

## 特集1

# ずっと行きたかったあの場所へ グリーン・ツーリズム 夏の旅

## 特集2

### 味わい ふれあい 出会い旅 第2回 岐阜県中津川市「朴葉ずし」

人・農地プランの  
話合いで活用！

## 人と農地の問題解決に向け

# 農地中間管理機構

## を活用しましょう！

農地中間管理機構は「信頼できる農地の中間的受け皿」です。  
機構を活用すれば、人・農地プランを作成・実行しやすくなります。

### 機構はこんな仕組みです

公的機関だから  
安心して貸せます。

農地を  
貸したい人

貸付け

都道府県  
農地中間管理機構  
(都道府県の第3セクター)  
(必要なら大区画化等  
も行います。)

貸付け  
(転貸)

農地を  
借りたい人

機構に貸し付けた人に  
協力が支払われます。

まとまった使いやすい  
農地が借りられます。

### こんな使い方ができます

リタイアするので農地を貸したいな！と思ったら…

機構に農地を貸して下さい。  
お借りした農地は機構が担い手に転貸します。

利用権を交換して分散した農地をまとめたいな！と思ったら…

関係者がそろって機構に農地を貸して下さい。  
機構が担い手の使いやすい形にまとめて転貸します。

新規就農するので農地を借りたいな！と思ったら…

機構から農地を借りられます。



### 地域ぐるみで活用しましょう

- 「人・農地プラン」の話合いの中で機構を活用して、地域内の農地利用の再編を進めましょう！
- 地域で機構にまとまった農地を貸し付けると、地域に協力が支払われます。
- 青年就農給付金、農の雇用事業、スーパー1資金等の支援は、引き続き受けられます。

お問合せ、ご相談は、都道府県、市町村または最寄りの地方農政局等までご連絡下さい。

ご相談窓口や人と農地の問題解決施策に関する詳しい  
情報は、ホームページでご覧になれます。

農水省 人・農地問題 検索 農林水産省



ディスカバー農山漁村の宝

で生産者や若者に呼びかけている。それをこれからも継続し広めていきたいと話します。

この取組の趣旨は優良事例を全国に発信し、他地域にも活動の参考にしてもらうことです。交流会に出席した安倍総理も挨拶のなかで「みなさんの頑張りがアイデアを世界に発信し、他の地域の方に

知って頂くことが、開発や生産者へのさらなる活性化につながると思っています。この会を日本各地域、むらの発展の第一歩としていきたいと参加者にエールを送りました。

農林水産省も各地域の魅力を発見し、それを活力とすることで地域が元気になることを期待しています。

「ディスカバー農山漁村の宝」のロゴマークも公募で決定しました。作成したのは山形県のデザイナー・松岡英男さん。農山漁村を温かい手づくりで支える「パワー」が、キラキラと輝いている様子を表しています

地域ごとにいろいろな魅力があるんだね!



MAFFとは農林水産省の英語表記 [Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries] の略称です。MAFF TOPICS では農林水産省のお知らせを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けします。



TOPICS

特別編



各団体自慢の農産物を使った料理などを試食しつつ、参加者と款談する安倍総理と、農林水産大臣



テーブルはブロックごとに分けられ、食材、加工品、パンフレットなどを持ち寄り活動を紹介

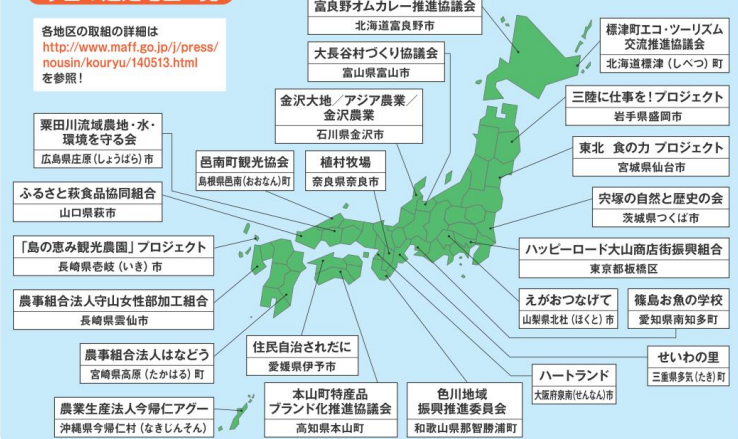


「ディスカバー農山漁村の宝」 選定証授与式  
平成26年6月10日

交流会では、各地区の代表者、有識者、政府関係者が揃い、各地区の取組について意見交換を行った

今回の選定地区一覧

各地区の取組の詳細は <http://www.maff.go.jp/j/press/noushin/kouryu/140513.html> を参照!



地域の隠れた魅力を活かすにつなげよう  
「ディスカバー農山漁村の宝」  
優良23事例が決定!

文 福崎順次

「ディスカバー農山漁村の宝」は、地方が持つ魅力を「発掘」し、これらを地域活性化につなげている優良な事例を選定する取組です。各地区のユニークな活動は、内閣官房と農林水産省が積極的に発信していきます。

耕作放棄地の開墾ツアーや、魚の料理教室など、地域の魅力をフル活用!

6月10日、首相官邸にて「ディスカバー農山漁村の宝」に選定された各地区の代表者が集う交流会が開催されました。今年2月に開始された募集では、全国2511地区から応募があり、5月13日に行われた有識者懇談会で23地区の優良事例が決定。交流会では、安倍内閣総理大臣、農林水産大臣らが出席し、参加者と取組について意見交換を行いました。

各地区の取組はさまざま、複数の民間企業と連携し、耕作放棄地の開墾・再生、農業体験ツアーなどを「山梨県北杜市の「えがおつなげ」や、特産品の加工やわかめなど、魚産物を使った商品開発を行い、魚料理教室を開いた魚普及活動を行う愛知県南知多町の「孫島お魚の学校」など、地域で眠っていた魅力を最大限に活かした活動ばかりです。

今回優良事例に選ばれた地区の一つである三重県多気町の有限会社「せいのわ」の代表、北川静子さんは、「地域に対する活動が認められたことは嬉しい。それはこの地区の文化が認められたということでもあります。私たちにとって農村文化は当たり前だけれど、そのおかげ



