

交流情報誌

季刊

新

往来

第16号 2005. 3.31

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

わがまち自慢

・・・ 3

- いわみざわ公園バラ園 (北海道岩見沢市)
- 農家の若いもんが新たな事業に挑戦! (北海道風連町)
- 津軽三味線発祥之地「津軽三味線会館」 (青森県金木町)
- 「カヌーの里」西目屋村 (青森県西目屋村)
- 東北初の砂風呂として人気 (岩手県湯田町)
- ふれあいむろね「旬菜館」 (岩手県室根村)
- 牧野の森「里山」 (千葉県山田町)
- 「みどり豊かなまち」八日市場 (千葉県八日市場市)
- 茂原市の名物「六斎市(ろくさいいち)」 (千葉県茂原市)
- 関東から最も近い「茅葺民家群」 (山梨県塩山市)
- 太陽を浴び「美味しい梅」をもぐ!! (山梨県甲斐市)
- 里山の元気づくり「中ノ俣たき火会」 (新潟県上越市)
- 「たじみ農産物直売所」オープン
地産地消と地域活性化を目指して (岐阜県多治見市)
- 花づくりグループが連携「米原*花ともだち」
(滋賀県米原市)
- 喜瀬川の桜 (兵庫県播磨町)
- 大歳神社の千年藤 (兵庫県山崎町)
- 青空市場「サン直広場ええとこそうじゃ」(岡山県総社市)
- 湯の山温泉の竹下桜 (広島県湯来町)
- 東陽交流センターせせらぎオープン (熊本県東陽村)
- 五ヶ瀬川に架かる鮎(あゆ)やな (宮崎県延岡市)

わがまちの旨いもん

・・・ 9

- 妹背牛町特産焼酎「葉舞(ハーブ)な里から」(北海道妹背牛町)
- 江別100%!「江別小麦めん」発売中 (北海道江別市)
- ひまわりメニュー (北海道北竜町)
- アスパラガス (秋田県八竜町)
- 手作りかあちゃんの味をお届けします「おおさと工房」
(埼玉県大里町)
- 「まめまめ料理コンテスト」開催
地元特産品「枝まめ」を使った料理 (千葉県野田市)
- ニギスの団子汁 (愛知県蒲郡市)
- 葉膳料理 (兵庫県丹波市)
- 純米大吟醸「神力」 (兵庫県御津町)
- 白甘藷(かんしょ)「きびみどり」 (岡山県総社市)
- フカ(サメ)の湯ざらし (愛媛県宇和島市)
- 「てまいら酢」手間はかけずとも愛情はかけてね
(高知県安芸市)
- 地場産ダイズで醤油開発 (福岡県宗像市)
- うまかのり梅(ばい) (佐賀県佐賀市)
- 長崎県大村発「ひじき麺」 (長崎県大村市)

- 太秋柿ミルクアイス (熊本県益城町)
- 新食感!「タコすてーき」はいかが? (熊本県有明町)
- 「門川金鱧(ハモ)」が旨い訳。ご存知ですか?
(宮崎県門川町)
- 日之影の美味しい黒米 (宮崎県日之影町)
- 子持ち鮎めし (宮崎県延岡市)

私達、輝いています

・・・ 15

- めめまの味・麦とろ御膳に微笑みを添えて「有限会社メロード」
(埼玉県妻沼町)
- お年寄りの知恵袋と豊かな資源を次世代につなぐ
「まめや」オープン (三重県勢和村)
- 加工グループが連携し、贈答品セットを販売 (高知県安芸市)
- 高齢者パワーで農産加工 (福岡県宗像市)
- 地域農産物を活かした食の提供を目指して(熊本県東陽村)

交流・連携通信

・・・ 17

- 「元気村・夢の農村塾」で北海道の農業体験 (北海道深川市)
- 歌舞伎十八番福浦陽春(じまのかぶきでふくらははる)
(青森県佐井村)
- 筆甫(ひっぽ)クラインガルテン(市民農園)の紹介
(宮城県丸森町)
- 三陸リアスの海で、自然・産業体験 (宮城県気仙沼市)
- ちいじがき蕎麦(そば)オーナー制度 (群馬県甘楽町)
- 農業体験と地酒づくりの会 (兵庫県山崎町)
- スローフードの食事会で消費者と交流 (山口県豊浦町)

アンテナショップ情報

・・・ 19

- アンテナショップで交流の輪を広げる(岡山県吉備中央町)

わがまちのユニーク施策

・・・ 19

- 紫波フルーツパーク体験工房 (岩手県紫波町)
- 「いいとこ教え隊おやま」まちなかガイド(栃木県小山市)
- 幻の柳久保小麦拡大の取り組み (東京都東久留米市)
- 穂の国を食べよう! -「食」と「農」のWebサイトがオープン
しました- (愛知県豊橋市)
- 休耕田を利用したホンモノコ養殖による地域の活性化
(滋賀県草津市)

イベント情報

・・・ 21

- 平成17年4月から平成17年6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

農村振興局からのお知らせ

・・・ 24

表紙の写真

農村での豊かな体験宿泊施設 元気の森かじか

熊本県美里町

「元気の森かじか」は、5年前に廃校になった中央南小学校の校舎を改装し、昨年5月にオープンした体験型の宿泊施設です。周囲は山々に囲まれ、すぐ隣を釈迦院川の清流が流れています。熊本市から1時間弱、福岡からも高速道路を使えば2時間足らずの場所にあり、農村ならではの豊かな体験ができます。

体験は農林業、食育、自然、創作の4つの分野で11の活動を行っています。学校での総合的な学習の時間での活用や社会教育団体の皆さんの体験活動などに適した活動を提供しています。グラウンドや体育館、プールもあるので、活動の幅が広がっています。食事は地域の皆さんの自主グループ「キッチンかじか」の手作りごはん。旬の野菜をメニューに取り入れたおふくろの味を提供しています。給食室もあるので自分たちで食事作り体験も。

「やりたい!」ことが実現できる、そんな場所でありたいと思っています。皆さんの新しいふるさととして、ぜひご利用ください。<http://www.kajika.jp/>

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。

いわみざわ公園バラ園

北海道岩見沢市

「いわみざわ公園バラ園」では、約4万平方メートルの敷地内には243種、2万2千株のバラやハマナスが、6月下旬から10月まで楽しめます。

中心となる「らせん形」の花壇には、花の豪華な四季咲き大輪系（Hybrid Tea Rose）を主体に配植し、アーチやスタンドには、つるバラ（Climbing Rose）をはわせて立体感を演出しています。バラ園には、この他にもイングリッシュローズガーデンのコーナーがあり、四季折々に楽しめる、北国らしいバラ園となっています。

また同園内にある、いわみざわ室内公園「色彩館」は、一年中、15～20に保たれており、冬でも春の陽気が漂う温室型の公園となっています。

<http://www.city.iwamizawa.hokkaido.jp/city/data/kankou/kouen.htm#バラ>



農家の若いもんが新たな事業に挑戦！

北海道風連町



昨年度、町内農家の若手が「NORTH（ノース）」を組織し、農業以外の分野での活動を開始しました。4人の農業後継者が会社を設立し、夏は個々の農場で水稻・メロン・野菜等、農産物の生産し、冬は除雪・排雪を請け負う、新しい農業の形づくりを目指しています。

これまで町内の農業後継者は、夏場は自家農業に従事し、冬場は収入を求めて企業で働いたり、出稼ぎに行ったりすることが多かったのですが、仲間同士での企業の設立により、雇用の場の確保につながり、また、情報交換の場にもなっています。

16年からは札幌の工房と提携を結び、自分たちが育てた野菜を月3回玄関先まで届ける産直事業にも取り組んでいます。

農業以外の分野での若者たちの活躍に期待が寄せられています。

● お問い合わせ先：有限会社NORTH

TEL・FAX：01655-3-2621



津軽三味線発祥之地「津軽三味線会館」

青森県金木町

津軽三味線発祥の地である金木町。その基礎を築いたのが、当町出身で津軽三味線の始祖「仁太坊」こと秋元仁太郎、中興の祖「嘉瀬の桃」こと黒川桃太郎、神様と呼ばれた白川軍八郎です。

こうした先人達の偉業を後世に引き継ぐためにできたのが、「津軽三味線会館」（入館料1人300円）です。館内は津軽三味線の歴史・民謡・郷土芸能等の紹介する展示室をはじめ、多目的ホールでは年末年始を除く毎日4回（12月～3月までの冬季間は毎日3回）津軽三味線の生演奏を堪能することができます。<http://www.kanagi.jp/>



「カヌーの里」西目屋村

青森県西目屋村



西目屋村は自然に恵まれた津軽でも特に山が多いところで、津軽の田畑を潤す岩木川水系の流域源でもあります。

その岩木川の清流を活かすため、平成10年より名坪平運動公園に隣接する岩木川に約500mの特設コースを整備し、カヌー大会を開催しています。今では、全国でも屈指のコースとして日本カヌー連盟から高い評価を受けています。

