域の光」

石川県尾口村



尾口村円山公園内の手取川河畔でホタルの群生が確認されたのは、3年前の平成14年頃でした。尾口ホタルの会は、ホタル及び彼らの自生環境保全のため、地元有志により結成されました。翌15年には、付近堰堤で工事が行われましたが、行政、業者、ホタルの会が一体となった検討が行われ、ホタルの自生環境維持を命題に施工、完成させるに至りました。また、同時に群生地対岸を整備し、見学者への利便も図りました。

6月現在、尾口ホタルの会は、見学者への対応（駐車場確保、解説員）でてんてこ舞いですが、ホタルという昆虫を通じ、訪れた見学者に自然環境の大切さを啓発することに成功しています。このことは、周辺にポイ捨て等マナーに反するトラブルが著しく少ないことが物語っており、あたかもホタルの小さな光が、ヒトの自然を愛でる心、慈しむ心に灯をともしたかのようです。尾口ホタルの会は、会員と訪れた人、1人1人のそんな心に支えられています。<http://www5.ocn.ne.jp/~aki2000/>

お気軽に足湯をどうぞ

広島県湯来町

広島市内から自動車です約1時間のところに位置する湯来温泉に、6月20日「足湯」が誕生しました。足湯は、温泉街の真ん中、県道沿いにつくられました。湯舟の大きさは長さ5m、幅60cm。そばを流れる川のせせらぎ、河鹿カエルの声を聞きながら、地域の人と一緒に足湯でホッとリラックスしてはいかがでしょうか。

湯来温泉の泉質は単純弱放射能泉で「美肌の湯」。名物は「山ぶぐ」といわれる色白コンニャクの刺身とイノシシの肉を使った「ぼたん鍋」です。春は桜、夏はホタルとアユ、秋は紅葉、冬は雪景色と四季折々の情景が素晴らしい山あいの温泉です。足湯の料金は無料で、時間は朝8時から日没まで。温泉街を散策しているときに、ドライブ、ツーリングの途中に、どうぞお気軽にお立ち寄り下さい。

<http://www.yukicho.com/>



自然と歴史と心のふるさと「四万十川源流点のむら」

高知県東津野村



東津野村は高知県の西北部に位置し、日本最後の清流と呼ばれる「四万十川」の源流点や四国カルスト県立自然公園「天狗高原」など、多くの自然資源に恵まれたのどかな山村です。感動的な水辺の情景が随所に展開し、その代表格である「四万十川源流点」は四万十川の水脈であり、うっそうと生い茂る原生林の中でほとばしる水の姿は実に感動的です。

また、村の北部にある四国カルストは、標高1,485mで長さは24kmと、日本三大カルストでは日本一の規模を誇り、最高峰の「天狗高原」からは360度のパノラマが楽しめます。晴れた日には四国山脈の尾根の連なりや峰々はもちろんのこと、南方には足摺岬から室戸岬、北方には瀬戸内海までが一望できます。頂上付近は天狗の森と呼ばれ、四国カルストの全容が眺望でき、眼下に広がる高原一帯はなだらかな起伏を成して石灰岩が点在し、幻想的な景色を見せてくれます。天狗高原には、宿泊施設「高原ふれあいの家 天狗荘」が2002年3月にリニューアルオープンしました。地元の新鮮な素材をふんだんに使った季節料理と四国カルストを一望できる大浴場が自慢です。

東津野村でのんびり、ゆったりしてみませんか？<http://www.tenguso.com/>

塩田町コミュニティーセンターオープン

佐賀県塩田町

塩田町コミュニティーセンター（楠風館）及び塩田町特産品等展示体験施設が、平成16年5月1日にオープンしました。塩田町ゆかりの和泉式部が持つ“扇”をイメージした扇型木造平屋建てで、地元の材をふんだんに利用し、大工、左官、石工などの歴史的に受け継がれた匠の技が、随所に活かされています。また、太陽光発電システムを採用し、環境にも配慮した施設です。指定管理者制度を導入して、住民サービスの向上を図るとともに、このコミュニティーセンターが憩いの場、健康づくりの場、子どもからお年寄りまで世代を超えた交流の場として、町内外の方々に幅広く活用されることを目指します。



隣接する塩田町特産品等展示体験施設には、直売所と軽食コーナーがあり、地元でとれる新鮮な野菜、果実、花、加工品のみそ、こんにやくやまんじゅうなどが人気をよんでいます。<http://www.town.shiota.saga.jp/>

町のシンボル「孔子公園」

熊本県泗水町



「振り返ると、中国からの風が頬をやさしく撫でた。」

泗水町の町名は、孔子生誕の地・中国山東省泗水県に由来しています。中国文化と孔子思想のテーマパーク孔子公園は、正に中国の世界。きらびやかで大胆、そして繊細な中国の香りが広がっています。遥か四千年の歴史が培った中国の魂が風に乗れ、海を越えてやってきました。孔子の遺徳をしのび、中国孔廟（こうびょう）の大成殿で開かれる「孔子まつり」に合わせて、泗水町でも毎年秋に「孔子まつり」を開催しています。中国古来の楽器の神秘的な音色や鮮やかな衣装をまとった舞は、中国芸術文化の最たるものです。

また、隣接の物産館「養生市場」には、無農薬の養生米や野菜、手作り無添加の養生みそ、養生味噌づけなど安全でヘルシー、そして美味しい泗水町の味覚をたくさん集めています。

日之影で頑張ってます！！緑のふるさと協力隊

宮崎県日之影町

宮崎県日之影町に今年一年「緑のふるさと協力隊」としてお世話になっている大阿久良です。「緑のふるさと協力隊」とは、山村に住みながら農林業や村おこし、町おこしなどの活動を通して山村の魅力を発見したり、山村での生活を通して自分自身の生き方を見つめ直すことを目的に、地球緑化センターが派遣を行っているものです。今年度は、北は北海道から南は九州まで第11期46名の協力隊員がそれぞれの町村でがんばっています。

日之影町は緑のふるさと協力隊員を受け入れて11年目になるということですが、1年目から受け入れている町村は全国でここだけです。町内での主な活動は、ビニールハウスと梅園のあるフラワーパークでの花の苗作りや農村歌舞伎、神楽への参加などであり、地域との交流を深めるために今日もバイクで町内を走り回っています。

<http://www.hinokage.jp>



このコーナーでは、地域の特産物や名物料理など「食」に関する情報を紹介いたします。

ふうれん 田舎もち雪の里

北海道風連町

もち米栽培農家が品質にこだわって、生産から販売まで一貫体制で添加物を一切使用せずつきあげた手作りの田舎もちです。

平成元年、町内もち米生産者7戸が、冬期間の出稼ぎから脱却し、地元での働く場を求めて、自らもち米の生産・加工・販売を目指し「ふうれん特産館」を設立しました。切もち・丸めもち等ギフト販売を主流にし、平成13年には、新店舗を建設し、併設したレストランではもち米やもち、地元周辺のより安全な食材を使用した料理（釜雑煮、ぜんざい、もちピザなど）がメニューを飾っています。風連産「はくちょうもち」は粘りとコシ、そして固くなりにくいのが特徴で、切もち・丸めもちの他に大福もち・ソフト大福もち・シュークリーム等もち米にこだわった商品を開発し、好評を得ています。

