

ふれあい、

2011

2月号



逸品にふれる旅
曲線を描くことで
伝統技術に磨きかけた
江戸切子の革命児

東京都江東区・江戸川区・墨田区

楽しんでいます! 自然な暮らし
「丸の内朝大学」で
仲間といっしょに農体験

埼玉県朝霞市

こんにちは! ふるさと倶楽部です!!
しいたけ駒打ち隊

茨城県常陸大宮市



逸品に

ふれる

旅

第 十八 回

（東京都江東区・江戸川区・墨田区）

江戸切子とは、江戸時代に江戸で作られたガラス製品のこと。切子はカット模様のことを指す。古くから運河が開けて、ガラス細工に必要な石炭や原材料の輸送に適していた江東区周辺は、江戸時代から現代にかけて、江戸切子の伝統が脈々と継承されてきた土地である。

その地でいま、革新的なデザインの江戸切子を次々と生み出し、一世を風靡している伝統工芸師の工房を訪ねた。

江戸切子の 革命児

曲線を描くことで
伝統技術に磨きをかけた



篠崎清一さんが持っているのは、この工房で最高値の大皿。そのお値段は、なんと500万円。デザインを考案するのに2〜3ヶ月、製作期間に約半月を費やした逸品。鮮やかな赤は「金赤」と呼ばれるもので、金を使って生み出す贅沢な色彩である



今回の取材はスカイツリー周辺の東京の下町だ。左は篠崎さんの工房。町工場といった風情だけれど、ここから驚くほど精密な柄をまとった美しい江戸切子が生まれるのである



東京の下町、江東区。その一角に、江戸切子の革命児たる職人の工房がある。職人の名は、篠崎清一さん(78)と、二代目の息子、英明さん(51)である。このお二人は東京都が認定する伝統工芸士であり、英明さんに至っては、経済産業大臣指定工芸品伝統工芸士にも認定されている腕利きだ。

初代の清一さんは群馬県に生まれ、戦後の焼け野原の東京に、十五歳のときに上京して以来、ひたすらガラス工芸に情熱を傾け、腕を磨いてきたそう。

「若い頃には三人の師匠の元を渡り歩いて修業をしてね、それぞれの師匠の長所を身に付けられたのがよかったんですよ」

当時を懐かしむようなまなざしで清一さんは言う。見習い期間中は、酒もタバコもピタリとやめて、その分の浮いたお金をコッコツと貯め、

篠崎さんの工房にお邪魔して、まず目に入るものは、応接室にズラリと並ぶ楯やトロフィーの数々である。さらに、その部屋の奥へと足を踏み入れると、今度はシュイーンという小気味よい音が、高い天井に響き渡っていた。ダイヤモンドホイールと

○ニミリ狂ったら 失敗という神業

そして自分の工房を開くことをずっと目標にし続けていたそう。

「ようやく独立できたのは二五歳のときでした。それからは、まだ世の中にないような、新しい江戸切子で自分の手で生み出して、お客さんに感動してもらおうと思ってね。いろいろと工夫をしましたよ」

そもそも伝統的な江戸切子は、複数の「直線」を組み合わせることでデザインされてきた。しかし、清一さんは、そのデザインに「曲線」も織り込み、さらに花柄などの革新的かつ美麗な模様を刻み込むことで「篠崎流」とも言える独自の世界観を確立したのである。そして、そのまったく新しい江戸切子は各地で大反響を呼び、衰退しつつある業界に新鮮な風を吹き渡らせたのだった。

さっそく壁際の作業台についた清一さんは、厚さ一センチ、直径三センチほどの小さなダイヤモンドホイールを回転させ、可憐な花柄を削りはじめた。その横では、英明さんが信じられないほど精緻で複雑な升目模様を削り出している。

「いま削っているこの細かい柄は、菊かごめと菊つなぎって言うんですけど、ここまで精密な柄を削り出せば、



右／ダイヤモンドホイールでカットしているところ。左上／ダイヤモンドホイールのひとつだが、一枚数万〜数十万円するそう。左下／削りかけのガラス。この後、精緻なカットをする



るのは、うちくらいじゃないですかね。何しろ〇・二ミリ狂ったら失敗っていう世界なので、視力も二・〇ないとなかなか割れませんし」

英明さんは、そんなことを飄々^{ひょうひょう}としやべりながら、精密機械のような目と手でガラスを次々とカットしていく。作業台には黄色い光のライトが点灯していて、その光をガラスに透かしながらグラインダーをかけていくのだが、とにかくもう、見れば見るほどに、手作業であることが信じられなくなるような、緻密な神業なのであった。