観光協会直営のイタリアンレストラン「ajikura」のスタッフのみなさんと、邑南町観光協会常務理事の寺本英二さん

## A級グルメの町おこし「邑南町」 希少価値、高級さで逆転の発想!

島根県 一般社団法人 邑南町観光協会

文/柿野明子 写真 前田博史

「A級グルメ」の町おこし「邑南町」は、希少価値、高級さで逆転の発想! 観光協会直営のイタリアンレストラン「ajikura」のスタッフのみなさんと、邑南町観光協会常務理事の寺本英二さん



今年4月、「耕すシェフ」制度で広島市内から移住してきた南原悦子さんの「素材を生かすので、将来はこの町で起業したい」と意欲満ち

「ajikura」の料理は食材の95%以上が町内産。燻製いんや、ドリアン、パニもすべて手作りして、初年度から年々3000人の来客があった。今なお伸び続けている。



「メディアの集客力は大きい。取材に來ってもらう戦略を」という寺本さん。邑南町には取材が年間100件以上は舞込んでおり、とくに地元紙と連絡を密にするのが大事と話す

「ご当地のアイデア料理で盛り上がりを見せているB級グルメ。しかし、島根県中部にある邑南町は、B級からA級グルメのまち」という触れ込みで、地域おこしに大きな成果をあげています。

「生産者が自信と誇りを持って育んだ地元産食材、それを使っ

「ご当地のアイデア料理で盛り上がりを見せているB級グルメ。しかし、島根県中部にある邑南町は、B級からA級グルメのまち」という触れ込みで、地域おこしに大きな成果をあげています。

P.2.3で紹介した「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」。  
今回は、本年5月に選定された23団体のうち、2つの団体の取組を紹介します。



豆腐、味噌以外にもおからドーナツや豆乳寒天などを開発。注目を集め、地元を足に運でもらうため、今では東京のデパートにも運出している

「早朝5時の工房では、大豆を炊く。甘いまや」の工房では、大豆を炊く。甘い香りが漂います。地元産の大豆「フクユタカ」100%で作る豆腐は甘みたっぷりで、ほろっととろけるような食感のよさが評判の逸品です。三重県のはば中央にある多気郡多気町丹生地区(旧勢和村)。「せい

「味わえな、料理。これを、A級グルメと呼んでいます」と話すのは、この取組の仕掛け人である一般社団法人邑南町観光協会常務理事・寺本英二さん。邑南町では石見和牛肉やまきそばなど、高級な食材を生産しています。約10年前、観光協会はこれを使ったPRを考えました。そして思っていたのが、高級食材がゆたか大量生産できない「弱み」を強みにしようという。A級グルメ。高級さ、希少性を付加価値とする逆転の発想でした。

「A級グルメ」の町おこし「邑南町」は、希少価値、高級さで逆転の発想! 観光協会直営のイタリアンレストラン「ajikura」のスタッフのみなさんと、邑南町観光協会常務理事の寺本英二さん



「せいわの里 まめや」の前に集まったメンバー。平成15年の設立時は10人だった従業員も今は38人に

## 大豆が届ける地元の魅力 一粒の可能性を無限大に変える 「せいわの里まめや」

農家法人 せいわの里 まめや

文/野上知子 写真/中橋博文

「せいわの里 まめや」は、10年以上、地元大豆を使用した加工品を販売しています。設立は平成15年です。代表の北川静子さんは、当時をこう振り返ります。「最初は地元女性たちで味噌を作っていたのですが、そのうち郷土に参画していただける若い人がない」と気付いたんです。過疎化や高齢化が進んでいたし、丹生地区の農村文化を守るために何かしなくてはと思

「各世代で活躍する場を作っていることも、活力の源かもしれない。高齢者が大豆や野菜をおいしく食べる知恵と技を伝え、中高年層がそれを商品や料理にして受け継ぎ、若い人たちが流通や宣伝方法を考える。それがそれを発揮しているのだから、地域が年々元気になっていると思います」と北川さん。

「味わえな、料理。これを、A級グルメと呼んでいます」と話すのは、この取組の仕掛け人である一般社団法人邑南町観光協会常務理事・寺本英二さん。邑南町では石見和牛肉やまきそばなど、高級な食材を生産しています。約10年前、観光協会はこれを使ったPRを考えました。そして思っていたのが、高級食材がゆたか大量生産できない「弱み」を強みにしようという。A級グルメ。高級さ、希少性を付加価値とする逆転の発想でした。

「A級グルメ」の町おこし「邑南町」は、希少価値、高級さで逆転の発想! 観光協会直営のイタリアンレストラン「ajikura」のスタッフのみなさんと、邑南町観光協会常務理事の寺本英二さん



「おからサラダや、五穀米おぼろなど、地元産野菜を使った料理が約30種類以上並ぶ人気の農村料理バイキング

- MAFF TOPICS — 特別編  
「ディスカバー—農山漁村の宝」  
優良23事例が決定!
- チャンネルジャズズ トップランナーの軌跡  
○三重県 せいむの里まめや  
○鳥根県 邑南町観光協会
- 東日本大震災からの復興に向けて  
キリン絆プロジェクト/キリングループ
- 特集1  
ずっと行きたかったあの場所へ  
グリーン・ツーリズム 夏の旅
- 特集2  
食文化研究者・清 純の  
味わい ふれあい 出合い旅  
第2回 / 岐阜県中津川市「朴葉すし」
- アッラホ  
完全養殖化に成功した、話題の「近大マグロ」  
32年間に及ぶ、執念のストーリー
- MAFF TOPICS  
第1回全国米粉料理レシピコンテスト  
全国決勝大会を開催!
- 読者の声 /  
農林水産省とれたてニュース  
著者：熊野二朗 / アフロ

広報誌「aff (あふ)」について  
農林水産省と農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じて、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割をお果たしています。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日に農林水産業界に先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しています。

ホームページのご案内  
「aff」は、農林水産省のホームページでもご覧になれます。



- 編集・発行 農林水産省大臣官舎情報課広報室  
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1  
TEL:03-3502-8111 (代換) FAX:03-3502-8766  
http://www.maff.go.jp/
- 編集協力 一般社団法人家業の光輝会  
〒162-8448 東京都新宿区市谷船河原町11  
TEL:03-3266-9045 FAX:03-3266-9046  
http://www.jenohikari.net

メールマガジンのご案内  
大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日に行っています。ぜひご登録ください。無料です。  
http://www.maff.go.jp/pr/e-mag/

フェイスブック・ツイッターのご案内  
フェイスブック https://www.facebook.com/maffjapan  
ツイッター https://twitter.com/MAFF\_JAPAN  
本誌に掲載した論文などで、意見いただいた部分は、それぞれ著者の個人の見解であることとお断りいたします。

## 東日本大震災からの復興・復興に向けて

# 「復興応援 キリン絆プロジェクト」

農業・水産業の支援など、さまざまなサポートを継続中!