大会は6月下旬に開催され、競技種目はコース途中に設けられたゲートを通過しながらタイムを競う「スラローム」と、急流を一気に下りタイムを競う「ワイルドウォーター」の2種目が行われ、日本全国からトップレベルの選手が集結し、卓越した技術を競いあっています。<http://www.vill.nishimeya.aomori.jp/>

東北初の砂風呂として人気

岩手県湯田町

東北で初めての砂風呂として人気を博しています。

場所は「四季の移ろう俳句の里湯本温泉」からほど近く、町内で産出される天然ケイ砂を温泉のお湯で熱しています。入浴方法は、浴衣のまま砂の中にすっぽりと埋まって体を温めるといったもの。蒸し風呂感覚でとてもユニークな温泉です。

<http://www.town.yuda.iwate.jp/index.shtml>



ふれあいむろね「旬菜館」

岩手県室根村



室根村地域情報発信施設「ふれあいむろね旬菜館」では、豊かな自然に囲まれ、四季折々の旬の新鮮野菜を中心に、素材にこだわり愛情を込めて作った農産加工品や特産品、匠の技が光る工芸品などを販売しています。森川海のつながりから海産物（乾物類）も取り揃え、地域間交流にも取り組んでいます。

オープンして1年を経過したばかり。生産者の意欲と発想を基礎に顔が見える流通を目指し、地産地消活動の拠点としてこれからも地域に潤いを与え続けます。

また、情報発信コーナーでは、観光案内や各種イベント情報などを掲示しており、室根の四季、祭り、特色ある地域づくりなど総合的情報を発信するとともに、人と人とのふれあいをお届けします。

牧野の森「里山」

千葉県山田町

本町では、澄みきった夜空に輝く星が、豊かな自然を象徴するものとして、「星のふるさと」をテーマとしたまちづくりを進めており、これらの豊かな自然を後生に伝え残すことが私達の義務であると考えています。

本町の位置する北総地域では、斜面林を「里山」として活用してきましたが、近年はその役割が失われたことで、多くの里山が放置された状態です。そこで、豊かな自然や美しい緑の風景を伝承するため、「牧野の森整備構想」を策定し、「里山づくり」として「里山保全地区」の下草刈りや倒木の除去に着手し、森林の持つ機能を高め「自然体験や林業体験のできる交流拠点」としての整備を促進しています。

現在、約10haの森林整備が終わり、遊歩道により林内を散策し、森林浴、野草、野鳥観察などが楽しめます。また、隣接する「橘ふれあい公園」ではカヌーやキャンプができ、自然を満喫することができます。



「みどり豊かなまち」八日市場 千葉県八日市場市

皆さんは「みどり豊かなまち」八日市場市をご存知ですか。

八日市場市は千葉県の北東部に位置し、生産額が県下3位の米を中心に野菜や花木、畜産などの複合経営が行われている緑豊かな田園都市です。

その中で特筆すべきが植木生産で、日本トップクラスの栽培面積を誇ります。植木生産農家数は約500戸にもものぼり、観賞用、生垣用、緑化用樹など、300種余りの「緑」を全国各地に送り出す「日本一の植木のまち」です。

また、千葉県では伝統的な植木造形技術と知識に優れた人を「植木伝統樹芸士」、そのような技術により仕立てられた庭園樹木を「植木銘木100選」としてそれぞれ認定していますが、本市では伝統樹芸士に11名、銘木100選に4本が認定されています（16年12月1日現在）。伝統樹芸士の皆さんは、地域における樹芸技術の継承・保存のための技術普及や後継者の指導に携わっています。

さらに、巨木の多さも全国トップクラスです。平成12年に環境庁（当時）が行った「巨樹・巨木フォローアップ調査」において、市内で211本の巨木（地上1.3mの高さで幹周り3m以上の樹木）が確認され、最も大きい安久山地区のスダジイは幹周り10m、根は板状になっており、市指定の天然記念物とされています。

八日市場市の身近な「緑」を探しに、一度足を運んでみてはいかがでしょうか。<http://www.city.yokaichiba.chiba.jp/>



茂原市の名物「六斎市（ろくさいいち）」

千葉県茂原市

茂原市には「六斎市（ろくさいいち）」という400年以上の歴史を誇る伝統の名物「市」があります。昔から月に6回、4と9のつく日に開かれている六斎市は、台所と直結する地元密着型の「市」です。全国的に有名な「市」には、輪島の朝市、飛騨高山の朝市などがありますが、茂原の六斎市は朝から日没まで一日中開催されている珍しい「市」です。

変り種としては、桶や樽を売る木工製品屋、味噌や麹（こうじ）だけ売る味噌屋も路上に出店します。そして六斎市には、スーパーマーケットにない人と人との暖かい心の交流があります。

しかしながら、年々都市化の波が押し寄せ、店を出す人の高齢化と後継者がいないことなどから衰退が進行しています。風物詩が少なくなっていく今、古い歴史を持つ六斎市をこれからも大切に守っていき、名物「市」を後世まで残し存続させていきたいと六斎市を運営する茂原市場組合では創意工夫を凝らしているところです。

皆さん、こんな珍しい茂原市の六斎市をぜひ一度訪れてみてはいかがでしょうか。



関東から最も近い「茅葺民家群」

山梨県塩山市

塩山市下小田原の上条地区は戸数25戸を数えますが、そのうち山梨県を代表する茅葺切妻造民家が14軒あり、山すそにひな壇のように建ち並ぶ光景は見事なものです。

平成13年に（財）都市農山漁村交流活性化機構が行った「茅葺民家に関する調査研究」により、その保存のよさが全国に知られることになりました。また、本年度、（財）日本ナショナルトラストによる観光資源保護調査「上条地区の切妻造民家群」が行われ、貴重な資料を得ることができました。

上条地区は、春になると一面桃の花に包まれます。今後は地域の方々と生業である農業も含めた景観の保存活用の方角を模索していく予定です。



太陽を浴び「美味しい梅」をもぐ！！

山梨県甲斐市



甲斐市の梅は、梅干し、小梅ワイン、梅ジャムなどいろいろな製品に加工・販売されており、市自慢の特産品となっています。

本市では、毎年5月頃、富士山を真正面に見渡せる丘に広がる絶景の場所「梅の里」で、この梅のもぎとり体験が楽しめます。

また、3月には毎年恒例の「梅の里マラソン」が開催され、県内外から参加した多くのランナーが、梅の花が咲き乱れる中をさっそうと駆け抜けます。

さらに、平成18年度には、甲斐敷島梅の里内にクラインガルテンが開園される予定であり、自然豊かな山里で農業を楽しんでいただけます。なお、17年5月に現地見学説明会の開催を予定しています。

里山の元気づくり「中ノ俣たき火会」 新潟県上越市

上越市中ノ俣は、約50戸100人が住む山あいの小さな集落で、上越から富山へ抜ける交通の要衝として栄えた歴史ある場所です。ここ中ノ俣には、清流や山々の恵みがあふれ、自然と共に暮らす人々の営みが引き継がれてきました。

この豊かな恵みを積極的にアピールしていこうと、地元住民と中ノ俣ファンなど25人で「中ノ俣たき火会」を平成13年に結成しました。中ノ俣の産物や貴重な里山文化を知ってもらうために、「山菜祭り」や「ホタル鑑賞会」など様々な活動を行っています。

また、昔ながらの農法や生活を振り返り、牛を使って田を耕す「牛と田掻き」や、重い材木を二本ソリで雪上を滑らせて運ぶ「大持引き（だいもちひき）」など一度は消滅しかけた伝統の技を復活させました。

今後も様々な古くて新しい技や文化を復活させ、里山の保存と中ノ俣の元気づくりを進めていきます。



「たじみ農産物直売所」オープン 地産地消と地域活性化を目指して

岐阜県多治見市



陶器の町として有名な多治見市に生産者と消費者待望の「たじみ農産物直売所」が今年の10月30日にオープンしました。地元農業者を中心に農産物直売所運営委員会を設立し、多治見駅前商店街の一角の空き店舗を会員自ら改修しました。現在35名の会員で運営しています。

地元で収穫した安全・安心で新鮮な農産物などを地元の人に味わってもらい、地産地消の拡大と駅前商店街の活性化にもつなげていこうと取り組んでいます。営業日は、原則的に毎週火・木・土・日曜日の午後3時から午後6時までです。