江戸切子が出来るまでの工程を、



清一さんにざっと教えていただいた。おおまかに言うと、以下の七段階で作られるそうである。

- 一・割り付けⅡ生地（削る前のグラスに筆やペンで線を描く。
- 二・粗摺りⅡ^{あらず}割り付けの線に合わせてグラインダーで大きい柄をカット。
- 三・三番摺りⅡ細かい柄をグラインダーでカット。
- 四・石掛けⅡ回転砥石で粗く磨く。
- 五・カッチング掛けⅡ焼き物の回転



上／この道63年の篠崎清一さんの妙技。「最近では視力が落ちてきたから、細かい柄は息子に任せてるよ」と笑う。下の3つ／割り付けをしたガラス。出荷前の品質チェック。驚きの精密なカット

盤で磨く。

六・磨きⅡ桐の木の盤にツヤ粉をつけて、作品を磨いてツヤを出す。

七・洗いⅡガラスの粉や割り付けの線などを洗い流してきれいにする。

こうして作られた江戸切子子は、人の目でひとつひとつ丁寧にチェックされ、出荷されるのである。

現在、篠崎さんの工房では、篠崎さん親子の他に、英明さんの奥様と三人の職人が働いているが、若手もこのハイレベルの職場でぐんぐん力をつけているようだ。

「江戸切子職人として、そこそこの腕になるには、少なくとも五年〜十年はかかりますけど、腕のレベルにはやはり個人差が出ますよね」

英明さんがそう言えば、清一さんがこう付け加える。

「職人にとってもっとも大切なことはね、情熱を持って仕事をする事なんですよね。嫌々ながら仕事をやっていたら、どんなに器用な職人でも死んだ作品しか生まれません」

ガラス一筋六三年。一代で業界のトップへのしあがり、二代目もす

ご腕に育てあげた生粋の職人の言葉には、さすがに説得力がある。清一さんは続けた。

「江戸切子の魅力はね、光と輝きと色のバランスなんです。いい作品は、自然光にもよく光り、ライトをあてると独特の輝きを放ちます。しかも、色が美しい」

その三つをハイレベルで表現できれば、一流なのだそう。

現在、この工房で作られる作品は、数千円のガラス製品から、数百万円の大型クリスタルガラス製品まで様々である。せっかくなので、私はクリスタルガラスのお手頃な値段のぐい呑みをひとつ購入してみた。桐箱に入れられたこの江戸切子で飲む冷酒を憶^{おも}うと、つつい口元がゆるんでしまうのである。

江戸東京野菜を「押上よしかつ」で味わう

翌日の午後は、J

R新小岩駅で、ある人物と落ち合った。

江戸東京・伝統野菜研究会の代表をつとめる大竹道茂さん

(66)である。



大竹さんは「普通の小松菜はチンゲンサイとのかけ合わせ。でも伝統小松菜は本来の小松菜なんだよね」などと、雑学を色々教えてくれた



木村さんが有機無農薬の亀戸大根を抜いてくれた。大根というより小根と言いたくなる可愛さだ。現在は5反の畑で亀戸大根と伝統小松菜を作っている

大竹さんは、風前の灯火だった江戸の伝統野菜の復活に尽力することで、江戸時代から続く食文化の継承と、都会にこそ必要な農地の重要性をPRし続けている方だ。そして今日は、そんな大竹さんに旬の江戸東京野菜を紹介してもらえらることになっているのである。

「じゃ、さっそく行きましょうか」

張りのある声で言って、大竹さんが案内してくれたのは、江戸東京野菜のひとつ、亀戸大根を作る木村重佳さん(37)の畑だった。

到着するなり、さっそくビニールハウスのなかに入れてもらう。と、眼前には青々と茂った葉がぎゅうぎゅうに密集して生えていた。まるで大根畑とは思えない絵である。

「亀戸大根は普通の大根の三倍も密集させて作れるんです。土地の少ない都会向きかも知れませんか」

そう木村さんが教えてくれた。今年の亀戸大根はとても出来がいいぞうだが、四年前にはじめてこの大根を作ったときは栽培の方法がまったく分からず、虫や病気にやられて全滅してしまっただろう。それでも木村さんは「人と違うものを作りたい」というチャレンジ精神を支えにして、亀戸大根の栽培に取組んだ。

そして試行錯誤の末、ようやく今年、理想通りの畑になったのだという。

「この大根の生産者は江戸川区では僕だけで、あとは葛飾区に二人しかいないんです」

つまり、まだ市場にもほとんど出回っていない貴重な大根なのである。特徴は、世界一小さい(ほぼ人参サイズ)大根であることと、茎と根が白いこと。そして根も葉も味が濃くて美味しいこと等々。ビタミンCも普通の大根の二倍ほど含有されていて、木村さんの言葉を借りれば「小さいなりに、全てをギュッと凝縮させた大根」ということになる。