キリングループ

東日本大震災からの復興では、民間企業がさまざまな形の支援を行っています。今回紹介するキリングループは、平成23年7月に「復興応援 キリン絆プロジェクト」をスタートし、農業、水産業の支援や、元日本代表選手によるサッカー教室の開催などに取り組んでいます。

## 復興応援 キリン絆プロジェクト

笑顔で結ぶ、人、を、日本を。

文 / 吉澤さおり 写真提供 / キリン株式会社

キリングループは、宮城県のキリンビニール仙台工場、岩手県の小岩井乳業小岩井工場など、東北地方に複数の工場を持っています。これらの工場は、地元住民に支えられ、長年、にわたり、グループの中心的存在な生産拠点となっています。

平成23年3月に発生した東日本大震災では、

「二つ目の柱は、子どもたちの笑顔づくり支援」です。「キリンS・C J 絆 奨学金」により、農業を専攻する高校生の就学をサポートしたほか、協和発酵キリン株式会社直球部のメンバーが中心となり、小中学生を対象に卓球教室を開催しました。

三つ目の柱は、心と体の元気サポート。元サッカー日本代表選手が先生になるサッカー教室「TFA キリンスマイルフイールド」を、平成25年4月から、将来の農業の担い手・リーダー育成のため

にスタートしたが、「東北復興・農業トレーニングセンタープロジェクト」です。同プロジェクトでは、公募で選ばれた若手、宮城、福島県の農業法人経営者30名が、東京の市民大の「農業復興フェニクスアカデミー」受講と連携し、6次産業化に

## 農業経営者として支援! 東北復興・農業トレーニングセンタープロジェクト

また、同じキリングループが支援している「福島大学の『へいしま漬物塾』と『こぼし』を使った「福島につながる弁当」などを生み出しました。

また、同じキリングループが支援している「福島大学の『へいしま漬物塾』と『こぼし』を使った「福島につながる弁当」などを生み出しました。



福島県産の食材を使用した弁当は昨年12月の発売以降2000食以上を販売

「ド」を、平成25年までに計5021の小学校で開催しました。キリングループはこれら以外にもさまざまな支援活動に取り組みでおり、社会的にも高く評価されています。「日経新聞社総合企業ランキング2013年版」では、社会貢献や環境への配慮などを評価する社会指標において1位を獲得しました。「支援活動を継続し、地域活性化につながる取り組みを進めていきますが、絆プロジェクト担当者も力が入ります。

## 農水産物を使って支援! 東北産農水産物に使用

キリングループでは、東北産の農水産物を積極的に商品に使用することで、支援につなげていきます。

数量限定商品「一番搾り」とれたてホット生ビール」は、岩手県鹿野産ホップを使用しています。同じ期間限定商品の「小岩井 オールドブルー」スーパースークアム」では、岩手県鹿野産の桜みみを原料としています。また、平成25年に期間限定を販売した「キリン 水耕和製」には、福島県産の和製の果汁を使用しました。



プロジェクトでは、JA南三陸へ計70台の農機具を寄贈した。

## 資金援助などで支援! 生産から食卓までの農業支援

平成23年から24年にかけて、Jグループ連携し、被災農家による農業機械の購入をサポート。また、農業機械のリースなどの費用を援助し、計866台分の資金を援助しました。



平成25年からは、農産物のブランド育成や6次産業化による販路拡大を支援しています。宮城産はJA南三陸に協力し、「気仙仙菜豆」の販路促進活動や支援キリンシティなど、キリングループの店舗で取り扱うほか、電子レンジで加熱するはすく食べられる新パッケージを導入しました。

## 被災地を元気にする、キリングループのプロジェクト

文/宗像幸彦 (p.12)、久々利和恵 (p.13)、青塚さおり (p.14)、柿野明子 (p.15) 写真/多田昌弘 (p.13・15) 写真提供/© moonbase amanaimages (p.8-9)、まちむら交流きこう (p.10-11)、キープ協会・白州郷牧場 (p.12)、信州いいやま観光局 (p.14) イラスト/ひろいまこ (p.10-11)

グリーン・ツーリズムとは、農山漁村において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動です。近年、国内をはじめ海外からの旅行者のニーズは、その土地ならではの体験や地域の人との交流を楽しむ旅へと変わりつつあり、農山漁村への関心が高まっています。魅力あふれる農山漁村へ、みなさんもこの夏、家族や仲間と、出かけてみませんか？



# 夏の旅

グリーン・ツーリズム

ずっと  
行きたかった  
あの場所へ

### グリーン・ツーリズム 施設年間延べ宿泊者数



資料:農林水産省農村振興局調べ  
注:平成22年度は左手、宮城、福島県を除く

### 観光に関連した事業を 実施している農業経営体

年度	平成17年 (A)	平成22年 (B)	対前比 (B/A) %
農業民宿	1,492	2,006	134%
農業レストラン	826	1,248	151%
貸農園・体験農園など	4,023	5,840	145%
観光農園	7,579	8,768	116%

資料:農林水産省統計部「農業センサス」

### 都市と農村の 交流を総合的に推進

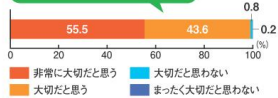
農山漁村においては、人口の減少・高齢化などに伴い、「地域コミュニティや地域活力の低下がみられます。一方、消費者や都市住民の間では、付加価値の高い食料生産や観光、教育、福祉などへのニーズが高まり、また、地域の絆を重視する傾向が強まっています。このため、農林水産省では、集落や市町村、NPOなど多様な主体と連携する集落連合体による、農山漁村の持つ豊かな自然や「食」を活用した子ども農山漁村交流、地域資源の活用やボランティアを取り込んだグリーン・ツーリズムや農山漁村における大学・企業の研修などの「地域の手づから活動」を推進することにより、グリーン・ツーリズムをはじめ、都市と農村の共生・対流を総合的に推進しています。