これからは、消費者のニーズに合った安定的な生産・出荷や商店街のイベントなどへの参加をしていきたいと

思っています。

- お問い合わせ：岐阜県多治見市農林商工課農林グループ TEL：0572-22-1111（内線353）

花づくりグループが連携「米原＊花ともだち」

滋賀県米原市

滋賀県と岐阜県の県境にそびえる薬草で有名な伊吹山。その山麓の両縣市町村で実施する「伊吹山薬草サミット」が旧米原町で開催されたことをきっかけに結成されたのが「米原＊花ともだち」です。

「花」にちなんだ、いくつもの住民グループが連携した米原のまちづくり組織で、花づくりグループや押花サークルなどの「花の達人」が集まり、まちの植栽やイベントなどを請け負っています。

伊吹山薬草サミットでは、地域の竹と花を活用した「モニュメント」の制作や、花にちなんだ「体験コーナー」を盛大に実施し、花づくり活動の裾野を広げました。

米原町制最後となる平成16年のクリスマスイベントでは、背丈を超える巨大な「クリスマスリース」を制作し、ドラマチックな「ラストクリスマス」を住民主導で演出しました。

住民グループ同士の横の連携を活かしながら、花づくりをはじめとした地域の知恵とパワーを存分に発揮し、行政主導ではできない「花と緑のまちづくり」を実現しています。



喜瀬川の桜

兵庫県播磨町



播磨町の中央を南北に流れる喜瀬川は、普段から住民の方の憩いの場であるとともに、ウォーキングコースとしても広く活用されています。春には桜が美しく咲き誇り、大勢の見物客が訪れます。特に、播磨中学校の東側の川沿いでは、30本ほどある桜が一斉に咲き、親子連れや友達同士がお弁当を広げ桜を楽しむ光景が見られます。

また、播磨町の西側を流れる水田川にも、整備されたばかりの桜の広場があります。まだ植えられて間もない桜が並んでいますが、年々大きくなるのが楽しみです。

大歳神社の千年藤

兵庫県山崎町

通称「千年藤」と呼ばれるこの藤は、平安時代前期の960年（天徳4年）に植えられたと伝えられています。種類は、花房が1m以上も伸びるノダ藤で、幹は3～4本が束となり、根回り約2.8m、枝張りには約420mに広がり、兵庫県指定文化財（天然記念物）となっている名木です。

また、環境省の「かおり風景100選」に選ばれ、春から夏にかけてほのかな甘い香りが漂い、訪れる人を幽玄の世界へ誘います。

花の見頃は4月下旬から5月上旬で、期間中はライトアップが行われます。毎年、この時期に神社氏子有志による「藤祭り」が行われ、多くの観光客が訪れます。<http://www.kanko.yamasaki.hyogo.jp/>



青空市場「サン直広場ええとこそうじゃ」

岡山県総社市



青空市場「サン直広場ええとこそうじゃ」は、地元農家の手により、平成16年7月にオープンして以来、水曜日を除く毎日営業しています。当市場は、国民宿舎「サンロード吉備路」の一角に設置されていることから、地域住民のみならず全国から観光客が訪れ、総社市のPR活動に一役買っています。

また、新鮮で安心して食べられる野菜や果物、花や地元農産物を使った加工品等、地元農家が生産した季節感あふれる商品が多数取り揃えられています。

「ええとこ」とは岡山の方言で「良い所」という意味で、名前通り総社の良さが感じられる場所にあります。生産者側においても、「自分が作った農作物を喜んで買ってもらえる」という喜びや農業に対するやりがいを感じることができ、1年を通して安定した出荷が行えるよう作付け計画を立てて取り組んでいます。

湯の山温泉の竹下桜

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町の湯の山温泉。この温泉の入り口には「竹下桜」と呼ばれる大きなしだれ桜があります。

竹下桜は、花木業を営んでおられた竹下新男さん（現在97歳）が36歳のときに幼木を植えたもので、その後、枝物栽培に施す肥料によってグングン大きくなったものです。樹齢は60年余り、高さは約18m、幹周り（目通り）は約2.5mのしだれ桜。桜の花はもちろん、左右に大きく広がった枝ぶりも美しく、花のシーズンには県内外から多くのカメラマンが訪れて、その姿をカメラに収めています。湯の山温泉地内には多くの桜がありますが、今やこの竹下桜は湯の山温泉のシンボルといえるでしょう。

湯の山温泉は、江戸時代・浅野藩の湯治場として栄えた由緒ある温泉です。毎年4月第1週の土・日には「湯の山温泉さくらまつり」が催されます。土曜日は前夜祭として神楽上演し、日曜日は地元の人たちによる大名行列のほかステージアトラクション、各種バザーなど多くの人で賑わいます。

この春は、美しい竹下桜を見に来てください。

東陽交流センターせせらぎオープン

熊本県東陽村

東陽村は、九州自動車道八代ICから20分の熊本県中央部に位置し、村の87%を森林が占める自然豊かな村です。また、ショウガの県内消費の半分を生産するショウガの産地でもあります。

このような自然豊かな村に、平成17年2月6日、「自然・癒し・食」をテーマとし、「ゆったり」と「やすらぎ」の空間をお客様に提供するため、「東陽交流センターせせらぎ」がオープンしました。この施設は、天然温泉や野菜レストラン、地元農家直送の野菜販売所などがある複合型施設です。

「野菜レストランさんふるる」では、東陽村に伝わる味を基本に、地元で採れる野菜の食べ放題、東陽ならではのショウガソフトクリームやショウガにこだわったお菓子などが楽しめます。また、「かけ流し天然温泉 夢あかり」は、女性にうれしいアルカリ性の泉質であることから、お肌がすべすべに。家族風呂にも露天風呂が完備され、家族連れにも大人気です。また、横を流れる河俣川や山々の美しい自然の風景が憩いの空間をさらに演出します。

みなさんのご来館お待ちしております。<http://www.toyo-tv.ne.jp/toyomura/>



五ヶ瀬川に架かる鮎（あゆ）やな

宮崎県延岡市



「鮎（あゆ）やな」とは、秋風が吹く季節に、鮎が産卵のため下流に下る習性を利用した伝統漁法です。延岡市内を流れる清流五ヶ瀬川に架かる「鮎やな」は、300年以上の歴史を持ち、木や竹、ひも、石などの自然の材料を用いて約100mの川幅いっぱい架けられる大規模なものであり、延岡の秋の風物詩になっています。

五ヶ瀬川の鮎は、味、姿、形、香りが良く、高級魚として取り扱われますが、「鮎やな」が架かる10月～11月の期間中は、子持ち鮎の塩焼きをはじめ、みそ焼き、せごし、鮎めしなど鮎尽くしの料理を手軽に味わうことができることから、県内外から毎年多くの観光客が訪れます。

五ヶ瀬川の鮎焼きの香りは、平成12年に環境省の「かおり風景100選」にも選ばれ、その香ばしい香りは、食

欲の秋にぴったりです。<http://www15.ocn.ne.jp/~nobekan>

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。

妹背牛町特産焼酎「葉舞（ハーブ）な里から」

北海道妹背牛町

妹背牛町は農業を中心に発展しており、良質米の産地づくりを目指しています。

妹背牛町のハーブへの取り組みは、「食」・「暮らし」・「癒し」・「景観」の4本で構成され、クリーンな環境にやさしい農業生産空間の創出を行い、「人と自然にやさしい暮らしと香り」を柱に農業のイメージアップを図っています。その一つとして、水稻のカメムシ対策に欠かせない畦草作業にハーブの植栽を取り入れました。ハーブを畦や河川敷地に植え、稲の減農薬や防虫効果を考えた環境づくりの取り組みをしています。

そのハーブを何かに活用できればとの発想から、旭川合同酒精との共同開発で、「葉舞（ハーブ）な里から」を平成16年8月8日に発売しました。栓を開くと爽やかな薫りがします。氷りを入れてオンザロック・冷凍庫で冷やして雪見酒風に飲んでみてください。本格焼酎の味わいが苦手な方に喜んでいただける味で、女性に人気です。原料はアップルミント、アルコール度数20度、内容量720ml、税込販売価格960円で町内酒小売店・道内キヨスク・千歳空港売店・北海道どさんこプラザ・まるごと北海道物産本舗で販売中です。

<http://town.moseushi.hokkaido.jp/tokusan/tokusan8.html>

- お問い合わせ先：妹背牛町役場農政課
TEL：0164-32-2411



江別100%！「江別小麦めん」発売中

北海道江別市



江別では今、小麦の栽培から製麺までを市内で完結した「江別小麦めん」が話題を呼んでいます。発売は市内限定で、9ヶ月間で約13万食が出荷されました。これは市民全員が一食ずつ食べた計算になります。

「江別小麦めん」には「ハルユタカ」などの品種が使われ、輸入麦にはないコシとツルツルとした食感があります。この特徴をさらに活かすため、製麺には職人の動作を模した機械を使い、人の手によって揉んで縮れをつけています。こうして作られる麺は、従来のラーメン専用の麺を越えるものとして「小麦めん」と名づけられました。