ただし、栽培には多大な労力を要するという。というのも、収穫期がバラバラなため、一本一本の生長具合を確認しつつ、すべて手作業で抜かなければならないのだ。しかも、病気や虫に弱いときた。それでも木村さんは防虫ネットや紫外線を抑えるハウスを使うなどの工夫をして、有機肥料と無農薬で作っているという



大根には見えないほど密集した畑で、今年の出来を話合う大竹さんと木村さん

から頭が下がる。

「亀戸大根はね、色白で、葉っぱがおたふくの形をしているから、お多福大根って呼ばれる縁起物なんですよ。ほら、この葉っぱの形を見て下さいよ」

大竹さんが葉を見せてくれた。なるほど、下膨れの浮世絵美人といった形をしている。

「木村くんさ、この大根を何本か抜いて、僕の知人がやっている店に持って行こうよ。よかったら、伝統小松菜も少しわけてくれないかな」

「もちろん、いいですよ」



右／収穫後に軽く水で洗った亀戸大根。葉の茎が白いのも特徴のひとつだ。左／葉っぱの形は「おたふく」の顔を思わせる下膨れである

逸品に
ふれる
旅



「都産都消」にこだわった「よしかつ」では、土産品もみな都産品。亀戸大根の料理も手慣れたもの



実は大竹さん、採れたての伝統野菜の持つ「珠玉の味」を私たちに堪能させるべく、墨田区にある「押上よしかつ」という店を予約しておいでくれたのである。

「押上よしかつ」は、「都産都消」にこだわった居酒屋で、もんじゃ焼を名物とした店だった。使われる食材は、江戸東京野菜はもちろん、肉、魚、酒、塩、味噌、醤油からビールに至るまで東京都産という徹底振り

である。しかも、おだやかな雰囲気を出す店主の佐藤勝彦さん(42)は、^{きんぎょし}、刺身師、ソムリエ、焼酎アドバイザーなどの資格を持つ腕っこの料理人なのだ。つまり、採れたて超新鮮な亀戸大根と伝統小松菜を、美味しいお酒にぴったり合うように料理をしてもらえ……というワケなのである。これぞ贅沢！

木村さんが畑から抜いたばかりの伝統小松菜を見るやいなや、佐藤さんはサクリとその葉を^{かじ}齧った。

「うん。柔らかいし、えぐ味がなくて美味い。亀戸大根も元気でいい出来ですね」

木村さんが丹誠込めて育てた作物に太鼓判を押すと、佐藤さんはさっそく厨房で包丁を手にした。

そして、最初にテーブルに並んだのが、亀戸大根をたっぷり使った鍋「塩煮豚」だった。薄くスライスした亀戸大根と、ざっくり切ったしゃきしゃきの大根葉、さらに青梅の椎茸にTOKYO X (豚)、味付けは青ヶ島の塩……と、東京産の素材を

佐藤さんが説明してくれる。そしてこの鍋を一口食べた瞬間、誰もが一瞬、言葉を失ったのである。人は美味し過ぎるものと出会うと、とりあえず脳から言葉が抜け落ちるのだと知った。

伝統小松菜は「塩焼きそば」の具として使われた。味付けはアンチョビ、ニンニク、チーズ。そして、これまた小松菜の菌触りと旨味を見事に生かした絶品なのである。

亀戸大根と伝統小松菜を育てた木村さんに、味の感想を訊くと、とても感慨深そうにひと言。

「もう、感無量です……」

さらに、刺身師でもある佐藤さんは、これらの料理にぴったりの冷酒を選んでもくれるのだ。まず出されたのは、東京都北区で造られた「丸真正宗の純米吟醸しほりたて」だった。私は、すかさず鞆のなかからアレを取り出すのである。アレとは？ もちろん、篠崎さんの江戸切子だ。畑と料理と酒……そして美しいクリスタルのぐい呑み。すべて至高の東京産である。その夜、私はきつと、東京でいちばん贅沢な刻に酔ったはずである。



上／江戸東京野菜を使った絶品料理に大竹さんと木村さんが舌鼓。中央は「押上よしかつ」店主の佐藤さんだ。右／店の名物もんじゃ焼。右下／私が買った江戸切子のぐい呑み。左下／亀戸大根をたっぷり使った塩煮豚



文／森沢明夫 (もりさわ・あきお)
作家。1969年、千葉県生まれ。「ラストサムライ 片目のチャンピオン武田幸三」(角川書店)で、第17回ミズノスポーツライター賞優秀賞を受賞。小説「津軽百年食堂」(小学館)は2011年4月に映画化。近刊に小説「夏美のホテル」(角川書店)がある。