また、ソフトクリーム・手造りみそなど地元周辺の特産物を農業者自ら加工した商品を紹介する場「ファーマーズスタンド」も展開しています。

<http://www.hokkai.or.jp/moti/>

● お問い合わせ先：（有）もち米の里 ふうれん特産館 TEL：01655-3-2332



にんにく革命「元気くん」

青森県天間林村



この度、フルーツ感覚で味わえる、にんにくの常識を覆す新商品「元気くん」が誕生しました。本州最北端、青森の雪の下でたくましく育ち、生命力あふれるにんにくを三重県の海洋深層水にまるごと漬け込み、温度と湿度調整だけで長時間熟成発酵させました。もちろん原料はマイルドにんにく（薬品を一切使わず、にんにく特有の匂いを和らげた天間林村のブランドにんにく）を使用しています。

にんにく本来の成分を失わず酵素分がプラスされ、皮をむくと真っ黒なにんにくが姿を現します。にんにく特有の匂いはわずかにありますが、一口かじるとまるでドライプルーンを思わせる甘酸っぱい味が口いっぱいに広がります。これなら胃腸の弱い方、匂いの気になる方でも毎日いただけます。健康食品としてのネックだった「匂い」と「刺激」を解消した、まさに画期的食品です。カプセル

に入っている健康食品と比べると、その成分は疑う余地もありません。お疲れのサラリーマン、冷え性の方、お肌の気になる方一度お試し下さい。<http://gte.serio.jp/index2.htm>

● お問い合わせ先：JAとうほく天間グリーン・ジ・アース TEL：0176-69-1988

はなわのダリア懐石料理

福島県塙町

ダリアの花は「毒がある」という俗説を破り、懐石料理として約40品目を開発しました。そもそも、ダリアの花を食用にしようと思ったのは、町内の300種5,000株のダリアをただ見るだけではなく、産品開発はできないかと思ったからです。成分検査を行った結果、毒の成分はなく逆にイヌリンやカリウムなど、普段あまり摂れない成分を含み、調理しやすいことが開発のきっかけとなりました。ダリアの球根はじゃがいものような成分かと思われそうですが、実際に調理してみると、ダイコンやショウガに近いとのこと。新芽は味噌味が似合い、球根はくせがなくサクサクとした触感、花びらは、色鮮やかさを表現しすべて食用にできます。

ダリアの懐石料理は全国初の試みで、塙町の温泉宿泊施設「湯遊ランドはなわ」で、ダリアキンピラ・ダリア天ぷらをはじめとする単品や11品目を並べた懐石料理、どちらでも楽しめます。<http://www.minyu.co.jp/>





枝豆日本一

千葉県野田市

良質なタンパク質源として、また、夏場のビールに欠かせない食材として多く消費されている枝豆。野田市は最新のデータ（14年産）で、全国第1位の出荷量（1,870t）となりました。出荷時期は5月下旬から8月上旬までで、出荷時期が異なる『天ヶ峰』、『サッポロミドリ』、『サヤムスメ』などを順番に栽培し途切れることなく市場へ出しています。

また枝豆オーナー制度や園芸福祉（障害者による枝豆栽培）にも取り組むとともに、地元の味として枝豆を使った料理やお菓子などの販売に取り組んでいます。

伊勢原の特産「大山菜（おおやまな）」

神奈川県伊勢原市

大山菜は、別名“子易菜（こやすな）”・“おおっ葉（ば）”と呼ばれ、その漬物は昭和30年代頃までは春先の食卓に欠くことが出来ないものであり、自家消費の他に大山参りの先導師旅館等でも振まわれ喜ばれていました。しかし、その後栽培者も漬ける人も次第に少なくなってしまいました。そのような中、県やJAなど関係機関により栽培、加工、販売方法を検討した結果、漬物として商品化することが決まり、名称も“大山菜”に統一されることになりました。そして、大山菜栽培組合が昭和61年7月に発足し、現在計画的な生産、出荷、販売が行われています。

大山菜は、たか菜と野沢菜とを合わせたような形状のアブラナ科の野菜で、からし菜のようなピリッとした風味があるのが特徴です。漬物は、きれいに洗った大山菜を塩でもんで辛味をだしてから漬け込むと2～3日で出来上がります。塩分4%と控え目であることと、添加物ゼロが売り物となっています。



- 販売期間：11月下旬～2月上旬、販売場所：JAいせはら各直売所、販売価格：1袋315円（税込）

赤かぶ漬け

新潟県山北町



海と山と川の美しい自然に恵まれた山北町には、海の幸・山の幸と四季折々の味覚がたくさんあります。その中でも特産の「赤かぶ」は、長い冬に備える保存用漬物としても食卓に欠かせない代表的な食品です。また、この赤かぶは、山北町と隣の山形県温海町の山地だけが栽培適地といわれており、他の地域や普通畑では、独特の赤い色がでないともいわれています。

植林の盛んな当地では、杉の木を伐採した後、真夏に焼畑をして栽培していますが、灰がまだ熱いうちに種をまき、朝晩の秋露で育成することによって独特の色と味が出るといわれています。

<http://www.town.sanpoku.niigata.jp>

～切り漬けの作り方～

- ①きれいに洗った赤かぶを1cm位の厚さに切る。
- ②タルの中に塩と酢と砂糖を混ぜ合わせ、漬汁をつくる。

- ③赤かぶを漬汁にひたし、タルに入れる。
 - ④汁の残りを上からかけ、押しぶたをして重石（2kg）をする。
 - ⑤1～2日後、かき混ぜ上下すると早くよい色が出る。
- ※うまみや歯ざわりをよくするために、焼酎や梅酒を使うこともある。

ねぎま鍋（ぶり仕立て）

富山県氷見市

「ねぎま鍋」とは、氷見が誇る寒ブリと白ネギを贅沢に使った鍋です。本来ねぎまとは、ネギとマグロのことを言いますが、冬の氷見ではぶり仕立てにします。やわらかく甘味のあるネギが脂ののったブリの旨みを吸い込み凝縮した美味しさになり、両方の旨みが溶け込んだつゆがまた絶品です。

「ひみぶり」で全国に名高い氷見市は、海岸部から丘陵地に向かって5つの大きな谷が伸びており、昔から海の幸、里の幸、山の幸に恵まれ豊かな食文化を育んできました。海岸近くに続く砂丘地帯では古くから白ネギの生産が行われており、砂地を活かして作られた白い部分が柔らかく甘味があるネギは、現在、県内一の生産を誇る氷見の特産品となっています。



越前魚醤「ととだし」

福井県越前町



越前魚醤「ととだし」は、越前町の新しい特産品づくりをめざして、平成10年から委員会を設立し、研究を開始しました。観光客に喜ばれ、越前町の特性を活かした特産品づくりを検討している時、東京農業大学の小泉武夫教授と出会い、魚醤のことを知り、先生の指導のもと平成12年7月から販売を開始しました。

現在、町内食料品店、県内スーパー、道の駅、ドライブインに卸し、また、ネット販売によるリピーターも増えてきています。<http://www.totodashi.com/top.html>

～「ととだし」の特徴～

- 従来の魚醤のような、なまぐささがありませんので、使いやすく淡味のデリケートな料理にも使えます。（おでんの出し汁など）
- 畜肉臭や魚臭をマスクングする効果がありますので、ハム・ソーセージや練り製品などにも幅広く利用できます。
- 塩かどをとり円味のある味に仕上げることが出来ます。
- 天然のうまみと塩味がほどよくマッチしているため、野菜炒めや焼きそばなどにこれを振りかけるだけで、塩味もうま味も一度に付きたいへん便利です。