### 農山漁村でしたことがある活動 と今後したい活動は？(複数回答)

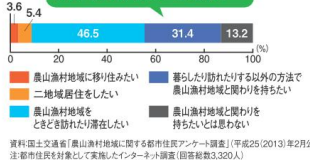


資料:農林水産省「農村に関する意識調査」(平成23(2011)年2月調査)注:都市住民を対象として実施したインターネット調査(回答総数1,081人)

### 農山漁村地域は日本にとって大切だと思う？



### 今後、農山漁村とどのような 関わりを持ちたいと思う？



資料:国土交通省「農山漁村地域に関する都市住民アンケート調査」(平成25(2013)年2月公表)注:都市住民を対象として実施したインターネット調査(回答総数3,320人)



**朝採れ野菜や果物のほか  
手作りの加工品がスラ!**

その日の朝に収穫した野菜や果物など、新鮮な農産物を手ごしらえ価格で購入できる施設です。農家の手作り味噌、漬け物、ジャムの加工品が総菜まで豊富な商品が楽しめる店もあります。新鮮な手作り農家の顔が見える安心感で人気を得ています。

**農産物直売所**



**ココでしか 味わえない  
魅力がいっぱい!**

**グリーン・ツーリズム**

**地元の人とふれあいがら  
農家の暮らしを体験!**

**農家民宿**

農家が経営する宿泊施設で、自宅の一部を提供しているところでは、農家の暮らしをそのまま体験できます。農山村の風景に癒されながら、地元の人語り合ったり、農作業や郷土料理作りなどの体験ができるのも魅力です。



**農家体験から加工体験まで  
その道のプロに教わる!**

**体験施設**

田植えや稲刈り、野菜の収穫、牧場での乳搾りなどの農家体験ができるのももちろん。加工体験ができる場所も。パンやソーゼン作り、そば打ちなどのほか、ジャム作りやスイーツ作りができる施設もあり、女性客に人気です。



**果物狩りにキノコ狩り  
野菜の収穫体験も人気上々!**

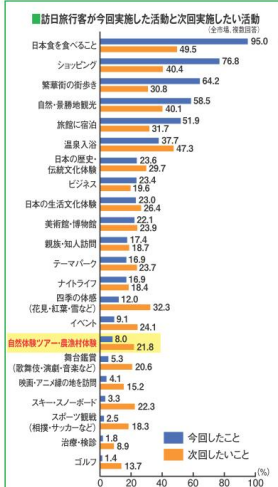
**観光農園**

農産物の収穫ができる体験型の農園です。果物が世代を問わず人気ですが、サツマイモやアスパラガス、トマト、さらにキノコの収穫体験ができる農園もあります。

**旬の新鮮な農産物が  
たっぷり味わえる!**

**農家レストラン**

農家が自家生産した野菜や、地域でとれた農林水産物を調理して提供する飲食店のご紹介。伝統野菜や郷土料理を提供している店も多岐にわたります。また、バイキング形式の店も増え、家族連れに人気を集めています。



平成25年、訪日外国人旅行者数は初めて年間1000万人を達成しました。外国人旅行者の中で、実態や自然体験ツアーや農山村体験をした人は8%。まだまだ少ないものの、今後体験してみたいという人はその2.5倍以上いるとの調査結果が出ています。

その他、日本の歴史や伝統文化体験、日本の生活文化体験など、農山村で体験できる活動にも関心が高まっています。

**外国人旅行者が日本の農山村に興味津々!**

**グリーン・ツーリズム関連サイト**

- 一般財団法人 都市農山村交流活性化機構 (まちら交流機構) <http://www.kouryu.or.jp/>
- オーライ ニッポン会議 <http://www.kouryu.or.jp/ohrai/>
- 農林漁業体験民宿、農家レストラン、農産物直売所 <http://kouryu.or.jp/gt/mn/index.html>
- ふるさとふれあいプロジェクト <http://fouen.jp/>
- 親子で楽しめる「旅い」～子ども(3～12歳)の「生きる力」の芽を育てる。ホンモ/体験が満載～ (株式会社旅い) <https://tabi-iku.ttbwt.com/>
- 旅の発見 (株式会社ツアーゲート) <http://tabihatsu.jp/>
- とらりーな～お気に入りの田舎を見つけよう～ (株式会社旅い) <http://tomarina.com/>
- 自然体験・交流の旅「グリーン・エコ」 (株式会社旅い) <http://mtour.jp/tour/shopping/index.php>
- じやらん.net (株式会社リクルーライフスタイル) <http://www.jalan.net/>



**「農林水産業・地域の活力創造プラ**

農林水産省では、今年の6月に「農林水産業・地域の活力創造プラン」を改訂。政策の展開方向として、人口減少社会における農山村の活性化の必要性が位置づけられ、都市と農山村の交流等の推進にあたり、福祉、教育、観光との連携を強化することをしています。

**観光との連携では、農林水産省と観光庁との間で平成26年1月に「観光連携の推進協定」を締結。**

農山村の魅力を観光需要と結びつけるため、観光事業者と連携したグリーン・ツーリズムの取り組み、6次産業化による特産品の開発、地域ならではの食や森林を活用した観光の取り組みなどを推進しています。また、政府として2020年に訪日外国人旅行者数2000万人の高みを目指していることを踏まえ、海外に向けて我が国の農山村の魅力発信、訪日外国人旅行者の農山村への誘致などを積極的に図っていくこととしています。

**農山村の魅力と結び取り組みも!**

農山村の魅力を観光需要と結びつけるため、観光事業者と連携したグリーン・ツーリズムの取り組み、6次産業化による特産品の開発、地域ならではの食や森林を活用した観光の取り組みなどを推進しています。また、政府として2020年に訪日外国人旅行者数2000万人の高みを目指していることを踏まえ、海外に向けて我が国の農山村の魅力発信、訪日外国人旅行者の農山村への誘致などを積極的に図っていくこととしています。

農山村の魅力を観光需要と結びつけるため、観光事業者と連携したグリーン・ツーリズムの取り組み、6次産業化による特産品の開発、地域ならではの食や森林を活用した観光の取り組みなどを推進しています。また、政府として2020年に訪日外国人旅行者数2000万人の高みを目指していることを踏まえ、海外に向けて我が国の農山村の魅力発信、訪日外国人旅行者の農山村への誘致などを積極的に図っていくこととしています。





夕食を囲むアレックスさん一家と門田さん夫妻。食事と共にすることで、交流が深まる

民話  
「吉四六さん」  
ゆかりの里へ

# 囲炉裏端で、「吉四六さん」の民話が聞ける農村民泊 天然のフキやタケノコ、自家製野菜を使った 農家のお母さんの味に、外国人も大喜び！

吉四六さん村グリーンツーリズム研究会(大分県臼杵市野津町)