写真／津田雅人

逸品に
ふれる

旅

ふれあいMAP

江東区・江戸川区・墨田区



E 押上よしかつ



D 亀戸香取神社



C 葛飾元気野菜直売所



A 篠崎硝子工芸所



B 東京カットグラス工業協同組合
ショールーム

問い合わせ

押上よしかつ

住所:東京都墨田区業平5-10-2

電話:03-3829-6468

営業時間:17:00~24:00

休日:水曜日(祝日の場合は営業)

東京スカイツリーの近隣に位置する居酒屋。都産都消にこだわり、江戸前の魚、東京産の軍鶏、さらには江戸東京野菜も味わうことができる。店主の佐藤さんは野菜類の仕入れに、葛飾元気野菜直売所まで足を運ぶこともあるそうだ。メニューはもんじゃ焼(580円~)、関東千住ねぎ天(1280円)など。

葛飾元気野菜直売所

住所:東京都葛飾区柴又4-28-2

電話:03-5612-7326

営業時間:10:30~16:00(売り切れしだい閉店)

休日:木曜、日曜、祝日、年末年始

JA東京スマイルが運営する農産物直売所、時季により江戸東京野菜も取り扱っている。

亀戸香取神社

住所:東京都江東区亀戸3-57-22

電話:03-3684-2813

665年に創建された江東区でもっとも古い神社。亀戸大根発祥の地にあることを記念し、境内に亀戸大根の碑が建てられている。また、毎年3月10日前後には亀戸大根福分け祭りを開催する。

篠崎硝子工芸所

住所:東京都江東区大島5-2-2

電話:03-3682-3634

篠崎清一氏が立ち上げ、篠崎英明氏が二代目を継承した江戸切子の工房。腕利きの職人たちが作った逸品は高島屋東京店などで購入できる。

東京カットグラス工業協同組合 ショールーム

住所:東京都江東区亀戸2-9-6-101

電話:03-3681-0961

営業時間:9:00~17:00

休日:日曜、祝日

江戸切子職人たちの協同組合が開設したショールーム。

楽しんでます!
自然な
暮らし

「丸の内朝大学」で 仲間といっしょに農体験

朝、出勤前に習い事などで自己研鑽する「朝活」がブームだ。その代名詞ともいえる市民大学の「丸の内朝大学」では、農業の講座が開かれ、関心を集めている。



「丸の内朝大学」屈指の人気講座「農業クラス」では、平日早朝にオフィスビルで行われる農業関係者の講演から、土日のフィールドワークまで、さまざまな農体験を提供している。

埼玉県朝霞市のレンタル農園で行われたフィールドワークにおじゃましたところ、受講生80名が、5〜6名ほどのチームに分かれてうねを作っていた。

この日が初めての畑での実習ということもあって、鍬を入れる姿はぎこちないが、みな楽しそうだ。そのなかに鍬の使い方がさまになっている人が。メーカーで技術職に就いている福田真紀さん(29)だ。笑顔がすてきな女性である。

「もともと大学で農業を専攻していたんです。でも、社会人になってからは遠のいちゃって。そんなとき、雑誌で朝大学の農業クラスのことを知って、久しぶりに農に触れるチャンスだと思ったんです」

土に触ることがおもしろくてしょうが

イラスト・文/市川興一
イラストレーター。伝統技法や職人など、ものづくりの現場をテーマにイラスト制作を続けている。



ないといった表情だ。

週一回ある平日の授業には、朝4時半に起きて、千葉の実家から都心の丸の内に通う。さすがにこの早起きはつらいが、授業を受けた後はすっきり冴えた頭で会社に行けるし、同じように農業に興味を持つ仲間と知り合えるのがうれしいという。近々、同じチームになった人たちと飲み会をやるのだとか。

うねを作った後は、マルチの張り方、種のまき方、苗の育て方と進んでいった。講師の人が「デザインニングを考えて」うんぬん。なんのことかと思ったら、作物が生長したときのことを考えて、苗を植える間隔を決めたほうが良いということらしい。

福田さんと同じチームの濱田さんが、別のレンタル区画で生長していたブロッコリーの育ちぶりを確認しに行った。いろいろな野菜が時間差で育つレンタル農園ならではのメリットだ。

農業クラスの主宰者の一人である脇坂さんが、福田さんらの様子を眺めながら話してくれた。

「就農することはハードルがたいへん高いですけど、農業に関わることで自体はそんなに敷居が高くないんです。こうやって、授業をとおして、少しでも多くの人に農業を身近に感じてもらえるとうれしいですね」

伝えて
いき
旬の味

石狩鍋

さけ、じゃがいも、玉ねぎ、昆布だしと、
北海道の産物がどっさり入った石狩鍋。
さけの本場、石狩地方にちなんだ、
北国らしい栄養たっぷりの鍋です。
寒い夜、くつくつと煮ながら食べると、
体のしんからホカホカ温まってきます。
お好みで、酒粕を少し入れるのもお勧めです。
私流ですが、まず玉ねぎをバターでいためてから
ほかの材料を入れていくのがコツ。
こうすると玉ねぎの甘みと風味が増し、
味にコクが出て、ぐんとおいしくなります。