- アミノ酸、ペプチド、ビタミン、ミネラルなどを多く含んでおり、栄養的にもすぐれています。
- 今までにないうま味を有する調味料ですので、使用することにより他と味の差別化がはかれます。

赤こんにやく

滋賀県近江八幡市

全国的に見てもこの珍しい赤こんにやくには、派手好きな織田信長がこんにやくまで赤く染めさせたといわれる説や、近江商人が全国を行脚している際にこのような奇抜なアイデアを思いついたといわれる説などがありますが、はっきりしたことは分かっていません。ただ、近江八幡では昔からこんにやくは赤色とされており、冠婚葬祭や学校給食等でなじみがあり、幼い頃から生活と共に赤こんにやくは存在します。

この赤色は唐辛子で染めていると誤解されがちですが、三二酸化鉄という鉄分で染められていますので健康的にも優れた食品です。やや食感に特徴を持つ赤こんにやくの調理方法は普通のこんにやくと同様に調理加工できますので、ぜひ一度歴史を感じながらに食してみたいはいかがでしょうか。<http://www1.ocn.ne.jp/~omi8/index1.htm>

ひまわり特産品で、健康がいっぱい！！

兵庫県南光町



南光町は「ひまわりの里」として全国農村景観百選に選ばれており、特産品のひまわりを活かし油や石鹸などの様々なひまわり製品を製造販売しています。

南光町のひまわり油は無農薬で栽培したひまわりの種を搾り、4～5日の長い時間をかけて分離、洗浄を繰り返さし、薬品処理は一切行わず、無添加で製造されています。ひまわり油は、オレイン酸やビタミンE、各種ミネラルを含み、栄養素がたっぷり！体にも心にも安全を追求し続けている南光町のやさしさです。また、日本初の安全な食品を手に入れるためのガイドブック「食べたい安全！」に南光町のひまわり油が掲載されています。

<http://www.town.nanko.kouiki.sayo.hyogo.jp>

楽房まんじゅう

兵庫県上郡町



平成15年度に上郡町の特産品として開発・商品化された「楽房まんじゅう」は、番茶入りとモロヘイヤ入りの2種類があります。

近年、茶の保有成分や効能についての研究が数多く行われ、成人病予防などの幅広い効果をもっていることが明らかにされてきています。さっぱりとした味と香りが身上の番茶入りまんじゅうは、お茶の香ばしい風味が昔を思い起こさせてくれます。モロヘイヤは緑黄色野菜の中で最も多くカロチンを含んでおり、カリウム、カルシウム、鉄分なども他の野菜に比べて含まれている量が多いので、野菜の王様と呼ばれています。この栄養価が高いモロヘイヤ入りのまんじゅうは、モロヘイヤの緑と季節によって変わる「あん」のバランスが食欲をそそります。

太陽の恵みの塩

香川県宇多津町

宇多津町は、瀬戸内の温暖・少雨の気候を利用し、昔から塩田で栄えた町です。かつて日本の生産量を誇っていた宇多津町の塩田も製塩法の近代化の波に押され、昭和47年に廃止となりました。しかし、塩業者の塩田の歴史を後世に伝えたいとの熱意により、昭和63年に入浜式塩田として復元され、現在は体験学習もできる施設で塩を作っています。そこで作られた「入浜の塩」は瀬戸内海の海水を使い、太陽の恵みによる昔ながらの製法で作られており、手作りであるため大量生産ができませんが、塩辛いだけの塩と違って「まるみとコク」があるおいしい塩です。

その塩を使った「宇多津の塩飴」は、砂糖の代わりに麦芽糖を使うなど天然素材にこだわり、昔ながらの風味が味わえます。また、塩を作る工程で作られる「入浜にがり」は天然にがりでマグネシウムも豊富なため、ダイエットにも効果があるといわれていますので、ぜひ一度お試しください。<http://www.crft.ne.jp/shio/>



路地裏グルメ「鍋焼きラーメン」

高知県須崎市



須崎市の下町で愛され続けてきた鍋焼きラーメン。普通、「鍋焼き」というと「鍋焼きうどん」を想像しますが、須崎市でポピュラーなのは「鍋焼きラーメン」です。一番のポイントは器が土鍋であること。戦後間もない頃、谷口食堂というお店で出前のラーメンが冷めないようにとホーロー鍋を使ったのが始まりと言われていました。以後、市内の路地裏の小さなお店で愛され続けた庶民の味です。

土鍋のふたを開けて立ち昇る湯気の下には、鶏ガラベースのしょうゆ味のスープ。麺は歯ごたえある細麺。具はネギ、ちくわ、生卵といたってシンプル。なにか懐かしさをおぼえるような、いわゆる和風ラーメンで、一度味わうとなぜかもう一度食べたくくなるような癖になる味です。最後まで熱いスープが味わえ、店主のもてなしの心もそのままの熱さで感じ取れる「あったかいラメ

ンです」。 <http://www.city.susaki.kochi.jp/KawausoHP/nabeyaki/newpage1.htm>

このコーナーでは、農村で活躍している女性(グループ)の取り組みについて紹介いたします。

めぐみ会です！

北海道風連町

町内の農家女性グループ「めぐみ会（代表 若松幸さん、会員5名）」は平成13年に発足した農産物加工グループで、地元産の農産物である大豆・米の消費拡大と付加価値を高めることを目標に、風連産みそを商品化し、地元のコンビニ・商店・農協やデパートなど近隣市町村での店頭販売を行っています。

平成13年の発足当初から町内の小中学校の給食用に、また、大型リゾートホテルにも納入し、地域農業の振興や地産地消の推進に大きな役割を果たしています。地域における各種イベントや食品加工展示会への参加・販売も少人数ながら会員全体が積極的にかかわりPR活動も拡大してきています。

今後も「地場産原料」「手作り」にこだわり、おいしい味噌づくりを目標にし、大地のめぐみをみなさんに届けたいと思います。



「マロニエクラブ」は三色美人？

青森県天間林村



私達「マロニエクラブ」は健康・安全・安心にこだわって、あんこ入りもちを手づくりしています。もちは白（アピオス）、紫（紫黒米）、緑（ヨモギ）の三色を合わせて、「三色美人」と名づけて販売しており、特に春と秋の彼岸には上々の売れ行きです。もちろん原料は自生するヨモギ、もち米、小豆、アピオスや紫黒米まですべて村内産で減農薬農産物がメイン。主婦の豊富な経験と知恵、健康への配慮、愛情がたっぷり入った三色団子は無添加で日持ちがしないため、注文を受けてから1つ1つ丁寧に作り、販売しています。ほかに、手打ちそば、みよこゆべし、豆しとぎ、つけもの等の商品もあります。

なんといっても楽しみなのは、収益金の積み立てによる夫婦同伴の懇親会や海外旅行です。平成13年にはハワイ旅行に行きました。平成17年にはヨーロッパ旅行を目指しています。夫の協力・理解度は抜群で、益々意欲満々のもち肌(?)グループです。

野菜のおいしさ伝えたい「あすなる会」

千葉県佐倉市

地域の農業と農産物を消費者にもっと知ってほしい。私達農家の女性の思いを声に出して伝えたい。そんな女性農業者が集まり、活動しているのが「あすなる会」です。

現在の活動内容は、消費者との交流会を目的に年2～3回の料理教室を開いています。生産農家だからこそできる新鮮野菜をたっぷり使ったトマトソースやケチャップ、佐倉の特産品である大和芋を使ったおふくろ煮やシャキシャキサラダ、そして千葉県の特産品の落花生を使った料理などが好評です。