麺の開発は、江別産小麦の特徴に目をつけた産学官交流団体「江別経済ネットワーク」会員の製粉・製麺メーカーが、農業者や大学などと協力し、市内一貫生産を可能としました。

市内での好評を受け、平成16年9月には道内へ向け、通常製麺による「江別小麦ラーメン」の発売も開始しました。今後は全国への展開を予定しています。

ひまわりメニュー

北海道北竜町

太陽に愛されたまち「ひまわりのまち北竜町」の様々なひまわりメニューの中で、ひまわり天井を紹介します。ひまわり天井は、町内全域で取り組んでいる北竜産の減農薬米に、北竜産のひまわり花びらやひまわりもやしのかき揚げがのっています。

その他のひまわりメニューとして、ひまわりラーメン、ひまわりチャーハン、ひまわりパバロア、ひまわり膳、ひまわりサラダ等があります。

雄大なひまわり畑を鑑賞し、ひまわり薬湯に入り、ひまわり料理を食べて、都会のストレスを洗い流し、身も心もひまわり一色になりましょう。

- お問い合わせ先：サンフラワーパーク
TEL：0164-34-3321



アスパラガス

秋田県八竜町



12月中旬から2月いっぱい収穫され、この時期では全県一の生産量を誇ります。冬期間の新鮮な野菜として人気があり、鮮度を保つためにイオン水を利用して出荷しています。味は甘く適度な歯ごたえが楽しめます。

- お問い合わせ先：秋田やまもと農業協同組合八竜基幹支店
TEL：0185-85-4000

手作りかあちゃんの味をお届けします「おおさと工房」

埼玉県大里町

埼玉県の中央を流れる荒川中流域にほど近い大里町。平成15年4月、この米麦地帯に、農村レストラン・農産物直売所が誕生し、消費者の人気を集めています。

地粉を使った手打ちうどんを中心に、五目寿司や米粉パン、さーたーあんだーぎー（沖縄風ドーナツ）など加工品のバリエーションも豊富です。中でも一番の人気は、手作りにこだわったまんじゅう。甘さをぎりぎりまで抑えた小豆あん「ぎりぎり大助」、地元産しいたけを使ったピリ辛あん「ピリッと里子」、高菜あん「ジューシー工史」、沖縄黒糖「南国帰りの房之介」の4種類があります。工夫されたネーミングも好評で、多い日には一日300個ほども売れるそうです。

「大里のかあちゃん」たちは連日フル回転で精を出し、「一人でも多くの方に手作りの味を届けたい」と夢を膨らませています。

- お問い合わせ先：おおさと工房（大里町農産物加工組合） TEL：0493-39-5844



「まめまめ料理コンテスト」開催 地元特産品「枝まめ」を使った料理 千葉県野田市



野田市は枝豆の出荷量が全国1位であり、また、古くから醤油醸造業を中心に発展してきたまちで、「まめ」とはゆかりのあるまちです。そこで、「まめ」を使った料理を創作することによって地場産品を見直すきっかけにしようということで、野田商工会議所の主催により「まめまめ料理コンテスト」を実施いたしました。

コンテストの応募数は138点で、審査員には服部学園理事長の服部幸應氏らをお迎えし審査を行った結果、料理部門グランプリには「枝豆すいとん」「枝豆クレープ雲丹揚げ」、デザート部門グランプリには「グリーンババロア」「枝豆」が選出されました。

ニギスの団子汁

愛知県蒲郡市

愛知県蒲郡市のニギスの水揚量は、県下の約90%を占めています。ニギスは比較的安く手に入り、栄養価も高く、水揚量も多いことから、主にねり製品の原料として加工されています。昔から蒲郡で家庭の味として親しまれている「ニギスの団子汁」を紹介します。

1. 頭とはらわたを取り、すりつぶします。
2. すり身の中に、人参、里芋、ねぎなどの季節の野菜をお好みで入れます。
3. すり身の中に味噌を一緒に練りこみ味付けします。
4. それを団子にして熱湯の中に入れます。団子が浮かび上がれば完成。

団子がおいしいのはもちろん、魚と野菜の旨みたっぷりのスープの味も絶品で、味噌によって魚のくさみも気になりません。蒲郡市では冬に行われる農林水産まつりで振舞っていますが、あっという間になくなってしまいう人気メニューです。ご家庭でも簡単に



できますので一度試してみてください。 <http://www.city.gamagori.aichi.jp/sangyou/nourin/index.html>

薬膳料理

兵庫県丹波市

丹波市山南地域は、「丹波漢方の里」として知られており、古くは江戸天保時代より栽培されているオウレンをはじめ、セネガ、トウキなど薬草栽培が盛んな地域です。平成12年には、この地域特産物である薬草を活かして地域の活性化を図ろうと、薬草薬樹公園内にリフレッシュ館がオープンしました。

館内では、薬草風呂や様々な薬草を素材にした究極のヘルシー料理「薬膳料理」が楽しめます。丹波の四季折々の季節感あふれる素材が焼物、煮物、ご飯、汁物、食前酒などに活かされており、趣向を凝らした「薬膳料理」は健康に良く、美味しく、しかもダイエットに効果があるというのが魅力です。

薬草風呂にゆっくりとつかった後は、工夫を凝らした「薬膳料理」で舌づつみ。ハーブガーデンを眺めながら、心ゆくまで楽しめます。<http://www.yakuso.gr.jp/>



純米大吟醸「神力」

兵庫県御津町



明治時代末期、御津町中島出身の丸尾重次郎（神力翁）により発見された「神力米」は食糧難時代の救世主として全国にひろがり、全国で22%の作付面積を占めるまで普及しました。しかし、時代のうつろいのなか、いつしか神力米も忘れ去られていきました。

そこで、地元の誰もが丸尾重次郎の功績を誇りに思い、自然の偉大さ、地域のすばらしさ、土に触れることのすばらしさを再認識するため、神力米を発祥の地に蘇らせました。その神力米を原料に、純米大吟醸「神力」を醸造しました。ほんのりメロンのような香りで女性にも飲みやすいと好評です。

また、神力米の田植えや稲刈りを体験し、醸（かも）された酒を味わう都市住民との交流団体「土米酒人倶楽部（どめすとくらぶ）」を結成し、参加者を募集しています。

<http://www.town.mitsu.hyogo.jp/>

● お問い合わせ先：御津北営農組合 TEL：07932-2-3898

白甘藷（かんしょ）「きびみどり」

岡山県総社市

「総社に特産物を！！」との思いから、地元農家グループが目をつけたのが新品種の白甘藷（かんしょ）「きびみどり」です。正式名称を翠皇（すいおう）と言いますが、「まずは地域の方々に親しみを持っていただく」との願いから、市民公募により、愛称が「きびみどり」に決定しました。「白なのになぜみどり？」と思われるかもしれませんが、緑豊かな吉備路で栽培され、葉も食材として利用できるためです。

地元農家グループが栽培した「きびみどり」に地元業者が手を加えることにより、葉の粉末を利用したのど越しさわやかな淡い緑色のうどん、ほどよい甘さの芋あんが入ったまんじゅうやパイ、米と芋の割合の異なる2種類の焼酎等の加工品も販売しています。

これからも、いろいろな商品に姿を変え「きびみどり」がもっともっと皆様の前に登場するのを、どうぞ楽しみに！



フカ(サメ)の湯ざらし

愛媛県宇和島市



フカ(サメ)を食べるのは、例えば中国地方の山間部のように、海に遠く、新鮮な魚が手に入らなかった地域が多いのですが、宇和島では、新鮮な刺身と対等に堂々たる地位を得ています。その昔、売り物にならなかったフカを惣菜として酢味噌で和えて酒の肴にしたのが始まりとされています。

フカを湯通しし水にさらしたものに、結びこんにゃく、豆腐、季節の青野菜を添えるのが一般的で、それらをピリッとした酢味噌をつけて食べます。さらとしたフカの味と味噌がよく合います。

<http://www.uwajima.org/oishii/index3.html>

「てまいら酢」手間はかけずとも愛情はかけてね

高知県安芸市

合わせ酢「てまいら酢」は、土佐人の食生活とは切っても切れない存在の「ゆず酢」の中でも香りが強いと言われる実生のユズにこだわって、東風(こち)グループが製造しています。食材にかけて混ぜるだけで、あっという間におかずが一品出来上がるという手軽さから、「てまいら酢」という名前をつけました。ゆずに慣れ親しんでいる高知県内だけでなく全国からの注文に応えており、「酢の物は苦手だったけれど食べられるようになった」という嬉しい知らせも届きます。