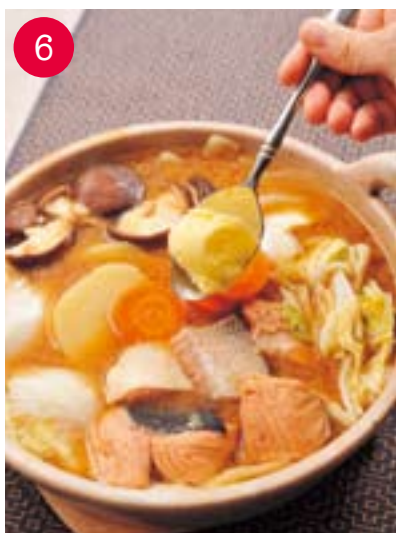




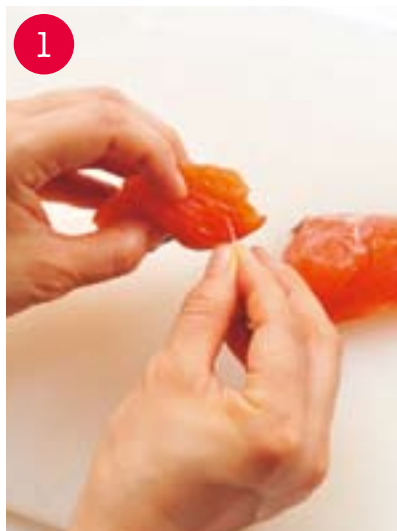
鍋を中火にかけてバター大さじ1を溶かし、③の玉ねぎをいためる。Aを加えて、煮たってきたらさけを入れ、あくを除く。



④に白菜の軸、しいたけ、②のにんじんとじゃがいも、白菜の葉の順に加え、さけと野菜に火が通るまで煮る。



仕上げにバター大さじ1を落とし、細ねぎをちらす。各自が汁ごと取り分け、好みに粉ざんしょうをふる。粗びきこしょうも合う。



さけは皮つきのまま、1切れを3〜4つずつに切る。小骨を残さないように骨を除く。



にんじんは皮をむいて5mm幅の輪切り、じゃがいもは皮をむいて1cm幅の輪切りにする。かぶるくらいの水と鍋に入れ、かたゆでにする。



しいたけは軸を除いて半分に切る。玉ねぎは1cm幅の半月切りに。白菜は縦半分に切ってから、一口大のざく切りにし、葉と軸に分ける。

材料 (2〜3人分)

生さけ……………2切れ
にんじん……………½本
じゃがいも……………2個
しいたけ……………4枚
玉ねぎ……………1個
白菜……………2枚
バター……………大さじ2
昆布だし汁……………3カップ
みそ……………大さじ6
A みりん……………大さじ2
酒……………大さじ2
細ねぎ(小口切り)……………2〜3本分
粉ざんしょう (または、粗びきこしょう)

樋口家の 菜園レシピ

2月編

寒い時期を越して、自然の甘さが増した白菜が、いよいよおいしくなる季節。樋口家の菜園で作っているのは、芯葉がだいたい色がかかった白菜で、ふつうの白菜より甘みが強いとか。漬け物、煮物、いため物、サラダなど、いずれの料理に使ってもおいしいそうです。

石狩鍋の副菜にするなら、白菜のゆず風味漬け、白菜のおひたしなど、シンプルなもの合うとか。白菜を軽く塩もみして、グレープフルーツの薄皮を除いたものと合わせ、サラダにするのもなかなかのこと。

このほか、かぶや大根の甘酢漬け、ほうれんそうのごま和え、小松菜のからし和えなどお勧めだそうです。



調理／樋口秀子

料理研究家。1943年、大阪生まれ。20坪の菜園作りをする夫との二人暮らし。辻留料理塾等で学び、料理研究家となる。料理好きの祖母の影響を受け、その教え、「季節感のある食卓」をだいにしている。薄味のお総菜が得意で、そのやさしい味は作りやすく、おいしいと定評がある。

写真／津田雅人
スタイリング／中村和子
まとも／加藤幸子



援農企画のご案内

兵庫県淡路市

第2回 淡路島カーネーション摘蕾隊 2日間 3日間

くにう
～国生みの島から、さわやかな花便り～



強く美しい花を咲かせます



ひたすら蕾を摘む地味な作業が続きます



瀬戸内海の穏やかなたたずまいを望む淡路島。棚田の有効活用から生まれたカーネーションは全国トップクラスの生産量を誇ります。そこに至るまでの生産農家の努力と工夫を知っていただき、これを広めていくために昨年3月に援農企画がスタートしました。