また、次の世代を担う子供達にも、本当の野菜やお米、そして家庭の味を知ってほしいと思い、県の食育ボランティアに登録しました。近くの小学校の生徒や父兄と共に、学校の給食に使う味噌作りもしています。

私達の活動が消費者と生産者のかけ橋になればと願っています。



すべて手作り、母の味「味菜（あじさい）工房」

山梨県中道町



味菜（あじさい）工房は、中道農産物生産直売・加工組合の農産物加工部会によって運営されており、現在21名の農家の婦人たちが、菓子班、惣菜班、ジャム・漬物班に別れて活動しています。各班が4～5人のグループに分かれて、農作業や家事の合間を見つけて積極的に取り組んでいます。作っている商品は、もろこし味噌饅頭（まんじゅう）、バターケーキ、古代米クッキー、おにぎり、フルーツジャムなどバラエティーに富んでおり、中でも味噌を練り込んだあんを、もろこしの粒がたっぷり入った皮で包んだ、もろこし味噌饅頭が一番人気です。

地元産にこだわった素材と手作りの味が人気を呼んでおり、作った商品は毎週ほぼ完売状態。今後は、「農繁期が過ぎて時間の余裕が出てきた時に新たな味を開発し、中道町の特産品を作っていきたい」と意気込んでいます。

「夢しお21」手づくり工房

新潟県栃尾市

「夢しお21」は、1995年、地区の男女有志52人で結成しました。過疎化・高齢化の進む地域で「住む者が楽しく、訪れる人もまた楽しい故郷づくり」を合言葉にスタートし、上塩薬師公園の整備や炭焼き小屋を建設しました。

平成9年からは、女性有志により“笹だんご”と“ちまき”の商品化を販売を始めました。その味の良さから平成12年には、建物を建設して、本格的に“笹だんご”と“金銀ちまき”を製造・販売しました。もち米はもちろん地元産で、笹も自分達で取りに行きます。その安全性や信頼性が評価され、最近ではロコミで市外にも販路が広がっています。“笹だんご”は、里山に自生する「ごんぼっ葉（オヤマボクチ）」を入れ、昔のままの製法にこだわっています。あく（木炭のあく）で金色に仕上げたものを“金ちまき”と名付け、従来からの白いものは“銀ちまき”とし、セットで“金銀ちまき”と呼んでいます。“金銀ちまき”を製造しているメンバーは、65才から70才の女性8人。いつも笑い声が絶えず、元気の良い女性ばかりです。今秋は県内外から客を広く呼びかけ、伝統製法による「そば祭り」も開催したいと今から意気込んでいます。

● お問い合わせ先：「夢しお21」手づくり工房（葛綿キクイ） TEL：0258-52-4443

花野米（はなのまい）レディース

福井県あわら市



専業農家の主婦のグループ「花野米（はなのまい）レディース」。あわら市内で生産される「花、野菜、米」に由来する名前には、若々しい感性で農業に取り組み、農業のイメージアップにつなげたいとの思いが込められています。

花野米レディースのメンバーは現在25人。平成8年の結成以来、様々な活動に取り組んできましたが、その代表的なものに「セントピアタ市」があります。市の日帰り温泉施設「セントピアあわら」で毎週土曜日に開催している「セントピアタ市」では、メンバーが収穫したばかりの新鮮な農産物を持ち寄り、観光客や地元の皆さんに販売。まさに生産者の顔が見える夕市として好評を得ています。このほか、農業体験

の受入れや芦原温泉旅館の若女将さんのグループ「若草会」との異業種交流など、花野米レディースのパワーはあわら市の観光と農業を支える原動力となっています。

地元野菜販売グループ「愛菜グループ」

福井県永平寺町

野菜を愛する仲間10名で、ネーミングは「愛菜グループ」。野菜作りが大好きな女性グループです。野菜はもぎたての旬、作る人も今が旬です。豊富な経験で作った新鮮な品物を自信を持って提供しようと頑張っています。

初売り時は客足が心配でしたが、大盛況で「やっていける」手応えを感じました。視察や学習会を行い、体によい物を自信を持って提供しようと取り組んでいます。他品目を提供するための作付けを考慮しながら、安心して新鮮な野菜・山菜・果物・もち類を販売しています。

現在は、ふれあい市と地産地消・食育の取り組みで学校給食納入、注文販売、更に福井市内へ販路の拡大を図っています。今後は、そばを作付けし、手打ちそばの集いを行い、地域づくりにつながりたいとみんな張り切っています。

ふれあい市でみんな明るく「ワイワイガヤガヤ」する中に新しいアイデアが生まれています。これからも旬の野菜と旬のレディパワー（平均年齢65才）でふれあい市を盛り上げて、地域を元気にしたいとの思いをもちながら野菜作りに勢を出している頼もしいメンバー10人です。



山岡のおばあちゃん市

岐阜県山岡町



山岡町では農業従事者の高齢化が進み、遊休農地が増加する一方で。そこで平成7年7月、農業に携わる高齢者13名が「農業振興」「高齢者の生きがい」を目的に、家庭菜園で残った自宅の野菜を販売する朝市「山岡のおばあちゃん市」を始めました。

現在では200名を越える会員を抱え、「家族の者に食べさせたい安心な野菜作り」「高齢者も楽しみながら働くまちづくり」「旬の野菜いっぱい健康的な野菜むらづくり」を理念に活動しています。

また平成12年3月には、「手づくり」にこだわった加工品と野菜の直売、郷土料理を出す「おばあちゃんの手づくりの店」を開店させ、『おふくろの味』を提供し、町内外問わず親しまれています。平成16年4月には道の駅「おばあちゃん市・山岡」ができ、

町の顔としておばあちゃんたちが活躍する場がどんどん広がっています。<http://www.yamaoka.gifu.jp>

農村女性起業パン工房頼田

三重県阿山町

伊賀地域は、古くから良質米「伊賀米」の産地として知られています。阿山郡阿山町の松村里子さんは、水稲生産農家で三重県農村女性アドバイザーに認定された女性です。

松村さんは、数年前から米パンに興味を持ち、京都や大阪で米パンを作っている店や関係者を訪ねたり、研修会に参加するなどして、その技術を学んできました。平成15年12月の「道の駅あやま」のオープンをきっかけに、家族の協力を得て自宅近くにパン工房を建設、兼ねてからの夢を実現させました。

低農薬・有機質肥料による栽培で生産した伊賀米コシヒカリを製粉して、あんパン、ジャムパン、よもぎパン、くるみ入りパン、シフォンケーキなどのパンを焼き、道の駅に出品。米パンのしっとりしてもちっとした食感がお客さんに大変好評です。松村さんは「我が家の米で作った米パンです。米の新しい魅力を知っていただき、米に目を向けていただければ…」と頑張っています。



「なのはなグループ」

兵庫県加古川市



私達、「なのはなグループ」は、昭和59年に地元集落の「成井」「原」「永室」の女性生活研究グループを母体として結成されました。それぞれの集落名の頭文字がグループ名の由来です。

現在8名のメンバーでいちじくジャム、いちじくクッキーなどを地元JAふぁーみんショップや市内のイベント等で販売しています。特に毎年イチジクの最盛期となる、8月後半から9月にかけてとれた完熟イチジクを使用したジャムは、グループの看板商品となっています。また、国産小麦粉など吟味した国産の材料を使ったクッキーはイベントで大好評を得ています。さらに、市内のイベント開催時に限定で販売されるいちじく菓子「華しずく」や、イチジクをワインに浸し、ホワイトチョコレートでくる