利用方法は様々です。ぜひ一度お試しください。

ご飯にかけて土佐風寿司飯

刻んだ野菜にかけて酢の物

じゃこや焼き椎茸にかけて

マヨネーズと混ぜて、ムニエルのソースに

● お問い合わせ先：東風グループ 代表 有澤満子

TEL・FAX: 0887-36-2107



地場産ダイズで醤油開発

福岡県宗像市



宗像市は、福岡市・北九州市のベッドタウンとして発展してきましたが、農地が多く残され、米・麦・大豆の栽培が盛んです。中でも大豆は、この10年で農林水産大臣賞を2回も受賞しています。

しかし、地元で良質の大豆が生産されているにもかかわらず、地元住民が消費する仕組みがありませんでした。これを機に始まったのが、JA宗像が募集する「大豆畑1坪オーナー制度」です。これは、大豆畑のオーナーになれば(1坪1,000円)、1坪から取れた大豆(500g)で仕込んだ「宗像育ちのお醤油」(900cc×2本)をお渡しするというものです。原料の大豆も小麦も宗像産を100%使い、市内にある醤油醸造元に委託して生産していますが、非常に

評判が良く、「おいしい、香りが良い」等の意見が多数寄せられています。

この醤油はオーナー制度以外にも、数に限りがありますが、宗像市・郡内の5ヶ所の農産物直売所でも1本(900cc)600円で販売されています。<http://www.ja-munakata.or.jp/>

うまかのり梅(ばい)

佐賀県佐賀市

「うまかのり梅(ばい)」は、日本一の海苔の産地、佐賀・有明海の初摘み海苔と日本一の梅の産地紀州・和歌山南部町の完熟した南高梅を使用した海苔佃煮です。キズがあるため入札にかけられなくなった高級海苔を「なんとか換金できないものか。」と思い、佐賀市漁協女性部が商品化しました。「最初から全国に通用するものを創りたかった」という熱い思いが叶い、平成16年11月21日に開催された「第5回全国シーフード料理コンクール」(主催：全国漁業協同組合連合会、後援：農林水産省)水産加工品部門で農林水産大臣賞を受賞しました。調味料にもこだわり、3年もの本みりん、オリジナルの丸大豆醤油を使用、添加物は一切使用していません。

「うまかのり梅」は南高梅がまるごと入った「はちみつ漬け」、「塩漬け」(各200g/900円)と種をとって実の部分だけを混ぜ合わせた「種なし」(170g/500円)の3種類があります。ご贈答にもどうぞ。

● お問い合わせ先：佐賀市漁協女性部(肥前あさくさ総本舗)

TEL: 0952-29-0077、FAX: 0952-29-0079



長崎県大村発「ひじき麺」

長崎県大村市

全国一の品質・収穫量を誇る「長崎県産ひじき」を活用し、全国に誇れる麺が作れないか。「ひじき麺」は、(資)荒木商会のそんな熱意を、長崎県工業技術センターが後押しして、平成8年度に開発されました。

ミネラルを豊富に含む「長崎県産ひじき」と良質な小麦を原料としているため、ヘルシーであるとともに、適度なコシとつるりとしたのどごし、ほのかな磯の香りが自慢の「ひじき麺」は、平成8年度に「第1回大村ふるさと産品新作展」で最優秀グランプリを、平成10年度に「長崎県特産品新作展」で奨励賞を受賞しました。最近では、地元デパートの中元ギフトで2年連続売り上げ1位となるなど着実にその評価を高め、今では地元大村のご当地麺と呼ばれるほど浸透しています。<http://www.araki-men.com>

● お問い合わせ先：(資)荒木商会

TEL：0957-55-8229



太秋柿(たいしゅうかき)ミルクアイス

熊本県益城町



「太秋柿(たいしゅうかき)ミルクアイス」は、さいの目に切った太秋柿の果肉がたっぷり入った、柿独特の風味と食感を十分に味わえるアイスクリームです。

太秋柿は、広島で開発され平成7年に品種登録されました。見た目が悪く、全国的にはあまり注目されませんでした。この柿のサクッとした食感と糖度の高さに目をつけた益城町の農家が、熊本果樹試験所と協同で改良を進め、いち早く産地化に取り組みました。その結果、今ではファンも増え、小売店では1個3,000円の高値がつくまでになり、町内の生産農家も40戸を超えました。

このような中、太秋柿を「柿」のまま終わらせるのはもったいないと考えた農家が、「太秋柿ミルクアイス」の開発に着手しました。最大

の難点は、柿をアイスクリームに入れる際に独特の食感を損なってしまうことでしたが、試行錯誤の結果、果肉をふんだんに使い、添加物と脂肪分を抑えることで克服し、このほど商品化に成功しました。

とろけるようなミルククリームと太秋柿のコラボレーションをみなさんも是非一度ご賞味ください。

<http://www.h7.dion.ne.jp/~fukuma/>

新食感!「タコすてーき」はいかが?

熊本県有明町

全国で最大級の干満の差があり、豊かな漁場が広がる有明海(島原湾)に面している有明町の沿岸では、初夏から9月にかけてタコが多く水揚げされます。砂地と岩礁が入り組んだ海底は、絶好のタコの住みかとなっており、速い潮流にもまれながら育ったタコは肉付きが良く、味がとても良いと評判です。

町内の民宿では、このタコを一匹丸ごとやわらかく煮て、しょうゆとみりん等で味付けをし、ナイフとフォークで食べる「タコステーキ」を開発し、年間を通して利用客に提供しています。

そこで、今回有明町商工会が、さらに多くの方に提供できるように地元加工グループや食品製造業者と連携し、この「タコステーキ」を真空パックにして、土産用の新たな特産品を開発し、「タコ」は「素敵(すてき)」とかけて「タコすてーき」というネーミングで売り出しました。

この商品は、昨年11月に東京都で開催された「ニッポン全国むらおこし展」の「特産品コンクール食品部門」において、「天草の地ダコを使用し、本来固いというイメージのタコをやわらかく煮込み、添加物を一切使用しない新食感。また、住民ぐるみで商品に関与でき新しい雇用の場が見込める」との理由で、見事「中小企業庁長官賞」を受賞しました。

ぜひ、この新食感の「タコすてーき」をご賞味してみたいはいかがでしょう。きっと、新たな感動と巡り会えますよ!
<http://www.kumashoko.or.jp/ariake/>

● お問い合わせ先：有明町商工会 TEL：0969-53-0056



「門川金鱧（ハモ）」が旨い訳。ご存知ですか？

宮崎県門川町



鱧（ハモ）料理といえば京都が有名ですが、実は日向灘でも多くの鱧が水揚げされています。6～8月が最も盛んに水揚げされる時期ですが、小型底引網漁業では一年を通じて水揚げされています。その中でも傷みを避けるため底引網の操業時間を極力短くし、規格は400g以上1kg以下のもの、紫外線殺菌した海水で4日間以上蓄養したもののみが「門川金鱧」として宮崎県より認証されています。

鱧には、カルシウム・DHA・リン・ビタミンA・ビタミンD・EPA等の豊富な栄養素がバランスよく含まれており、特に「門川金鱧」は通常出荷される鱧よりも肉質が安定していることから、より美味しくいただけます。

家庭でも手軽に鱧料理を楽しんでいただけるように、骨切りをした鱧を門川漁港の販売所（門川漁業協同組合0982-63-2123）で販売しています。また、かどがわ温泉・心の杜レストラン（0982-63-7780）に定食メニューをご用意しています。

ぜひ一度、ひむかの旬をご賞味ください。

日之影のおいしい黒米

宮崎県日之影町

黒米（古代米）は、かつて日本の祭事などで使われ、赤飯やおこわなどに利用されてきました。本町では、こうした多彩な調理方法に着目し、平成15年6月に「日之影町古代米生産組合」が設立され、現在6名の組合員が黒米の生産や普及活動に取り組んでいます。

黒米は、ポリフェノール類のアシトシアニンを豊富に含み、動脈硬化の予防や発ガンの抑制にも大変効果があるとされ、今注目を浴びている健康食品の1つです。

日之影町古代米生産組合は、道の駅青雲橋での販売や町内の各種イベント等での試食・販売会の開催などにより、黒米を日之影町の新たな特産品として広くPRし、ブランドとして確立することを目指しています。

● お問い合わせ先：村おこし総合産業株式会社

TEL：0982-87-2491



子持ち鮎（あゆ）めし

宮崎県延岡市



城下町延岡を流れる五ヶ瀬川は、豊かな森林からなる九州各地に水源をなし、鮎（あゆ）の棲む清流として広く知られています。この清流で育った五ヶ瀬川の鮎は、姿、色、香り、味がよく、高級魚として取り扱われます。

このたび、水郷延岡の特産品として新しく商品化された「子持ち鮎めし」は、焼鮎の身をほぐしたものとときざみ生姜を混ぜ合わせた鮎めしの上に、子持ち鮎（甘露煮）を一尾のせた贅沢な逸品です。