大分県臼杵市野津町は「吉四六さん」の民話で有名な町です。「民話に興味があった訪れた方々と囲炉裏端で夜なべ談義をしているうちに、泊まっていきなりという流れになったのが、農村民泊です」

「会では、毎月レシビの研究会を開いてレベルアップを図っています。野菜は採りたてを使うので『野菜ってこんなおいしいの！』って子どもたちが目を輝かせるんですよ」とはお母さん三枝子です。

「はじめまして」と話すのは、吉四六さん村グリーンツーリズム研究会事務局長の幸よし子さん。平成14年に5軒でスタートした農村民泊は40軒に増え、のどかな町に年間約3000人もの旅行者が訪れるようになりました。しかも、半数以上が韓国やタイ、オランダといった外国人の利用者です。この日、同会の門田忠勇さん、三枝子さん夫婦の話を聞いたのは、オランダからやってきたアレックスさん2家。歴史ある臼杵の町並みを散策後は夕飯の時間。テーブルには、五目いり、そばいなり、大分名物の「とり天」、フキとタケノコの山椒煮……など、手作り料理がズラリと並びます。フキやタケノコは近くの山から採ってきた自然ものです。

日本らしい  
美しさタネ



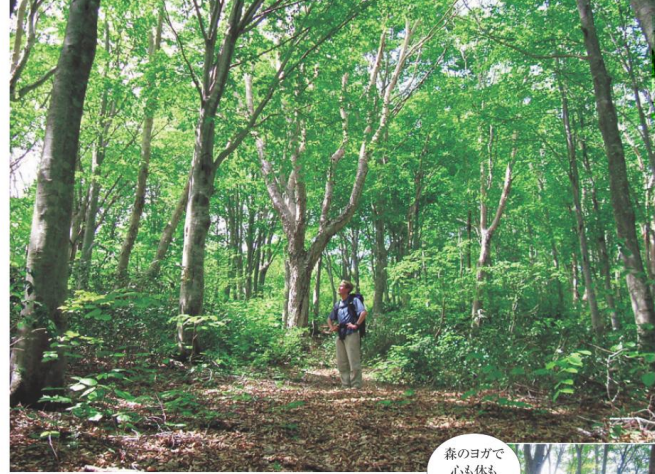
県指定の天然記念物「金明洞系竹」を散策。ホタル見物なども好評



問い合わせ  
「吉四六さん村グリーンツーリズム研究会」事務局  
TEL:0974-32-7181  
http://www.kichi46g.com/



「かぶぶきの」吉四六さんばなし語り部の家」もあります」と幸さん



季節ごとに違った表情を見せる飯山の森。日帰りでも参加できるツアーもあり、リピーターも多い

森のヨガで  
心も体も  
ほぐれるわー



体と心のバランスを取り戻す森林ヨガなど、「森の案内人」がその人に合ったプランを提案



アジャグ講師からの研修生には、自然散策はもちろん、手すき工程を使った「MYうらわ」作りも人気



国の伝統的工芸品に指定された手すき工程を体験。作ったお土産は本土産

問い合わせ  
信州いいやま観光局  
TEL:0269-62-3133  
受付時間 8:30~17:30  
http://www.iijayama-ouendan.net/

「飯山ではバードウォッチングやカヌーなど、家族で楽しめる体験も充実しています。現在は、平成27年春の北陸新幹線の開通に向けて準備中です。中国や韓国、米などいろいろな国・地域から外国人が訪れていて、最近ではアセアン諸国からの旅行者も増えています」と、信州いいやま観光局事務局次長の本村宏さんは話します。

日本の  
原風景に  
出合える地へ

# うっそうとしたブナの原生林をトレッキング 森のヨガで疲れた心を癒す、熱心な女性ファンも！

一般社団法人信州いいやま観光局「長野県飯山市」



「年齢も性別も関係なく、楽しめる場所ですよ」と本村さん

年間約140万人の観光客が訪れる長野県飯山市。昔ながらの日本原風景が味わえる場所として、国内外から注目を浴びる地域です。夏のシーズン、とくに人気なのが、長野・新潟の両県境に連なる、飯山山の尾根に延びる「信越トレイル」でのトレッキング。手つかずの自然の中、ブナの原生林に育まれた山道は、全長約80キロで6セクションに分かれています。眼下に広がるのは、田園風景や集落と心のバランスを取り戻す森林ヨガなど、「森の案内人」がその人に合ったプランを提案



# 味わい ふれあい 出会い旅



## 「朴葉ずし」を求めて中山道を行く

第2回  
岐阜県中津川市

清綯（ぎよし・あや）

大阪府出身。日本各地の農山漁村を訪ね、伝統的な食文化や暮らしについて、調査研究を行う。日本の食文化を次世代へ継承するために、執筆、講演など、さまざまな形で活動中。



旅のおとも



香ばしいれの  
五平餅に  
そそられて

自家栽培のクミヤピーナッツを原料に手作しているたれが絶品の五平餅屋さん「かなめや」。丸いたんご形と平たいわらし形の2種類あるので、食べ比べするのも楽しい

かなめや



車で10分



徒歩3分

馬籠監本陣史料館



徒歩1分

馬籠観光協会



石畳の坂道で  
中山道を歩いた  
旅人の気分……

江戸から京都までの132里(約520km)を結ぶ中山道のうち、木曾11宿のいちばん南に位置する馬籠宿。東海道よりも遠回りだが、川を越えるなどの難所が少ないため、多くの女性は中山道歩いて旅したそう。情緒漂う土産もの屋では、朴の木で作られたおたまや、わらでできた木曾馬の人形などの工芸品も目にすることができる



ほんの10年前まで馬籠宿は  
“木曾の国”だったんですね



史料館は、勅使や大名などが泊まる本陣の予備施設として使用された監本陣の跡地に建つ。平成17(2005)年、岐阜県中津川市に編入されるまで、長野県木曾郡山内村に属していた馬籠は、木曾と美濃の文化が入り交じる興味深い場所。食文化にも両方の影響があるんだとか

岐阜県東濃地方では、夏が近づくと朴の木が若葉がよく茂り、朴葉ずしの季節を迎えます。みずみずしい新葉で包んだ香り豊かな郷土ずしの、旬の味わいを求めて、まずは中津川市の馬籠宿を訪ねました。