んだ季節商品「華の妖精」など、おいしい新製品づくりにも積極的に取り組んでいます。

地元の安心で安全な、おいしいイチジクをふんだんに使った私達の自信作を、たくさんの方々にご賞味いただけたら、こんなに嬉しいことはありません。

私たちの朝市は「地産地消ステーション」

岡山県岡山市

JA岡山女性部妹尾支部朝市部会が開催する朝市には、部会員26人が栽培した安心・安全・安価な新鮮野菜や果物、花卉、しきび、鉢物など約40種類・1,000点前後の品が並びます。これらの品物のほかに、目新しい野菜の調理法やレシピを配布するなど、情報発信の場としても頑張っています。

この朝市は、平成14年10月のJA岡山農産物直売所「はなやか南店」のオープンに伴い、支部でも何かを始めようと企画したもので、以来、JA岡山妹尾支所で毎週月曜日（祝祭日も同様）午前8時から開催しており、部会員が4人ずつ当番制で対応しています。大変好評で、オープン30分前から行列ができ、用意した50個の買い物カゴが足りないほどです。部会では、値段の付け方や品物の並べ方、出荷品目の内容等について、岡山県内外に視察研修に行くなどして研究し、地域に根ざした、みんなに喜ばれる朝市を目指して積極的に取り組んでいます。

地域の人との交流の場として、また地産地消ステーションとして、部会員全員が協力して元気に笑顔で活動しています。みなさん、一度来てみて下さいね。

- お問い合わせ先：JA岡山生活福祉課 TEL：086-224-3231

地元特産品加工グループ「老いても華やか」

山口県阿東町



「国道9号線を走る車をちょっと止めてみよう」と平成7年3月に農家の主婦11名が立ち上がり、特産加工品作りに取り組みました。ところが加工所がないことに気付き、メンバー全員で考え、主人達に今まで働いた労働賃で自分達の老後に集まる場所を作るからと、1人20万円出してもらいました。加工場を作り、昔懐かしい柏餅、笹まきおこわ、山菜おこわ、餅、減反田を利用したそば作り等地産地消に心がけ、商品化し、グループ名「エルダーウーメン食inとくさ」を平成11年4月に結成しました。町内の交流拠点施設や山口県庁・JRの駅などの売店、コープ山口等に商品を出品しています。減反田にそばを植え、平成15年4月に県や町の補助金を得て、やっと「ゆめ工房華茶屋」をオープン。メンバー全員「老いても華やかに」をモットーに頑張っています。

私達のつくる「加工品」

宮崎県門川町

私達は、平成8年4月に融和と団結・農村女性の能力向上をめざし、地域で生産された農林水産物の利用促進と食文化を伝承していくために結成された加工グループです。

これまでに、キュウリの漬物（ピッコロ・カリッコロ・粕漬け）、つわぶきの粕漬け・佃煮、秘伝“奥の院漬け”、元気みそ等加工品の開発をしてきました。現在、自分達で栽培しているつわぶきを使ったみそ漬けの開発に取り組んでいます。開発した商品は、お中元や年末年始の贈答品としてもご利用いただいています。ぜひ一度お試しください。通常は、門川町温泉施設「心の杜」の売店等で販売しています。

食の安全・安心の面からも地産地消に御協力下さい。

- お問い合わせ先：代表 川崎ユリ子 他9名 TEL：0982-63-7031



このコーナーでは、都市農村交流など地域間交流活動について紹介いたします。

かぐや姫の郷へようこそ

栃木県茂木町

茂木町の北部に位置する竹原地区は、その名のとおり竹林の多い集落です。この集落では、地区の環境そのものを舞台にした交流を目指して、平成16年4月から「かぐや姫の郷 竹原」としてイベントを実施しています。

イベントに参加するには、かぐや姫の郷人（さとびと）としての登録が必要になります（年会費3万5千円）。今年は14組の登録があり、家族を含めて約50人が「かぐや姫の郷人」になりました。

イベントの内容は、棚田で田植えから収穫までを体験したり、タケノコ掘りや竹細工づくり、竹炭体験などの“竹”をテーマにした体験などです。

みなさんも、自然の中で日本の田舎を満喫してみませんか？郷人の募集は、毎年2月頃行なう予定です。また、“竹取応援団”と称して、竹林整備ボランティアを年2回実施する予定です。募集はその都度行ないますので、興味のある方はぜひ御参加下さい。



Let's 農業

このコーナーでは、農業を始めてみたいと思っている方へ向けての市町村等からの情報等を紹介しております。

循環型有畜複合農場「こぶた畑」

神奈川県南足柄市



餌の9割を輸入に頼り、糞尿の山に泣きながら糞漬けで豚を飼うのなら、始めから餌でなく豚肉を輸入したほうが話が早いと誰でもそう思うでしょう。多面的機能どころの話ではありません。

私達は、地域の資源や畑の残さを餌に、抗生物質を使わずに豚を飼い、堆肥を大事に畑で使って、年間50～80品目の野菜を作り、それらをあしがら農の会（NPO法人）の仲間と共に地域で宅配しています。母豚が5頭いれば十分に生活できるのです。同時に、お米やお茶、味噌などを農家、非農家を問わず共同で作って、自給しています。

農場内には、地域の人々が自由に訪れ、仔豚や母豚を見て目を細めています。家畜とヒト、ヒトと土との当たり前の関係を地域の協同で創り直していきたいと考えています。

農業体験しました

富山県新湊市

新湊市の生産者団体「きときと新湊市場」では、昨年からは直売市を開催していますが、今回消費者の皆さんに農業への理解や交流を深めることを目的に、農業体験をしていただきました。

麦を刈取った後の水田を活用した、枝豆の苗の植付けと収穫体験です。水田を提供した農家は、枝豆の畝作りや育苗の準備をしました。当日は晴天に恵まれましたが、前日の雨で地面はむかみ、50人の参加者は悪戦苦闘、泥だらけになりながらも楽しんで枝豆の苗植えを終えました。植えた苗は収穫期の違う、黒豆（たんくろう）、枝豆（ユキムスメ）、茶豆（夏の調べ）の3種類。収穫が待ち遠しい毎日です。



花はいかがですか？

福井県上中町



私はデザインの専門学校を卒業後、地元埼玉県のホームセンターで2年程働いていました。しかし、日々の仕事、自分の生き方に違和感や疑問を感じていて、「自分は、本当は何がしたいのか？」と模索していくうちに農業をしてみたいという思いに行き着きました。それから農業法人や研修先を探すうちに、「かみなか農楽舎」に出会い、こちらで2年間農業を基本中の基本から学びました。おかげさまでこの春、無事に研修を終え、3月から上中町内で新規就農させて頂くことができました。

私は2年間の研修の中で花の栽培にとっても興味を抱き、独立1年目の今年はキクとユリを作付けしています。農業は自然を相手にするものなので、なかなか思い通りにはいきませんが、すべて次につなげるための勉強ですので諦めずに、また楽しむことを忘れずに頑張っています。<http://nouson.towm.kaminaka.fukui.jp>