今回も、よい蕾を残し、強くきれいな花を咲かせるためのわき芽取り作業をメインに、第2回摘蕾隊を本年3月4日から実施、参加者

を募ります。

6月から7月に定植されたカーネーションは、養液土耕システムで省力栽培されていますが、夏から秋にかけては黄色蛍光灯による害虫防除が行われ、11月ぐらいから蕾をつけ出荷が始まります。そして最盛期の5月を迎え、「母の日」をピークに出荷が続きます。

自慢は、切り花の日もちがよく、通常より2倍ほど楽しめることで、これも技術革新の成果として挙げ

られます。

作業は、ひたすらわき芽を取ることにになりますが、この地味な工程がきたるべき開花の日のための大切なステップとなります。

体力のある方、体力のない方でも自分のペースでお手伝いをしていただけますので、前回の参加者はもちろん、初めての方も気軽に参加してみませんか。



※「第2回 淡路島カーネーション摘蕾隊」の募集詳細は、広報誌『ふれあい』本号同封チラシ、または本会HP (p19にURL記載) をご参照ください。



ご参加お待ちしております



第3回 しいたけ駒打ち隊 2日間

～早春の里山で、原木しいたけ栽培のお手伝い～



植菌した原木（ほだ木）は、ほだ場に置かれ、収穫は通常、翌年の秋から



ドリルで穴を開け



駒を埋め



ハンマーで打ち込む

常陸大宮市は豊かな自然を残す茨城県北部にあり、アユが生息する那珂川や久慈川などの清流が流れ、市内のおよそ6割が山林となっています。昔から農林業が盛んなところで、なかでも恵まれた山里の環境にはぐくまれた原木しいたけは品質的にも評価が高く、「全農乾椎茸品評会」個人の部で幾度も農林水産大臣賞を受賞しています。

しかし、当地でも農家の高齢化が進み農林業の後継者も減少傾向。しいたけの生産者も大きく減少しており、地域の歴史・農村文化の伝承も困難な状況になっています。

そこで、今年もしいたけ農家で駒打ち（植菌）作業のお手伝いをしていただく援農隊を募集します。

駒打ちとは、切り出したクヌギなどの原木にドリルで穴を開け、そこに駒（コマ）と呼ばれる種菌を打ち込む作業で、春まだ浅い季節

が作業時期となります。地味で根気のいる作業ですが、援農隊のみなさんのご協力をお待ちしております。ぜひご参加ください！



宿泊予定の「やすらぎの里」ケビン（男女別の相部屋となります）



※「第3回 しいたけ駒打ち隊」の募集詳細は、広報誌『ふれあい』本号同封チラシ、または本会HP（p19にURL記載）をご参照ください。

体験交流企画のご案内

千葉県鴨川市

第16回 里山の棚田でお米づくりスクール

～棚田でお米を作って、食、農、里山保全を体感しよう!!～



田植えの様子



稲刈り前の様子



稲刈り後の様子



親子のかかしづくり



サツマイモの植えつけ



サツマイモの収穫

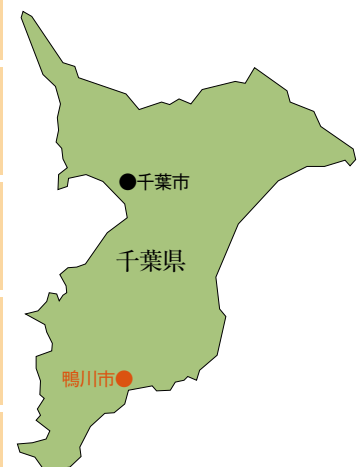
企画のプロフィール

千葉県鴨川の山間には大小さまざまな棚田があります。しかし過疎化、高齢化が進み、稲作に非効率なため放棄された棚田もめだちます。棚田はお米の生産目的だけではなく、雨水を受け、地下水を蓄え、里の洪水を防ぐダムのような働きがあり、生き物の生育にも大きくかかわっています。

この棚田をみんなで守り、子どもたちに伝えていきたいとの思いで、このスクールを開催しております。皆様のご参加は里山の保全につながります。お誘い合わせのうえご参加ください。

企画の特徴

- 1 田植え、稲刈りの両方にご参加いただけます
- 2 親子コースではかかしづくり、かかしコンテスト
- 3 大人コースでは休耕田で農作物の植えつけ、収穫
- 4 日本の棚田百選「大山千枚田」を見学
- 5 昼食は地元のお母さん方の手作り
- 6 収穫米はみなさんに!!