江戸から数えて43番目の宿場町である馬籠宿は、木曾路と美濃路をつなぐ位置にあります。小高い丘の上には開かれた珍しい宿場で、急な坂道を上りきって振り返ると、遠く眼下には中津川の町を、左を向けば東濃のシンボル那山山頂を眺むことができます。美しい石畳の坂道には、かつての宿場のにぎわいを感じられる茶店や木曾ひきの桶屋などがあり、なんとも旅情を誘う光景が広がって

いました。

「この辺りの人たちにとって朴は身近な木ですから、古くから生活に利用してきました。朴葉ずしや朴葉餅などの郷土料理にも残っています。ただ、明治と土曜の大火事で焼けて記録がなくなってしまう、朴葉ずしがいつごろから作られていたかなど、正確なことはよくわかっていないです。よ、宿場の歴史に詳しい馬籠監本陣史料館の館長 蛭谷保さん。

今も家庭では作られています。馬籠の旅館などでは提供されていて、観光客はなかなか味わうことができないそう。そこで、馬籠宿から山を下りてみることにしました。

## 朴葉ずしの作り方

### ●材料(約18個分)

- 米……5合  
 酢……100ml  
 A 砂糖……100g  
 塩……大さじ1/2杯  
 干しシタケの甘露……5個  
 キヤロブきの佃煮……100g  
 タケノコの煮物……100g  
 アサリの佃煮……100g  
 塩イカ……2杯  
 しょうが……50g  
 紅しょうが……18枚  
 サンショウの葉……18枚  
 朴葉……18枚  
 朴葉の輪(先を斜めに切る)……18本

### ※下ごしらえ

- 干しシタケ、キヤロブキ、タケノコ、アサリは、しょうゆ、砂糖、みりん、酒などで調理しておく。傷まないよう濃い味の味つけがよい。
- 塩イカは薄切りにしてから水に洗い、少し塩けが残る程度まで塩抜きして取り出し、酢適量をふりかけおろす。



1 米を炊き、酢適量(分量外)で湿らせた桶に入れ、混ぜ合わせたAを回しかけ、手早く混ぜる。



2 朴葉の表面を酢適量(分量外)で湿らせ、ずし飯を丸のせて平らにする。



3 用意した具材は、食べやすい大きさに切って、2にのせる。



4 朴葉を折りたたむように包み、朴葉の袖で留める。ひと晩おき場合は、乳桶やおむつなどに敷き詰めて、ふたをすように皿をのせて重しにする。



具材はお好みでそろえて



栗さんとんや  
 老舗の和菓子など  
 自慢の名産品が勢ぞろい



市内の人気和菓子店の栗さんとんやを詰め合わせた「栗さんとんめぐり」(秋限定)をはじめ、「栗さんとんソフト」や大正7年創業の老舗「二葉軒」の酒蒸しまんじゅう「恵那餅頭」など、地元の特産品が多数並ぶ。「湯舟沢レディス」の朴葉ずしも扱われている



さわやかな味わいの  
 朴葉ずしは  
 いくつでも食べられそう



湯舟の館

湯舟沢地区の地域活性化センターである「湯舟の館」では、「湯舟沢レディス」が作るおふくろの味が購入できる。地元素材100%の加工品などがずらり。朴葉ずしは、8月末日まで販売予定。もちりとして素材に甘みのある米粉の郷土菓子「からすみ」も人気



市川製茶



にぎわい特産館



車で10分

車で20分



- 1 馬籠宿(馬籠観光協会) 岐阜県中津川市馬籠4300-1 ☎0573-69-2336
- 2 馬籠脇本陣史料館 岐阜県中津川市馬籠4253-1 ☎0573-69-2108 不定休
- 3 かなめや 岐阜県中津川市馬籠4291-1 ☎0573-69-2100 不定休
- 4 湯舟の館 岐阜県中津川市神坂347-6 ☎0573-69-5177 不定休
- 5 にぎわい特産館 岐阜県中津川市栄町1-1 ☎0573-62-2277 年末年始、2月の第3日曜休
- 6 市川製茶 岐阜県中津川市駒場488-5 ☎0573-65-2842 不定休

### ちよこつと寄り道



中津川の新名物  
 “ねぶ茶”は  
 美肌のもと!



馬籠宿出身の島崎藤村の小説「夜明け前」に登場する郷土茶「ねぶ茶」を復活させ販売。「ねぶ茶」は、マメ科の一年草が原料のお茶で、「市川製茶」ではこの植物の栽培から製造、販売までを行い、今や中津川の名物として人気に。毎日飲むと、肌がすべすべになるとか。ご主人の市川尚樹さんは、本業の茶師から、地歌舞伎役者、中津川和菓子ナビゲーターまで、さまざまな顔を持つ

「ひと晩おいしいほうがおいしいですね!」とすくなく電話で伝えようと思ったのですが、潤田さんの笑顔が見たくて、近いうちに湯舟沢を訪ねて直接伝えることにしました。そのときはまだ、いろいろなおふくろの味を教えてもらったらなと、今からとても楽しみです。

さつそく、馬籠宿から少し山を下りたところにある湯舟沢地区へ。ここは今でも朴葉ずしを作る習慣が残っており、女性農業者グループ「湯舟沢レディス」のみなさんが朴葉ずしや栗おこしなど、季節に合わせた郷土食を生産、販売しています。「農家」にとり、朴葉ずしは、田植えのあとにはかならず作るもの。昔は5軒くらいの農家が協力しあって田植えをしていてね。すべての田んぼに植え終わったら、当番の家が朴葉ずしを作り、みんなに振る舞うのがならわしで、「と代表の潤田梅子さん。朴葉ずしは、地元の農家さんにとって、ひと仕事終了あとのちょっとしただったんですね。いっしょに汗を流したのちは、ごちそうをいただいたり労をねぎらい、人とのきずなを深める役割を果たしてきたという郷土食。いかに貴重な存在であったかがわかりました。「ほかにも、お盆のお供えにしたり、山仕事のときのお弁当代わりになりもしました」と、楽しそうに語りながらも、手際よくご飯と酢を混ぜていく潤田さん。混ぜ終わったら、飯は、青々とした塩の若菜の上に丸く置き、その上に塩イカやキヤロブキなどの具材美しく飾るように