軌道に乗った「あじこいとまと」養液栽培

兵庫県神戸市

「今や安心・安全は当たり前。うちのトマトは『あじこいとまと』の名前のとおり、ミネラル分が豊富で旨味がギュッと詰まっています。最近では、料理コンテストで、うちのトマトを使ったシェフが優勝するなど、品質には絶対の自信があります。」と話すのは、平成9年、京都府から神戸市内に移住し、養液栽培（22a）でトマト「桃太郎」を生産している稲垣勝さん（39）。「高校2年生の頃抱いた『水耕トマトをやりたい』という思いを、16年間温めて就農しました。」と話しています。

農業大学校を卒業後、プラントメーカーに就職。転職して電気関係の知識を取得し、農業経営に必要な知識は得たものの、就農までに土地、資金、ハウスの整備などに苦労し、就農後は出荷先の開拓、水質悪化など難題続きで一時は離農も考えましたが、自慢の品質を武器に販売先をコツコツと開拓して、8年目の今では、全体の9割をJAとスーパーに出荷しています。

一方、就農の体験を伝えることができればと同市主催の「新規就農希望者研修事業」の講師を引き受けたり、研修生を受け入れたり、今では就農を目指す人の良きアドバイザーです。また、新たな取り組みとしてホームページを開設しネットでの販売を開始したり、こだわりの野菜、環境保全型農業に取り組むグループ「神戸新鮮組」に加入して、販路拡大を目指す意欲を見せています。<http://www.inagaki-farm.com>



和歌山県就農支援センターがオープン～農業を志す皆さんを支援します～

和歌山県



和歌山県では多様な農業担い手を確保するため、県内外を問わず和歌山で農業を始めたい幅広い方を支援する「農業をやってみようプログラム」を平成16年度から実施しています。

このプログラムの中核的施設として、本年4月に県中部の御坊市に『県就農支援センター』をオープンしました。当センターでは、就農相談、技術修得研修をはじめ、資金の斡旋や就農後の経営・技術支援など、就農に向けてのサポートを総合的に行っています。

和歌山県は万葉の時代以来の歴史と文化を有し、文豪佐藤春夫が「空青し、山青し、海青し／日はかがやかに／南国の五月晴れこそゆたかなれ」と詠んだ素晴らしい自然に恵まれています。このような和歌山で農業を始めたい方、まずはお気軽に当センターへご相談下さい。<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071601/>

- お問い合わせ先：和歌山県就農支援センター 〒644-0024 和歌山県御坊市塩屋町南塩屋724
TEL：0738-23-3488 FAX：0738-23-3489

このコーナーでは、地域の特産物等が身近で購入できるアンテナショップやテナントの情報を紹介いたします。

旬の味届けます！直売所・レストラン「風土村」

千葉県山田町

千葉県の北東部に位置する山田町（県道大栄栗源干潟線沿い）に昨年3月、農畜産物直売所・地域農畜産物を活用したレストラン『風土村』がオープンしました。この「風土村」は地域農業経営者7人で有限会社風土村を立ち上げ、「新鮮でおいしい安全安心な地域農畜産物を消費者の方々に」をコンセプトに、組合員80人と共に販売促進・農畜産物の高品質化に取り組んでいます。

また、地域の新鮮な農畜産物を消費者に供給するとともに、農と食を通じた食育の推進や生産者と消費者との交流の場として、農業体験を取り入れた農業の大切さや食べ物の大切さを、より多くの方々に普及していきたいと日々努力しています。

これからも、芝生の広場やミニ動物園の整備を行い、やすらぎと憩いの場として皆様に愛される『風土村』としていきますので、ぜひお立ち寄りいただきたいと思ひます。

<http://www.rakuten.co.jp/sunrisefam/483197/>（楽天市場サンライズファーム内）



物産・観光プラザ「かながわ屋」

神奈川県



神奈川県では、平成16年4月29日より既存の観光案内施設に、神奈川の名産品の展示・販売する場を併設し、物産・観光プラザ「かながわ屋」としてオープンしました。このお店では、秦野達磨風・横浜スカーフなどの「匠の技」や、大山のきやらぶき・津久井のうどんなどの「郷土の味」、乾のり・わかめ・こんぶなどの「海の幸」、足柄茶・秦野の落花生などの「山の幸」等、神奈川の名産品を幅広く取り揃えています。横浜にお出かけの際は、神奈川のお土産や見所を探しに、ぜひお立ち寄り下さい。<http://kanagawa-ya.ktpc.or.jp>

- 場 所：神奈川県横浜市中区山下町1シルクセンター1階（みなとみらい線・日本大通り駅下車）
- 営業時間：午前10時～午後6時（月曜定休・祝祭日の場合は翌日定休）

- お問い合わせ先：045-662-4113（物産）、045-681-0007（観光）

佐賀県酒情報館「nom.」（のんどっと）」

佐賀県佐賀市

平成15年10月1日、佐賀市に佐賀県酒情報館「nom.」（のんどっと）」がオープンしました。ここでは、佐賀の大地がはぐくんだ良質な酒米と豊富な天然水で醸造された、旨い地酒をご賞味いただけます。

昼（12:00～17:00）は情報館として、県内34歳元の情報提供や試飲、日本酒のおいしい飲み方の提案、季節のお酒の紹介などを行っています。夜（18:00～23:30）は、女性だけでも楽しめるおしゃれなショットバーになります。県産酒（大吟醸、本醸造、焼酎など）を1ショット単位で、また、焼酎かけアイスクリーム、県産品のつまみなどを販売しており、低価格で飲み比べなどをお楽しみいただけます。

新酒試飲会や、佐賀インターナショナルバルーンフェスタ、佐賀城下ひなまつりにあわせたイベントなども企画中です。お近くへおいでの際は、ぜひお立ち寄りいただき、「酒文化」をご堪能下さい。

http://www.geocities.jp/saga_sake/

- 店舗所在地・お問い合わせ先：佐賀市唐人1-2-22 TEL：0952-22-3087



このコーナーでは、全国の市町村において、独自に取り組んでいる施策等を紹介しています。



走れ！まめバス

千葉県野田市

野田市は、昨年6月6日、関宿町と合併を行いました。合併を契機とした新市の重要な施策の一つとして、本年1月9日、コミュニティバスの運行を開始しました。ちなみに名前は『まめバス』。本市は平成14年度産の枝豆出荷量全国第1位であること、バスのサイズがミニサイズであること、こまめに走ってほしい、という市民からの公募で決まりました。バスの車体はその名称から、枝豆の緑色をベースに、大豆色、小豆色の三色を配したデザインに側面と後面のガラス窓には豆のイメージキャラクター、屋根に巨大枝豆のオブジェを乗せ、子どもからお年寄りまで人気を博しています。運行171日目で利用者10万人を達成しました。

この『まめバス』が、交通アクセスの向上と、地域の活性化・PRの起爆剤となるよう期待しています。また、いろいろなPRグッズを作成してきました。なお、PRの一環として7月19日に回数券表紙3枚で、200名様に野田産の朝採り枝豆と交換を行いました。（応募多数のため抽選を行いました。）<http://www.city.noda.chiba.jp/koutu/koutu-menu.html>

鋸南町花いっぱい事業

千葉県鋸南町

平成12年度策定の鋸南町総合計画には、産業観光振興プロジェクトとして「エコガーデン（まちぐるみ公園化）構想」が盛り込まれています。これは、官民一体となって花木の植栽に取り組むことにより、町民一人ひとりの景観形成に対する意識を高め、よりよい町づくりを行うとともに、都市との交流人口を増加させることにより観光振興を図ろうとするものです。この中核となるのが花いっぱい事業です。