※「第16回 里山の棚田でお米づくりスクール」の募集詳細は、広報誌『ふれあい』本号同封チラシ、または本会HP (p19にURL記載) をご参照ください。

りんご援農10周年記念(ご案内)

長野県中野市(旧 豊田村)で「りんご総採り収穫隊」がスタートしたのは平成14年。その後、平成



剪定作業

15年から「りんご摘果隊」、平成18年から「りんご葉摘み隊」が始まり、これまで延べ1900人以上の方々にご参加いただき、今ではりんご生産になくてはならない援農隊となっています。

JA北信州みゆきでは、10年目

の節目を迎える今年、これまでご支援いただいた皆様に感謝の気持ちを込めて「りんご援農隊10周年記念特別企画」を開催します。いつもご参加の方、ときどきご参加の方、しばらくご無沙汰の方もぜひご参加ください。

概要

開催期日: 平成23年3月19日(土)～20日(日) 1泊2日

集合: JA北信州みゆき本所(飯山市) 13:00

行程: 1日目 記念パーティー、戸狩地区民宿泊
2日目 午前中はりんごの枝の剪定作業(枝拾い)をお手伝い
昼食後解散

※都内集合・解散(貸切バス)コースと現地集合コースがあります。

対象者: 今までりんご援農(収穫隊、摘果隊、葉摘み隊)にご参加いただいたことのある方。

申込締切: 2月18日(金)

主催(お問い合わせ): JA 北信州みゆき旅行センター TEL: 0269-62-5781

第9回 りんご総採り収穫隊

～りんご生産には欠かせない援農隊になりました～



りんごも光るピーカン天気。
この日は少し汗ばみました

晩秋の北信州、中野市豊田地区。里の山々は紅葉し、赤くたわわに実ったりんご畑が広がります。そんな風情の中で5班編成、111名

の援農隊のみなさんが収穫作業をお手伝いしました。

今年は夏の暑さの影響により生育が遅れぎみで、先の班は採りごろのりんごを選んで収穫しましたが、後の班ともなると雪降りの時期も間近に迫っています。片っぱしから収穫する総採りは、まさに猫の手も借り

たいほど。援農隊の本領発揮となりました。

今回で9年目となるりんごの援農隊でしたが、初夏に「摘果作業」、

秋に「葉摘み作業」とお手伝いし、最後が「収穫作業」。りんご生産には欠かせない存在となっています。ますます頼りにされる援農隊のみなさん、今後も四季を通したお手伝い、よろしくお願いします！

(報告者 人見精二)



地面まで垂れ下がる鈴なりのりんごに感激です



活動報告

愛知県豊橋市

第1回 次郎柿収穫隊

～援農隊の活躍に農家のみなさんは感心していました～



農家さんから収穫適期の色合いを教えてください



小春日和で作業も楽しく

初企画の次郎柿収穫隊が愛知県豊橋市で開催されました。豊橋市は、次郎柿生産量日本一を誇り、なかでも市北部の石巻地区は時期ともなると辺り一面柿色に染まります。

今回の援農隊の参加者は14名。

東京、神奈川、埼玉、千葉と地元の愛知からも集まり、4戸の農家に分かれて収穫作業に活躍いただきました。

雨の日は柿の収穫をしないとのことですが、さいわい3日間とも好天に恵まれ、とくに中日は汗ばむような陽気でまさに快汗。援農隊のみなさんは肩からかごを掛け、はさみを片手にどんどん収穫していきました。

今回が初めての援農隊で農家のみなさんは「どうなることか」と

案じていたようですが、援農隊の熱心な働きぶりに感心の様子でした。援農隊のみなさん、どうもお疲れさまでした。そして農家のみなさん、柿部会のみなさん、JA

のみなさん、ご協力どうもありがとうございました。これをきっかけに援農隊と地域との交流がますます発展することを願っております。

(報告者 人見精二)



収穫した柿を運搬



収穫は2回切り。枝から切った柿の軸をさらに短くカット



農家さんは運ばれた柿を選別してコンテナに

石見神楽と島根県匹見町を訪ねる旅

～絢爛豪華な衣装で舞う夜神楽に感動し、農村生活を堪能した3日間～



小沙夜 (おさよ)



天神 (てんじん)

昨年1月、本会主催にて開催された「第21回民俗芸能と農村生活を考える会」にて上演された「石見神楽」と島根県匹見町を訪ねました。

12月4日

大阪伊丹空港に集合した総勢12名は、一路、萩・石見空港へ。到着後、貸し切りバスにて、信号1か所、コンビニ0軒の町、益田市匹見町道川の大元神社へ。

道川社中による夜神楽を、目の前で鑑賞。2演目のうち社中オリジナルの「小沙夜」のきめ細かさに目を奪われ、「天神」の迫力に心を打たれ、興奮覚めやらぬまま匹見峡温泉やすらぎの宿の露天風呂でくつろぎました。