のせていきます。ずらりとおすしが並んだ調理台の上は、まるでお花畑のようになりました。それが、長さ30cmはあろうかという大きな朴葉を半分折りたたんで包み、縫い物するように朴葉の軸の部分で留めれば、待ちに待った朴葉ずしのできあがり。「このままで食べてもおいしいんだけど、桶に並べて重しをしてひと晩おくと、朴葉の香りがおすしに透り透りもつてくるんですよ」と言う潤田さんからは「まずはよくとをどうぞ」と勧められ、さつそくいただきます。ひとくちをいただくと、朴葉の香りがすーっと鼻を抜け、そのあとが口の中に、さわやかな酢の味わいが広がります。あつさりしていて食べやすく、つい手が伸びます。具材は、土地柄から山で採れたものが多く、フキやシタケがよく使われますが、家庭によってもさまざま。マスを使う人もいれば、那焼きを入れる人も、「へちまの子が入りもいるよ。具材のことだけで、ひと晩中でも話せるわ」と潤田さんも笑っていました。そして、お土産に朴葉ずしをいた

あきらめなかった研究者たちの努力

# 完全養殖化に成功した、話題の近大マグロ

## 32年間に及ぶ、執念の研究ストーリー

長年待望のクロマグロの完全養殖を達成し、クロマグロの安定供給への希望を生み出した近畿大学水産研究所。その成功の背景には研究者たちのたゆまぬ努力がありました。

文 宗像幸彦

お寿司にお刺身……あふもマグロ大好き!



あふちゃん



クロマグロは、世界で水揚げされているマグロのなかでも漁獲量2%という、貴重な最高級魚

試してみても全滅の日々……

その研究機関はすべて撤退

平成14年、近畿大学の水産研究所が世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功したことがマスメディアで大きく取り上げられました。平成25年に東京と大阪にオープンした大学直営のレストランがテレビ番組で紹介され、ご存じの方も多々あるかもしれません。しかし、この成功にまつまには、たいへんな苦難がありました。

いけすで産卵したクロマグロの卵を陸上の水槽で孵化させ、最終的には海上のいけすで商品サイズの成魚にまで育てる「完全養殖」を、長年目指してきたクロマグロ。日本で養殖の本格的な研究がスタートしたのは、昭和45年で、水産庁による3か年のプロジェクト

魚全滅の原因は共食いや水槽内での衝突にあったことが判明。すくに対策を講じたところ、稚魚は陸上の水槽内で6cmに成長し、沖出しという海上のいけすへと移すことができた。

平成14年には、満6歳おまひろ

歳を海で育てたクロマグロが立派なサイズに成長し、研究者たちが待ち望んだ産卵までこぎつけました。そして、クロマグロの完全養殖をいかに達成。「近大マグロ」が誕生したのです。

トが発定し、近畿大学をはじめ8つの研究機関が参画して研究に取り組みましたが、いずれも稚魚の育成に失敗。ついに期間満了で近畿大学以外の研究機関は全て撤退してしまっただけです。

「漁師からは「マグロはいけすじゃ飼えないよ」と何度も言われました。その度に、今に見てもいいと思ってたね。そう語るのは、水産研究所長の宮本盛教授。研究の開始初期から関わったクロマグロ養殖の第一人者です。

近畿大学だけがあきらめず、独自の研究を進める日々。試行錯誤を重ねた結果、開始から9年後の昭和54年には初めての産卵。人工孵化に成功しましたが、やはり稚

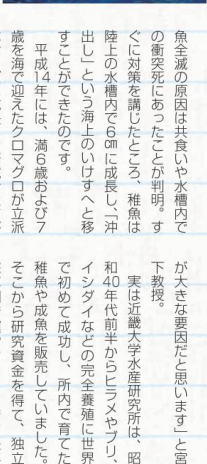
が大きな要因だと思えます」と宮本教授は、

実は近畿大学水産研究所は、昭和40年代前半からヒメマヤブリ、インダイなどの完全養殖に世界で初めて成功し、所内で育てた稚魚や成魚を販売していました。そこから研究資金を得て、独立採算制で運営することで、長年研究を続けられました。まず生産ありきという哲学が、研究を支えたのです。

現在、約1か月に稚魚になるまでの生存率は約3%。今後は民間企業と連携しながら、さらに生存率と生産尾数を上げていくのが目標です。1尾でも多くの美味しいうまろしさを消費者に届けたいと、現在も養殖の研究が続けられています。



4歳になったマグロの水揚げ。2mほどの大きさで、直営店に出荷される。



その後1年間は産卵も失敗の連続。そしてついに、時代は昭和から平成へと移っていきま

自分の研究費は自分で稼ぐ！

養殖魚生産が研究を支えた

転機が訪れたのは、平成6年。11年ぶりに、卵の孵化に成功したので。このチャンスを見逃さず、発達や行動を研究したところ、稚

魚の育成で失敗。生まれた稚魚たちは陸上の水槽で全長5cm弱に育つたあと全滅してしまっ

す。

「フリヤマダイなどは全長2〜3cmまで育てば成功といえます。それを考えると、クロマグロの稚魚の育成は非常に難しく、全滅の原因がわかりませんでした」と宮本さん。

### 近大マグロを食べるならここ!

近畿大学がサントリー、和歌山県と提携し、平成25年度に東京と大阪で「養殖魚専門レストラン」をオープン!

朝、いけすから上がったクロマグロを冷凍せずにそのまま運搬して調理、新鮮な刺身やマグロ料理が味わえる。また、マダイやヒラメ、ブリ、カンパチ、シマアジといった、水産研究所で完全養殖された魚の料理や、研究所とゆかりの深い和歌山県の食材を使った郷土料理や地酒なども提供。

店内には料理に使われている魚の生産履歴が分かるタブレットも常備。とても人気があるので予約は必須!