町内では河津桜を頼朝桜の愛称で呼び、町で購入した苗木を各地区からの要望により配布し、植栽・管理を地区住民が行っています。町内には「頼朝桜の会」と称するボランティア団体も組織され、官民一体となって「花のまちづくり」に取り組んでいます。

平成13年度～15年度の3ヶ年間で約9千本の桜の植栽が完了しました。

<http://www.town.kyonan.chiba.jp>



ガーデニングツリー 21

千葉県丸山町



農業振興を図る新たな方策として、地域を支えている「集落」の多様な機能に着目し、町内にある21区の集落で各々個性的な事業を立ち上げ、競争しながら地域の活性化を図るため、「一集落一果実の里づくり」を共通目的として、ガーデニングツリー21構想整備事業が平成13年度から始まりました。

現在、小戸地区が「梅の郷」、石堂地区が「密柑の里」、岩糸地区が「ゆとりある高農業生産地」を目指した柑橘・梅の植栽、加茂地区が「すももの里」、杳見地区が「桃源郷のさと」を目指したプラムの植栽、大井地区が栗・杏子の植栽にそれぞれ取り組んでいます。

今後の事業展開により、集落の共同意識の向上、都市と農村との交流、耕作放棄地の解消に結びつくことが期待されます。

ネイチャースクールわくわくWADA「和田町炭焼きの会」

千葉県和田町

都市と農山漁村の交流事業である「ネイチャースクール わくわく WADA」を実施している和田町では、平成16年1月19日に「和田町炭焼きの会」が設立されました。

炭焼きの会の会員38名で都市住民との交流により、川の浄化プロジェクトによる里山づくりに取り組んでいます。炭窯も小屋も全て手づくりで、約30kgの規模の炭窯を製作しました。毎月第2日曜日を共同作業日として午前8時30分～午後3時まで活動をしています。同日は和田町農産物加工組合による地元の特産品や加工品を展示しています。

豊かな自然の残る和田町で竹炭づくりや田舎暮らし体験をしてみませんか。会員一同心からお待ちしています。

<http://www.town.wada.chiba.jp/>



並木町・北町 農ウォーク

東京都国分寺市



緑のまち・国分寺市は、市民と農家さんと一緒に歩きながら、市内の畑や農業施設を巡る「農ウォーク」を開催しています。

今年の7月3日には、市内でも特に農地や畜産農家が集合している並木町と北町一帯を歩きました。当日は午後1時30分に集合場所の並木公民館を出発。参加者60名を3つの班に分け、各班にはそれぞれ土地に詳しい農家さん数名を先導役に予定のコースをたどりましました。途中、特産品のブルーベリーをたっぷり使った農家さん自家製のアイスを参加者全員で味わい、真夏の屋下がりに木陰で涼みながら、自然の恵みを満喫しました。

農業体験交流事業「週末百姓やってみ隊」

新潟県山北町

地域の特徴を生かした個性豊かな活力ある地域づくりのため、配偶者、後継者不足の問題に対し、減反田等を活用した特産作物の栽培体験、継続的な交流を通じての共通話題形式による未婚解消を目的に各種の取組みを実施しています。

本町では、農業の減反政策や農業従事者の高齢化などにより、荒廃する農地が年々増加していることから、これを利用して「農業」を実践する「週末百姓やってみ隊」を企画しました。本町に出向いていただき、実際に農業を体験していただく都市部の女性を「百姓隊」、それをサポートする町の独身男性を「サポート隊」と名付けました。百姓隊の皆さんに何度も町に来ていただくため、畑の管理、町の自然を生かしたサポート隊主催のイベントを開催、農業環境の整備等、町の自然や生業、町民の素朴な人柄など山北町の魅力前面に出した企画となっています。この中の1つに、サポート隊と町内外の女性との継続的交流の場として、共同作業によるログハウス建築「ホッと村」を整備し、農村環境体験の場として有効に活用しています。



http://www.town.sanpoku.niigata.jp

みんな集まれ！「伊丹」を踊ろう！！

兵庫県伊丹市



小さい子どもからお年寄りまで「誰もが元気に楽しく参加できるおどり」伊丹総おどり『WASSHOI いたみ』が完成しました。同じ曲に民踊をベースにした「和の基本パターン」と、新たな視点の躍動感ある「洋の基本パターン」の振り付けがあります。

これは共通の曲を踊ることを通して、世代間の交流を深め、連帯感や地域コミュニティ意識の醸成、さらにはまちの活性化、青少年の健全育成などにも利用できるものにしたと取り組んできたものです。一昨年より踊りに関するイベントなどの事例研究に始まり、曲の公募・編曲、振り付け、披露のそれぞれの段階で企画から実施に至るまで、自治会連合会などの3団体と市が中心になって、音楽・踊りの分野で活躍されている多くの市民の

皆さんに御尽力いただきながら活動してきました。

今後、このおどりを学校や地域の盆踊りなどの行事で多く利用していただけるよう普及に努め、本市をアピールできる資源の一つに育てていきたいと考えています。<http://www.city.itami.hyogo.jp>

地産地消のレシピ集を刊行

愛媛県今治市

今治市では、20年前より学校給食の食材に地元の野菜を優先的に使用したり、有機農産物を導入するなど地産地消を推進しています。また、5年前からお米を地元産の特別栽培米に切り替えたほか、今治産大豆で製造した豆腐や今治産小麦で作ったパンを供給するなど徐々に地産地消率を高め、好評を得ています。

こうした状況の中、市民の皆さまから「子供が『給食がおいしいので家でも作って欲しい。』と言うけれども作り方が分からない。」「給食のような食材を使いたいが売ってくれるところが分からない。」といった声が寄せられるようになったため、広く一般家庭でも地産地消の料理を味わって頂くため、学校給食を家庭で再現することができるレシピ集を刊行しました。

このレシピ集には、旬の食材の情報や食材の産地、地元食材を求める際の問い合わせ先や地産地消推進協力店の紹介など通常のレシピ集にはない情報を掲載し、小中学校や関係機関に配布するとともに、市内の主要書店でも販売しています。



日本一の環境に優しいエコアイランド！

愛媛県中島町



「えひめA I - 1」(写真左)と配布の様子(同右)

中島町は、県都松山市の北西15km、広島、山口両県との境に接する瀬戸内海海上に浮かぶ6つの有人島(野忽那島、睦月島、中島、怒和島、津和地島、二神島)と22の無人島からなり、松林の映える白砂の海浜が島の周囲を囲んでいます。

しかしながら、下水道が整備されておらず、生活排水がそのまま河川や瀬戸内海に放出され汚染される現状に、町民全員で環境浄化に取り組もうと「えひめA I - 1(環境浄化微生物)」の使用が始まりました。これは愛媛県工業技術センターで開発された酵母・乳酸菌、納豆菌を糖蜜で培養したもので、身体に無害なもので製造されています。毎日、台所・洗面所・トイレ等からコップ1杯程度流すことにより、排水管内部の臭い・石鹸状の汚れが取れることはもとより、流れ出る河川のヘドロが減少しました。

今年度、中島町民全員での使用を目指し、日本一の環境に優しいエコアイランドを目指します。

<http://www.town.nakajima.ehime.jp>

恵比須さんでまちおこし

佐賀県佐賀市

佐賀市内には約420体の恵比須像が長崎街道を中心としたまちかどにまつられており、その数はおそらく日本一だろうといわれています。また、鯛を抱えているものばかりでなく、釣り上げたもの・背負ったもの、鯛の代わりにソロバンや大福帳を持っているものなどその格好や表情も様々です。