国の「かおり風景百選」に選ばれた焼き鮎の香りを、ぜひご堪能ください。

● 内容量・価格：270g・1,050円（送料別）

● 食べ方：商品は冷凍の状態ですので電子レンジで温めてか

らお召し上がりください。

● お問い合わせ先：延岡のぼりざる倶楽部 TEL：0982-34-5797

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。

めぬまの味・麦とろ御膳に微笑みを添えて「有限会社メロード」

埼玉県妻沼町

日本初の女医である荻野吟子生誕の地・妻沼町。その利根川流域に広がる肥沃な土地では、やまといも、にんじん、ねぎなどの生産が盛んです。

平成13年の「道の駅めぬま」のオープンを契機に、地元女性が運営主体となる組織を立ち上げ、地元農産物を使った加工品・レストランメニューを提供し、好評を得ています。一番の人気メニューは、特産のやまといもを使った「麦とろ御膳」。手作りまんじゅうも付いて、味もボリュームも満点のお得なセットです。また、ねぎ入りのジェラートアイス(ねぎらい)は、ライチ風味が程よくブレンドされたおすすめの逸品です。

郷土の偉人・荻野吟子のスピリットを受け継いだ彼女たちは、今日も笑顔で皆さんを出迎えます。ぜひ一度、会いに来てください。

● お問い合わせ先：めぬまアグリパーク（地域振興施設めぬばる） TEL：048 567 1212



お年寄りの知恵袋と豊かな資源を次世代につなぐ「まめや」オープン

三重県勢和村



普段何気なく食べていた米が、実はすごくおいしかった。そのことがわかったのは、農協に食味計が置かれ、村のあちこちの米を計ってみた時のことでした。何と、日本一と言われる魚沼米に肩を並べるような数値が続々出たのです。そこで誕生したのが村のブランド米「彦左衛門のうまい米」でした。

そのことをきっかけに、味噌や漬物などの特産品作りが始まり早9年。その頃から、村の資源を見直すようになり、長い時間の中で育まれてきたもの、大切に残されてきたものにとっても愛着やいとおしさを感じる気運が芽生えてきました。

お年寄りも、自給自足の中から物作りの技術をいっぱい持った知恵袋。ところが、残念ながらその知恵袋は、次の世代に引き継がれていないのです。「お年寄りが元気な間に豊かな資源(原料・技術)を次の世代に残す形を作らないと村の大事なものが失われる」と心配したおばちゃんたちが集まり、それらを最大限に活用する施設「農産物加工所」と「体験工房」、そして農村料理を提供する店「まめや」を作ろうと計画しました。そこに、村の農業の将来を心配していた人達も加わり、結局35人の共同出資で農業法人「せいわの里」が誕生しました。その上、せいわの里で必要な原料をすべて村産で供給する体制を整えることで農地の有効利用、農業の新しい方向性を共に作り上げたいこうと、区と村が動き出してくれたのです。

そして、いよいよ今年、平成17年の春にこれらの施設がオープンする運びになったのです。おばちゃんたちの熱い想いが、みんなのふるさとを思う気持ちに明かりを点したのでしょうか。おばちゃんたちは言っていました。「みんなが大切に思っているふるさとやから、この豊かな資源と真っ向から向き合い、次の世代にバトンタッチするまで元気に輝いていくでな。」



加工グループが連携し、贈答品セットを販売

高知県安芸市



安芸市東川地区の4加工グループが、販路の拡大や地区のPRのために連携しようと「山里加工グループ」を結成し、各グループの加工品を詰め合わせた贈答セットの販売を始めました。

同地区は、ゆずや茶の生産が盛んな地域で、地域の食材にこだわった加工品が多数あり、贈答セットはゆず酢を使った合わせ酢とぼん酢、柚子みその「ゆずの郷」セット(2,500円)、煎茶とゆず濃縮ジュース、茶菓子の「お茶の郷」セット(3,500円)、地酒と肴の「丹生の郷」セット(4,500円)の3セットの他、お好みの商品を詰め合わせることも可能です。

- お問い合わせ先：山里加工グループ 代表 小松 智
TEL：0887-36-2007

高齢者パワーで農産加工

福岡県宗像市

宗像市吉武農産加工グループは、65歳以上の女性農業者5名で組織され、地元で栽培した食材を使って味噌・フキの佃煮を中心に、イチジクジャム・ゆずごしょうなどを加工しています。

すべて手作り、無添加で、こだわりの材料・調味料を使い、自信を持って作られていますので、大量生産はできません。主に地域内のコミュニティセンター、都市農村交流施設の「正助ふるさと村」で販売し、好評を得ています。

このグループは、昭和60年に始まった生活改善グループが母体となっており、19年間地道な活動を続けています。また、地域の祭りや農産加工・女性起業等の研修会にも積極的に参加しており、高齢者パワーによって地域資源の有効利用を図っています。



地域農産物を活かした食の提供を目指して

熊本県東陽村



東陽村では、天然温泉や野菜レストラン、地元農家直送の野菜販売所などを併設した「交流センターせせらぎ」が平成17年2月6日にオープンしました。

その野菜レストランで提供するメニューの試作開発を中心に携わった4名のスタッフは、「～癒しと健康～」をテーマに、東陽村で取れる安心野菜を使ったメニュー開発に2年前から取り組んできました。若いスタッフですが、東陽村のふるさとの味を提供したいと、地元の年配の方々から指導を受けながら頑張っています。

メニューの一つである「お煮しめ」は、全て地元で採れる野菜で調理できるということで、特に力を入れており、色鮮やかで見た目も楽しめて、大好評です。

スタッフチーフの山本準子さんは、「東陽村の新鮮で美味しい野菜を味わって満足していただけるようなメニューを提供していきたいですね」と話してくれました。

<http://www.toyo.hinokuni-net.jp/>



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。

「元気村・夢の農村塾」で北海道の農業体験

北海道深川市

都市住民等との農業体験・交流を通じ、農業・農村に対する理解者を増やすため、「元気村・夢の農村塾」では、農業体験受け入れを実施しています。構成員は現在35戸で、最大100名程度を受け入れすることができます。主に修学旅行生を受け入れ、体験料金は1日体験5,250円/人、半日体験2,625円/人で、宿泊を伴う場合、5,460円/人が別途加算されます。

体験内容は、受入農家個々により、その日のメニューを組み立てますが、田植えや稲刈、りんごのせん定や収穫、野菜や花卉の収穫、その他加工体験など様々なメニューを用意しています。

将来を担う子供達に食農教育に焦点を当てた、命の教育・心の教育を行うことを活動理念としています。

● お問い合わせ先：深川市都市農村交流センター（アグリ工房まあぶ）

TEL：0164-26-3333，FAX：0164-25-2880



歌舞伎十八番福浦陽春(じまのかぶきでふくうらははる)

青森県佐井村

明治23年に上方役者を招き、翌年までの2ヶ年に渡り伝授され、現在まで100年以上に渡り伝承されてきている青森県無形民俗文化財「福浦の歌舞伎」は、平成12年に「歌舞伎の館」が落成されたのを契機として、地元の住民が中心となって上演実行委員会を結成し、年3回の定期上演を行っています。

地元稲荷神社例祭と併せた「春の段」、地元旬の食事を取りながらの「冬の段=食談義ツアー」、休漁日に開催する「夏の段」と四季折々の公演を実施しています。

県内はもとより、遠くは関西方面から各段100名前後の参加者があり、多くのリピーターも含まれています。また、地元の人たちとの交流機会にもなっており、参加者に安らぎのひとときを与えています。

<http://www.net.pref.aomori.jp/sai>



筆甫(ひっぽ)クラインガルテン(市民農園)の紹介

宮城県丸森町

宮城県の最南端のまち、丸森町の中心部から更に南に12kmほどにある山間の集落、筆甫(ひっぽ)地区に、町としては2ヶ所目となる市民農園が平成17年4月にオープンします。

市民農園の施設は、150㎡の農地に宿泊可能な休憩施設(床面積約51㎡)が隣接しています。地元住民により組織された管理組合が施設の管理を行い、農作物の作付指導や地域の特産品づくり、各種イベントなどにより地域ぐるみでの定期的な交流活動を計画しています。

筆甫地区は里山が持つ日本の原風景が残っており、四季を通じて美しい景観の県立自然公園の山々や内川渓谷を中心に文化や伝統が息づいており、素朴なふるさとの味わいを感じることができます。

このような大自然の中での農作業の体験や地区住民との交流により山村の生活を満喫し、心も体もリフレッシュしませんか。<http://www.town.marumori.miyagi.jp/>