店はお洒落な雰囲気で、デートスポットにもぴったり



一番人気の「近大マグロと選抜鮮魚のお造り盛り」。税抜き2700円

近畿大学水産研究所 銀座店  
東京都中央区銀座6-2  
☎03-6228-5863

近畿大学水産研究所 グランフロント大阪店  
大阪市北区大深町3-1  
グランフロント大阪北館6階  
☎06-6485-7103  
http://kkindaifish.com/

「aff」読者から寄せられたご意見やご感想を紹介します。

◆津波に負けないカーネーションは、つらい出来事でも光明はあるのだなと思えました。復興に向けて、私たちが出来ることはいかに改めて考えさせられました。(女性)  
◆今度、経営所得安定対策については何も知らず、「補助金だけもらって、農産物の品質向上の努力が見られない」と思っていたのですが、新しい農業・農村政策等を見て、努力が報われる仕組みがあったのは勉強になりました。品質が良いものにもブランド価値だけでなく、交付金があるやれる気も上がるのでは?とも思いました。(男性)

◆初めて読ませていただきました。正直今迄農業というものにじっくり目を向けたことがありませんでした。今回農林水産省の旗を挙げての農業への取り組みがびっくりするのとともに感動いたしました。もっと知りたいと思うようになりました。次回のaffを楽しみにしています。(女性)  
◆新しい農業農村政策が農業者の方々々に周知できて新しい農業観を国民が共有できれば良いと思います。食料ロス削減運動を国民運動につなげたいと思います。(男性)  
◆「深川めし」歴史背景なども書かれていて、随所に写真があり大変面白

く拝見しました。木更津の肉厚のあざりで作ってみたいですね。東京湾の江戸前の魚介類も復活して楽しめそうですね。(女性)  
◆20歳代の頃、アイガモ農法で稲作をしている農家に話を聞いたことがありますが、アイガモロボットの時代表が来てるんですね。市販されるようになるものだと思います。(女性)  
◆食品ロスの記事は消費者としても身近な話題に感じました。最近、流通界における「3分の1ルール」というもの知ったので、消費者として何ができるのか考えています。(女性)



現役の高校生が60歳過ぎまで幅広い参加者がとっておのレシピを持ち寄った



TOPICS

文/福岡順次



## 米粉のアイデア料理が続々! 第1回全国米粉料理レシピ コンテスト全国決勝大会を開催!

様々なメニューに利用が広がっている米粉。そんな米粉を使った料理レシピコンテストが昨年から始まり、3月には決勝大会が開催されました



手順を確認しながら、慎重に調理を進める

1000を超える応募から選ばれた米粉料理の数々!  
「では、各自料理を始めてください。」  
平成26年3月22日、東京都女子栄養大学駒込キャンパスで、今回とも始まりは、「第1回全国米粉料理レシピコンテスト」の全国決勝大会です。このコンテストは、米粉の普及促進のためにNPO法人国内産米粉促進ネットワークが主催したもので、米粉を使ったアイデア料理を募集し、審査員が品評します。主査部門、副査部門、デザート部門を合わせ、全国から1146点の応募がありました。  
全国決勝大会に参加したのは、全国47都道府県で開催した地区大会を勝ち抜いた24名。レシピの提出や、専門家による調理実演など、厳しい審査をくぐり抜けてきただけあり、どの料理も工夫を凝らしています。  
大会では、応募した料理レシピに基づき、参加者が実際に調理、参加



優秀賞受賞の小林千夏さん作「恋する米粉とくつきー くちどきなこ」



大賞を受賞した久保田綾夏さん作「米粉でポナンタン」

第1回 全国米粉料理  
レシピコンテスト受賞者

大賞  
米粉でポナンタン 久保田綾夏(埼玉県)

優秀賞  
きんぴらライスピロシキ  
小野比呂美(宮城県)  
あきたこまちの稲穂パン〜いりいりがっこ  
佐藤将子(秋田県)  
恋する米粉とくつきー くちどきなこ  
小林千夏(千葉県)  
海老クリーム米粉ロック  
大井里香(広島県)  
もちもち和風子打ちミ〜北海道  
万寿理真(北海道)

「制限時間のあんなに緊張した面持ちで、料理を仕上げました。」  
「ヘルシーな米粉は魅力がいっぱい」  
「1時間にもわたる調理と審査の末、大賞に選ばれたのは埼玉県の高橋生の久保田綾夏さん。料理名は米粉でポナンタン」。フランス菓子のプロコンテストがベストとなっており、通常アーモンドを使うところを米のポン菓子で代用したアイデアスイーツです。  
「高校の先輩に教えて頂いたフロリングをもっと活用していきたいかと思って、試行錯誤していたんです。そしたら米粉の食感がピッタリです。キャラクターの甘さ、サクサク感に自信がありました。久保田さんには話があまりありませんが、また、米をテーマとしたカフェ「おこめかふえい」を営む千葉県原の小林千夏さん(優秀賞受賞者)も「米粉がさらさらした味を伝えたい。やわらかな食感もスイーツにもおもしろい」とくちどき粉にもおもしろいですと、米粉の魅力を語ります。  
今後、受賞作品を使ったレシピ集作りも予定しています。みなさんも、米粉を使って創作料理にチャレンジしてみてください!

放射性セシウムに関する情報について  
農林水産省のホームページ(東日本大震災に関する情報)をご覧ください。  
<http://www.maff.go.jp/>  
携帯電話用ホームページ  
<http://www.maff.go.jp/mobile/>

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください  
今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。<http://www.maff.go.jp/pr/aff/>

## 「農林水産省とれたてニュース」

『aff』4月号表紙「農業女子が国際会議の写真展に登場!



会場では中国、インドネシア、韓国など各国の女性の活躍が写真で紹介されています

「女性の才能が農作物生産に大きな力となっている」と、英語で紹介!

農業女子の活躍が伝わるいいね!

今年5月21日〜23日、女性の活躍推進を目指した国際会議「APEC女性と経済フォーラム2014」が中国北京にて開催されました。それと同時に開催された「AP EC経済への女性の参加に関する写真展」に、『aff』の2014年4月号の表紙写真が登場!トラクターに乗る農業女子の写真が会場で注目を集めました。  
この写真展のテーマは「女性の力を結集し、アジア太平洋地域の経済を発展させる」。農業の現場で活躍し、第一次産業を支えている農業女子にぴったりの写真だと現地で評判でした。

## 今回取材した地域



- チャレンジャーズ
- 三重県多気町(農業法人せいの里まめや)
  - 鳥取県鳥取市(一般社団法人鳥取県観光協会)
- 特集1
- 山梨県北杜市(公益財団法人キープ協会)
  - 山梨県北杜市(白州農場)
  - 和歌山県田辺市(秋津野ガールズ)
  - 山形県飯沼町(飯沼町観光協会)
  - 長野県善光市(一般社団法人信濃いいやま観光局)
  - 大分県白川市(吉西六六山村グリーンツーリズム研究会)
- 特集2
- 岐阜県中津川市(馬籠宿など)