

心も体も癒やされる

歴史のまちで、 伝統野菜を収穫体験

おおさかふ はびきのし

大阪府 『羽曳野市』



伝統野菜を栽培する北野阿貴さん(左)と川崎佑子さん(右)

ふるさと倶楽部

(一社)全国農協観光協会は、5月に「なにわの伝統野菜」の食育探訪企画を開催します。収穫体験で訪れる大阪府羽曳野市の農家・北野阿貴さんに、野菜の魅力や今回の企画についてお話を伺いました。

生産者を訪ねて



約100年前から大阪府内で栽培されている「なにわの伝統野菜」。現在では生産量が多くなく、希少な野菜となっています。そのうちのひとつ「碓井豌豆^{うすいえんどう}」は、いわゆる「グリーンピース」と同じ種類の豆ですが、黄緑の淡い色と、食べやすい薄皮、甘い味が特徴。関西地域では、この豆で炊く「豆ごはん」が春から初夏にかけての風物詩となっています。5月の企画では、この「碓井豌豆」と、同じく大阪の伝統野菜である「河内一寸^{かわちいっすん}そら豆」も収穫体験します。

農家の北野阿貴さんはイベント

に向け、準備に勤しんでいます。

農業は今年8年目。碓井豌豆の栽培は、就農したときに農地を借り

この地域の伝統野菜
碓井豌豆(上)と
河内一寸そら豆(下)



企画のご案内

なにわの伝統野菜 「碓井豌豆」と「河内一寸そら豆」収穫体験

羽曳野市で「碓井豌豆」と「河内一寸そら豆」の収穫を楽しみ、歴史散策をする企画です。

5月7日(土)実施予定

行程

9:30 JR新大阪駅発=あすかてくで(お買物)=料亭梅廻家(昼食)=道明寺周辺散策=碓井豌豆収穫体験=河内一寸そら豆収穫体験=17:00 JR新大阪駅 解散

詳しくは
本会ホームページを
ご覧ください。



たご縁で始めたそうです。
「学生の頃、誘われるがまま参加したファームステイが転機。毎



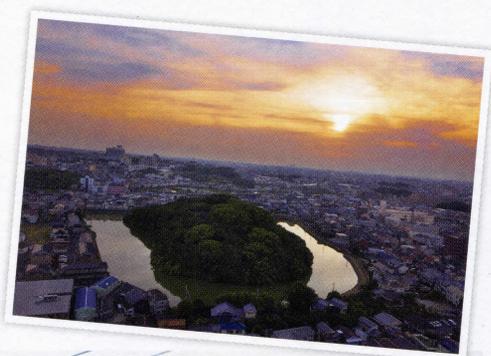
豆ごはん

材料(2人分)

碓井豌豆…200g
お米…2合
塩…小さじ杯
酒…大さじ杯

1. 碓井豌豆のさやから実だけを取り出し、よく洗います。
2. お米は研いでおき、炊飯器へいれます。そこへ2合分の水と、塩、酒を入れて15分ほど置いておきます。
3. 2.に1.の碓井豌豆を入れて、炊飯器のスイッチを押して炊きあがれば出来上がり。

世界遺産
となった
古墳群のある
羽曳野のまち



碓井豌豆の
世話をする
北野さん



日草刈りばかりで大変で、簡単にはうまくいかないけれど、農業は人のエネルギーになれる仕事だと感じ、とりこになりました」

当時の就職先に農業はなく、自営を決意。資金準備のため、10年間会社員として勤めました。しかし、金銭問題をクリアし、農業大 학교に入学しても、農地や納屋を貸してくれる人がいなければ新規就農は叶いません。そんな北野さんに農地を快く貸してくれたのが、羽曳野市碓井地区の方でした。

「私が借りる前からこの畑で育

てられていた碓井豌豆。地名のついた、地元の誇れる野菜を育てることで、私の夢を叶えてくれた羽曳野・碓井への恩返しになればと思います」

農業大学の先輩であり、すぐ隣の畑で農業を営む川崎佑子さんと全国農協観光協会で企画した初の食育探訪企画。川崎さんの育てる「河内一寸そら豆」も、ひとさやに1〜2粒しか実らず、交雑しやすい性質のため、生産が容易ではない品種です。

「高齢化など、ここ数年も生産

全国農協観光協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。全国農協観光協会の会員組織「ふるさと倶楽部」の会員のみなさんを中心に農山漁村が持つ魅力を味わっていただいています。

(一社)全国農協観光協会ホームページ
<https://www.znk.or.jp/>



次ページにて、オススメ企画をご紹介します！

者が減少しています。今回の企画を通して、援農など、気軽に農園に来るきっかけになれば」と、川崎さん。

北野さんも、「道明寺の歴史散策などもあり、この地域を楽しんでもらえる内容です。羽曳野は、ヤマトタケル伝説が残り、世界遺産に登録された古市古墳群もあり、歴史もおもしろい場所。マニアックだけど、第二・第三のふるさとのように感じてもらえたら嬉しい」と、企画に込めた想いを話してくれました。