● お問い合わせ先：宮城県丸森町役場 産業観光課 農村整備係 TEL：0224-72-3026

FAX：0224-72-3041，E-mail：sangyoka@town.marumori.miyagi.jp



三陸リアスの海で、自然・産業体験

宮城県気仙沼市



宮城県北部、三陸海岸の南の玄関口に位置する気仙沼では、国立公園にも指定された優れた自然環境や水産業を活かした体験学習を行っています。

リアス式海岸特有の地形は、山と海が隣接し、その間を川が結ぶ自然の循環があり、その恵みを受けて行われるカキ、ホヤの養殖漁業などについての環境学習や産業体験をするため、多くの小・中学校が各地から訪れています。国立公園の自然を守る人や水産業で働く人、民宿の人との交流があり、都市や学校だけではできない体験を通して、新鮮な驚きや成長があります。また、地域に住む人たちにとっても、子供たちとの交流を通して、地域の良さを再発見することにもなり、体験学習を通じた交流をさらに発展させるよう積極的に取り組んでいきます。

<http://www.city.kesenuma.miyagi.jp>

ちいじがき蕎麦（そば）オーナー制度

群馬県甘楽町

甘楽町秋畑地区は霊峰稻倉山の山麓に位置する集落で、平坦な土地を持たない厳しい条件の中、「ちいじがき」と呼ばれる石垣と段々畑が小さな農村を大事に守り育ててきました。ちいじがきの蕎麦（そば）がその風土に根付いた独特の食文化を築き上げ、遠方からもたくさんの人たちが田圃の美味を求めて訪ねてきます。

ちいじがき蕎麦の里では、そうした要望にこたえるためにオーナー制度を採用しています。1口1万円で1aの畑が提供され、蕎麦粉のお土産付きで、「種まき・土寄せ・花祭り・収穫・蕎麦打ち」が体験できます。なお、地元の蕎麦名人が蕎麦づくりの秘伝を伝授しています。

花祭りでは、白い蕎麦の花の下で町の名物料理に舌鼓。地元「那須庵」ではオーナー自ら蕎麦打ちし、手づくりの味覚を楽しんでいただきます。

ふるさとの心豊かな味わい。あなたも「ちいじがき蕎麦の里」のオーナーになりませんか。

- お問い合わせ先：甘楽町役場産業振興課「ちいじがき蕎麦の里」係 TEL：0274-74-3131



農業体験と地酒づくりの会

兵庫県山崎町



「農業体験と地酒づくりの会」は、平成13年度に有機肥料を使い無農薬の特別栽培米をつくっている地元のグループと創業200年を越える造り酒屋がタイアップして、都市との交流を図りながら地域振興を図る目的で発足しました。

主な活動内容は、有機栽培による酒米（兵庫夢錦）の田植えから稲刈り・減農薬での野菜づくりの農業体験、醸造体験・自分ラベル作成・蔵入れの酒造りの体験で会員を募り、官民一体となって交流事業を行っています。会費は1グループにつき1万円（通信費・損害保険を含む）。その他イベント毎に実費が必要です。会員特典としては1グループに純米吟醸酒1.8Lがつきます。また、有機

肥料でつくった新鮮な野菜を差し上げます。<http://www.kanko.yamasaki.hyogo.jp>

- お問い合わせ：生谷温泉伊沢の湯「ふるさと工房」 TEL・FAX：0790-63-2600

スローフードの食事会で消費者と交流

山口県豊浦町

スローフードの食事会は、豊浦町産の野菜を多くの町民に知ってもらい、食べてもらいたいと願う「やさい畑の会」と、地元産農産物を使用したメニューづくりに取り組みたい地元川棚温泉のホテルの意向が一致し実現しました。これまでに3回開催され、毎回100人以上の参加があり、プロのシェフが調理した季節料理を生産者と消費者が交流しながらおいしくいただいています。

やさい畑の会はJA豊潤豊浦ブロック女性部の農業生産グループで、学校給食やイベントにより地元の野菜の美味しさを知ってもらおうと発足した会です。現在、学校給食へ人参、大根などの根菜を中心に供給しています。それとともに、豊浦町内のあらゆるイベントに参加し、野菜カレー、コロッケ、かき揚げうどんなどを販売し、地元野菜のおいしさをしっかりアピールしています。

今後、学校給食にさらに多くの品目を供給できる体制作りを進め、加工や惣菜の技術も習得して実利のある活動をしたいと考えています。

- お問い合わせ先：豊潤農業協同組合豊浦営農経済支部 TEL：0837-72-0242



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。

アンテナショップで交流の輪を広げる

「加茂川ふるさと交流プラザ」は、吉備中央町の農産物の販売、都市住民との交流、情報発信などを目的として、行政と連携して実施するアンテナショップです。同プラザは、平成12年3月、JR岡山駅西口から徒歩3分の奉還町商店街の一角にオープンしました。

ここには産地直送の新鮮さ、安さ、親切なサービスや大型スーパー等では見られない消費者との交流があります。年間を通して開催している交流イベントなどが評判で、年間来客者も18万5千人を上回っています。スタッフも「優しい言葉、明るい笑顔、感謝の気持ち」を持って皆様のお越しをお待ちしています。

<http://houkancho.bemax.ac.jp/~furusato/>

- お問い合わせ先：岡山市奉還町2丁目14番3号 定休日：日曜日
TEL:086-255-7020, FAX:086-255-7024

岡山県吉備中央町



わがまちのユニーク施策

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。

紫波フルーツパーク体験工房

岩手県紫波町



森林資源循環の一環として町産材でつくられた「紫波フルーツパーク工房」。気持ちの良い木の香りが漂う施設では、地元の食材をふんだんに使い、ピザ、そば打ち、ジャム、ソーセージを手作りすることができます。親子、友達などのグループから一人でも手作り体験が可能で、奮闘して自分で作った食べ物の味は格別です。

石窯ピザ：ピザ生地からピザソースまで地元の素材を利用し、工房自慢の石窯で一気に焼きあげます。

そば打ち：紫波町産のそば粉で練って、のばして、切ると本格的な道具を使い作ります。出来上がったら工房で茹でて食べるのもよし、持ち帰ることもできます。

手作りソーセージ：紫波町内で飼育されている豚のひき肉で作るソーセージ。好みの味付けをした後、腸詰め、熟成加熱をして完成です。

手作りジャム：旬の果物からちょっと変わった野菜ジャムなど香り豊か、色鮮やかなオリジナルジャムを作ることができます。<http://www.shiwa-fruitspark.co.jp>

「いいとこ教え隊おやま」まちなかガイド

栃木県小山市

小山商工会議所TMOは、中心市街地の活性化を推進するために数々の施策を展開しています。

その一つ、市民ワークショップ「いいとこ教え隊おやま」では、まちなかの隠れた名所・旧跡を案内する「まちなかガイド」をイベントに合わせて開催しています。案内するガイドは、市民ワークショップで養成されたボランティアガイドが担当し、コースは、いにしえの小山の歴史、受け継がれた伝統文化など、市民ならではの視点でとらえたとおきのコースです。

参加者からは、何気なく歩いていた街角も新鮮に感じ、まちなかを再発見できると好評です。<http://www.oyama-cci.or.jp/>



平成17年4月から平成17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。

らんフェスタ赤平2005

北海道赤平市

全道のらんを赤平市に一堂に集めて開催する「らんフェスタ赤平」は胡蝶蘭の生産地である赤平を全道的にPRし、胡蝶蘭生産を通じて「石炭のまち」から「花のまち」としてのイメージ定着と地域の活性化を目的として開催しています。

全道各地のらん友会や愛好家秘蔵の豪華で華麗な蘭を展示(約500鉢)。また、花の即売会、中空知の市町の協力をいただき、特産物産品の物産展、フラワーアレンジメント等様々な催しも予定していますので、「花のまち赤平」へのお越しを心からお待ちしています。

<http://www.city.akabira.hokkaido.jp/>

- 開催日：4月8日(金)～10日(日)
- 開催場所：赤平市総合体育館
- お問い合わせ先：赤平市商工労政観光課
TEL:0125-32-2211(内線347)



夏の港まつり・綿津見(わだつみ)祭

岩手県釜石市



初日の夏の港まつりでは、釜石魚市場に設けられた会場内特設ステージで勇壮な虎舞や神楽などの郷土芸能の披露を中心に、趣向を凝らしたさまざまなイベントが繰り広げられます。

2日目は綿津見(わだつみ)祭。綿津見神社は海の神様である綿津見神を祭っている神社で、釜石では尾崎神社に合祀され、古来から竜神様と称されて漁民を中心に地域の守護神としてあがめ奉られてきました。当日はこの海の神様のお神輿(しんよ)が市内目抜き通りを郷土芸能と共に練り歩く神輿渡御が行われます。

http://www.city.kamaishi.iwate.jp/kankou_bussan/kankou/2004/minato.htm (2004年版)