佐賀市ではこの恵比須を活かし、観光振興及び中心市街地活性化の両面からこの歴史的な資源を活かしたまちづくりを実施していくため、地元企業・市民団体・JRなどからなる「恵比須DEまちづくりネットワーク」を立ち上げ、恵比須を活かし、佐賀市を活性化するための議論を行っています。

平成15年度は、①佐賀の玄関口であるJR佐賀駅構内に恵比須像(旅立ち恵比須)を設置、②巻き物風恵比須マップの作成、③「佐賀城下ひなまつり」にあわせ恵比須巡りスタンプラリーを実施するなどの事業を行いました。



平成16年4月から平成16年6月までの期間に全国各地で開催が予定されている様々なイベントを掲載しております。記事を読んで興味をもたれた方は、ぜひ一度現地を訪れてみませんか。

みちのく白河グリーンフェスタ

福島県白河市

白河市の農業や自然に対し、子供から大人まで農作物の収穫や加工などの農業体験を通じて理解を深めてもらい、「田舎暮らしの良さ」や「楽しみ」「学び」「考える」といった、グリーンツーリズム本来の魅力も体感してもらうイベントです。

<http://ns2.shirakawa.ne.jp/~snkk/guri-nnfesuta.htm>

1. 実施内容

① 宿泊コース

しいたけ植菌、大豆加工、天体観測、もちつき、民話体験（この他、②の内容も含まれます）

② 日帰りコース

ブロッコリー・しいたけ収穫体験、そば（うどん）打ち体験

2. 参加費

① 宿泊コース

大人5千円、小人4千円、
幼児（3歳以下）2千円

② 日帰りコース

大人2千円、小人千五百円

- 開催日：宿泊コース11月20日（土）～21日（日） 日帰りコース11月21日（日）
- 開催場所：市内各所（農園）・白河関の森公園
- お問い合わせ先：事務局 白河市役所農政課 TEL：0248-22-1111（内線2223）
実行委員会会長 荒井忠男 TEL：090-8783-9837



第31回町田市太陽と緑の祭り（農業祭）

東京都町田市



今年で31回目を迎えるこの農業祭は、町田市農業が活気に溢れ、ますますの発展を遂げること、そして市民を含む多くの人々への本市農業のPRと市内の緑化促進に寄与することを目的として行われています。

内容は、野菜・花・植木の品評会及び即売、生産者による直売コーナー（野菜、たまご、椎茸、植木等）、模擬店、展示（野菜大八車、野菜みこし、絵画・写真コンクール等）、その他にもコンサート、わら・竹細工体験、牛乳搾り体験、こども動物園など様々な催し物を予定しています。詳細については、10月頃町田市役所ホームページにて掲載予定です。

- 開催日：平成16年11月28日（日）
- 開催場所：町田市野津田公園

- お問い合わせ先：町田市環境・産業部農業振興課振興係担当：早坂、井上
TEL：042-724-2166（内線2493）

第4回箱根だいこん祭り

静岡県三島市

戦時中は保存食として珍重され、昭和33年には農林水産大臣賞を受賞した三島名物「箱根沢庵」を復活させようと、平成13年より開催されています。

寒風に磨かれた地元名産「沢庵だいこん」を特設会場で沢庵漬けにし、三島の冬の風物詩である「富士山とだいこん干し」の風景を再現することにより、「箱根大根たくわん漬け」の観光特産品化への取り組みを行っています。

用意された樽は完売となり、農業従事者にとっても消費者との交流、箱根高原野菜の直売という経験が刺激的な体験となっている大人気のイベントです。

- 開催日：平成16年12月5日（日）（予定）
- 開催場所：坂公民館
- お問い合わせ先：三島市役所商工観光課
TEL：055-983-2656



牛の角突き

新潟県小千谷市



体重約750～900kg、ヘビー級の体がぶつかり合う迫力満点の「牛の角突き」は、国の重要無形民族文化財にも指定されている伝統的行事です。また、その歴史は古く、徳川時代の文豪・滝沢馬琴の書いた「南総里見八犬伝」にも記述されています。

越後の闘牛は、引き分けが原則。そのため「勢子」と呼ばれる男たちが勇姿を見せてくれます。牛の足に綱をかける華麗な技術や、猛り狂う牛に飛びかかり、鼻や角を抑える勢子の活躍も見物です。

小千谷市ホームページ <http://www.city.ojiya.niigata.jp/>

小千谷闘牛北斗会ホームページ

<http://www.geocities.co.jp/SilkRoad-Oasis/2062/>

- 開催日：10月3日（日）11月7日（日）
- 開催場所：小千谷闘牛場

- お問い合わせ先：小千谷市商工観光課 TEL：0258-83-3512

香椎神社秋祭

佐賀県久保田町

香椎神社が創建された治承年間（1177～1181年）以来、800年以上もの歴史を持つ香椎神社秋祭。銭太鼓という道具を持って踊る銭太鼓（ぜんじゃーこ）浮立にもりゃーしという締太鼓を胸につるした華やかな衣装の女性の一団がつき舞を披露したり、勇壮な面をつけて踊る面浮立、太鼓や鉦を打ち鳴らす鉦浮立等が奉納されます。他にも少年相撲大会や町商工会によるラムネ早飲み競争など多彩な催しで賑わいます。

- 開催日：10月17日（日）
- 開催場所：香椎神社
- お問い合わせ先：香椎神社 TEL：0952-68-2655

以上の情報の収集に当たりましては、都道府県関係課の多大なるご協力をいただきました。心より御礼申し上げます。

事務局からのお知らせ

日頃より、季刊「新往来」へのご協力、ご愛読に厚く御礼申し上げます。この度、より多くの方々への情報発信並びにペーパーレス化を図るため、勝手ながら本誌の閲覧をホームページのみとする方向で検討しております。ご意見等ございましたらご連絡下さい。

● 皆様からの情報提供をお待ちしております

季刊「新往来」は皆様からお寄せいただいた情報で構成されています。地域の自慢やイベントの案内など、全国に向けて発信したい情報がありましたらぜひご連絡下さい。なお、次号（第15号）につきましては、平成16年12月頃の発行を目標としております。10月下旬から編集作業に入りたいと考えておりますので、その頃までに各都道府県又は下記連絡先までご連絡下さい。全国各地の方々へ「交流」に関する多くの情報の発信を行うため、皆様からお寄せいただいた情報については、できる限り掲載するよう努めておりますが、誌面スペースの関係上掲載できない場合もありますので、あらかじめご了承下さい。

● 原稿の提出方法について

「イベント情報」以外の各記事につきましては、原稿300～400字程度、「イベント情報」につきましては、原稿200～250字程度並びに「開催日」・「開催場所」・「お問い合わせ先」の必要事項を添えて提出して下さい。関連する写真などがありましたら併せて提出して下さい。

● 編集・発行：農林水産省農村振興局農村政策課（担当＝宮崎・清水・矢野）

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

TEL：03-3502-8111（内線：4619）FAX：03-3595-6340

・農林水産省のホームページでは、季刊「新往来」や都市と農山漁村の共生・対流など、様々な情報を掲載しております。ぜひ一度ご覧下さい。

農林水産省 (<http://www.maff.go.jp>) →トピックス 農村 農村振興局ホームページ

→都市農村交流の総合案内（季刊 新往来） (<http://www.maff.go.jp/nouson/seisaku/sinourai/index.htm>)