- 開催日：6月上旬
- 開催場所：釜石魚市場市内目抜き通り
- お問い合わせ先：夏の港まつり実行委員会(丸木)
TEL:0193-22-4125

春風益子陶器市

栃木県益子町

陶器市は昭和41年に始まり、春のゴールデンウィークと秋の11月3日前後に開催されます。町中楽しいお祭りムード一色になり、全国から多くの焼物ファンが押し寄せます。販売店約50店舗のほか、約500のテントが立ち並び、伝統的な益子焼からカップや皿などの日用品、美術品が販売され、テントでは作家や窯元の職人さんと直接会話を楽しむことができます。また、焼物以外に地元農産品や特産品の販売も行われます。<http://www.mta.mashiko.tochigi.jp/>

- 開催日：4月29日(金)～5月8日(日)
- 開催場所：益子町内各所
- お問い合わせ先：益子町観光協会
TEL:0285-70-1120



みさと芝桜祭り

群馬県箕郷町



4月、桜の花が散りはじめる頃、上毛三山のひとつである榛名山（はるなさん）の南麓に位置する「みさと芝桜公園」では、26万株の芝桜が一斉に花を咲かせ、「2005 みさと芝桜まつり」が開催されます。公園の芝桜は、「織姫が置き忘れた桜色の羽衣」をイメージしてデザイン化されたもので、赤、白、ピンクの芝桜が帯状に美しい模様を描いています。

芝桜まつりの期間中は、地場産品の直売所も数多く設置されます。みさと芝桜公園で、色鮮やかな芝桜のじゅうたんといかのかな春の香りをお楽しみください。<http://www.town.misato.gunma.jp/>

- 開催日：4月9日（土）～5月8日（日）
- 開催場所：みさと芝桜公園（群馬県群馬郡箕郷町大字松之沢12-1）

- お問い合わせ先：箕郷町役場企画財政課 TEL：027-371-5111

源氏ぼたる観賞の夕べ

千葉県大原町

大原町東地区の山田川周辺には源氏ぼたるが多く自然生息しており、町ではこの区域を「源氏ぼたるの里」に指定し、大切に保護しています。

ぼたるが飛びかうのは午後7時半ごろから午後9時ごろで、毎年5月末から6月初旬にかけて「観賞の夕べ」が催され、幻想的な光の舞に多くの人が魅せられています。

ぼたるは自然環境のよい清流を好む昆虫です。自然を大切にしましょう。<http://www.town.ohara.chiba.jp>



- 開催日：5月末～6月初旬
- 開催場所：大原町山田地先
- お問い合わせ先：大原町役場水産商工観光課 TEL：0470-62-1111

竹の子堀体験

長野県豊丘村



「たけのこ狩り」にチャレンジ！

信州では下伊那郡にしかないといわれる孟宗竹。取れたてのたけのこは、さしみにして食べられるほどやわらかく、焼く・煮るなど昔から多くの調理法で食され、春のめぐみとして重宝されてきました。

そんなたけのこをあなた自身で取ってみてはどうですか。

<http://www.toyooka-daichi.jp>

- 開催日：4月17日（日）～5月10日（火）
- 開催場所：豊丘村村内
- お問い合わせ先：交流センターだいち

新発田市・紫雲寺町・加治川村合併記念事業 城下町しばた文化の祭典

新潟県新発田市

「城下町しばた文化の祭典」は、新発田市・紫雲寺町・加治川村の合併を記念して開催されます。城下町として400余年の歴史と伝統を持つ新発田の様々な文化が観覧・体験できます。新発田の職人たちのわざの実演や和菓子作りや染め物などの体験、各地域の特産物の販売などを予定しています。

<http://www.city.shibata.niigata.jp/>

- 開催日：4月23日（土）・24日（日）
- 開催場所：新発田市地域交流センター
- お問い合わせ先：新発田市産業振興部観光振興課



2005七間朝市山菜フードピア

福井県大野市

七間朝市のイベントの中では、秋に開催される三大朝市物産まつりに並び人気のある春の食祭です。毎年5月に開催される山菜フードピアでは、この時期に収穫されるワラビやウド、たらの芽、フキ、タケノコ、ぜんまいなどの山菜や春野菜が並びます。このほか、花の苗大即売市では春の花が並んだり、よもぎ餅つきの実演販売などの催しも開催されます。春の味覚や季節の花を求めてたくさんの市民や観光客が訪れるため、会場は大いに賑わいます。<http://www.city.ono.fukui.jp/>

- 開催日：5月14日(土)・15日(日)
- 開催場所：七間通り
- お問い合わせ先：越前大野七間朝市振興協議会 TEL：0779-69-9520



八日市大凧まつり

滋賀県東近江市



国の無形民俗文化財に選択されている「八日市大凧」は、300年の伝統があります。過去には畳100～200枚分以上の大凧が、国や地方の大きな行事や祝い事で揚げられており、現在では、毎年5月の第4日曜日に開催されています。

「八日市大凧まつり」のメインは、百数十人の手による100畳敷き大凧揚げです。また、100畳敷き大凧は3年に一度新調され、今年は新しい図柄の凧がお目見えします。まつりでは、この他20畳敷きクラスのオープニング凧揚げ、全国各地から集まった凧愛好家やグループによる様々な凧揚げ、ミニ八日市大凧コンテスト、ステージショー、地元物産の販売など色々な催し物が行われます。100畳大凧が薫風の大きに舞いあがる雄姿は毎年多くの見物客を圧倒させます。

<http://www.bcap.co.jp/yokaichi-kanko/>

- 開催日：5月22日(日)雨天の場合5月29日(日)
- 開催場所：愛知川八千代橋下流河川敷
(東近江市建部北町、現・八日市市建部北町)
- お問い合わせ先：八日市大凧まつり実行委員会
TEL：0748-24-1234

香川県産小麦でうどん打ち体験

香川県満濃町

今ブームの「さぬきうどん」を自分で作ってみませんか。

香川県で開発された話題の小麦「さぬきの夢2000」(もしくは讃岐の地粉)を使って、「こねる」・「打つ」・「ゆでる」・「食べる」まで体験できます。また、会場からは日本一のため池と呼ばれる「満濃池」を見渡せる最高のロケーションも味わえます。初めての方でも生活研究グループの皆さんが分かりやすく丁寧に教えてくれますので、知人や友人などお誘い合わせの上、体験してみてください。

<http://www.town.manno.kagawa.jp/karin/index.html>

- 開催日：随時
- 開催場所：かりん会館
- お問い合わせ先：かりん亭 TEL:0877-75-3335
満濃町役場企画観光課 TEL:0877-73-0106



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。

農産物の直売や加工・販売などの地域の取組みを支援します

農林水産省は、来年度創設される「元気な地域づくり交付金」の中で、地域の皆さんの手による農産物の直売や加工・販売など（農業に関連したコミュニティビジネス）の活動の立ち上げや強化に対して、研修や先進地視察、ワークショップによる合意形成、マーケティング調査などのソフト支援により、経済の活性化を通じた地域づくりを積極的に応援することになりました。

地域の課題

- ・人口減少
- ・高齢化の進展
- ・集落機能の低下
- ・混住化の進行
- ・地域資源の荒廃
- ・経済の低迷
- ・雇用の悪化

ソフト支援

- ・先進地域や優良事例に関する現地調査や情報収集
- ・啓蒙普及、広報活動
- ・専門家による講演会・講習会の開催や助言指導
- ・NPO等住民組織の設立・強化
- ・コミュニティビジネス事業計画作成・見直しやそれに必要なマーケティング等の調査

農業に関連したコミュニティビジネス



農産物の直売



農産物の加工・販売



農家レストラン

地域の活性化

本稿の詳細については、お近くの各地方農政局農村計画部農村振興課、もしくは下記連絡先までご連絡下さい。

事務局からのお知らせ

● **お詫びと訂正**

季刊「新往来」第15号（平成16年12月16日）のイベント情報「からつ商工春まつり」（佐賀県唐津市）の写真に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。

● **皆様からの情報提供をお待ちしております**

「交流情報誌 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17号）につきましては、平成17年6月中旬の発行を目標としております。4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提出して下さい。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。

● **記事の送付方法について**

記入様式に必要な事項をご記入の上、下記送付先にお送り下さい。記事に関連する写真・イラストがありましたら併せて添付して下さい。記入様式をご要望の場合は、お手数ですが下記送付先までご連絡下さい。

● **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>)

● **編集後記**

昨年、大きく揺れたプロ野球界。プロ野球、ファン、地域に何ができるか?の問題を投げかけたような気がします。タレントの萩本欽一さんが野球クラブチーム「ゴールデンゴールズ」を設立しました。本拠地は茨城県桜川村に決まりましたが、その理由には欽ちゃんの「村をにぎやかにしたい」という想いがあるようです。

今年のペナントレースですが、個人的にはセ・リーグで最も優勝から遠ざかっている地域密着型の某チームに期待しています。(矢野)