12月5日

午前中は「とちの皮むき」「とち餅つき」の体験。お世話になった「内谷とちの実会」は、4組のご夫婦が昔ながらの製法にこだわり始められた「とち餅」作りの会。

お土産には、全国にファンを持

つ、つきたてのとち餅と、特産「わさびの醤油漬け」をいただきました。

午後は、庄屋を束ねた割元庄屋、美濃地邸母屋にて、琴の調べを聴きながら、精進料理に舌鼓。250年の歴史ある食器と地元でとれた食材のみを使った地元ならではの食文化に大感激。

裏匹見、表匹見の絶景、匹見町の歴史と産業を紹介するウッドパークを見学と、盛りだくさんのスケジュールをこなし、懇親会となりました。

12月6日

午前中、「萩の会」にて、縄文座学に続き、縄文料理を堪能。時間の合間には、農村を散策。日常のあわただしさを忘れ、のんびりした農山村を満喫しました。

益田市中心部では、雪舟ゆかりの万福寺、柿本人麻呂ゆかりの柿本神社を見学、その後、大阪伊丹空港で無事解散となりました。

今回は、島根県、益田市の協力を得てバス車中でのご案内もいた

だき、たいへんお世話になりました。匹見町のみな様の素朴な人情と豊かな自然にふれ、一流の田舎町を堪能した3日間となりました。

(報告者 西日本事務所 林 則博)



250年の歴史ある器で供された精進料理

**ふるさと
ふれ愛便
スペシャル**

千葉県 鴨川市 「八朔」と「うんめーもんセット」
～みんなみの里から～



「水仙の郷ウォークと八朔収穫ミニ援農体験」でおなじみの千葉県鴨川市「みんなみの里」より、特産品のご案内です。

鴨川の温暖な気候や土質はみかん類の栽培に適しています。安心・安全な農業から生まれた「八朔」をぜひお試しください。また、地元鴨川で収穫したエコ農産物で作った加工品セット「うんめーもんセット」もあわせてご紹介します。

商 品 名 八朔
商品番号 A015
会員価格 3400円(送料・消費税込)
北海道・九州お届けは3600円
内 容 八朔10kg (Mサイズ)
取扱時期 2月中旬～3月上旬
取 扱 みんなみの里



※ちばエコ農産物とは……
環境にやさしい農業を進めながら、安心・安全な農産物をお届けするため、化学合成農薬と化学肥料を通常の半分に減らして栽培しています。

商 品 名 うんめーもんセット(地元農産物加工品セット)
商品番号 A016
会員価格 2800円(送料・消費税込)
北海道・九州お届けは3000円
内 容 やまびこ味噌350g・梅干し230g・
いちごジャム180g・長狭米米粉500g・
長狭米古代米150g 各1個
取扱時期 通年
取 扱 みんなみの里



※内容は農産物の収穫時期により一部変更になる場合があります。

お申込み・お支払いのご案内

FAXまたははがきに、①商品名②商品番号
③個数④お名前⑤お届け先住所⑥TEL・FAXを
明記して下記宛にお送りください。
〒100-6826 東京都千代田区大手町1-3-1 JAビル26F
社団法人全国農協観光協会
ふるさとセンター ふれ愛便係まで
TEL：03-6665-0009 FAX：03-3213-1074
ホームページからも申込可能です。

ふるさとふれ愛便

検索

お振り込み先

(銀 行)三菱東京UFJ銀行 秋葉原支店
(普)3897133(社)全国農協観光協会
(郵便局)加入者名 社団法人 全国農協観光協会
ふるさとセンター
口座番号 00170-4-582637

振り込み用紙は、銀行または郵便局備え付けのものをご利用ください。
振込手数料はお客様にてご負担くださいますようお願いいたします。
商品はすべて送料・消費税込みの金額です。
ふるさとふれ愛便はご入金確認後の商品発送となりますので、ご了承ください。

『ふれあい』12月号、楽しく読ませてもらいました。

今年は9月25日～27日に行われた「第8回森のワーキングホリデー3日間」に初めて参加いたしました。日ごろの体力不足を痛感するとともに、参加された方、協議会メンバーの意識の高さに圧倒され続けました。「りんご援農」のように見える仕事ではないのですが、交流会も盛り上がり、来年を楽しみに、満足して帰

宅の途に着くことができました。

今回「保全の敵」ともいえる「クマザサ」「ユキツバキ」のたくましさに驚かされましたし、それを毎年「ギフチョウ」のために保全されている人々に会えたのはよい経験でした。今後はいまい少しお役に立つ体力をつけたいと思います。ほんとうにありがとうございました。

東京都 山本 晃さん

二〇一〇年一月、大阪天満橋のドーンセンターで「民俗芸能と農村生活を考える会」が開かれ、島根県益田市匹見町の石見神楽が上演されました。匹見町の物産販売もあり、会場はあふれんばかりの人、人、人、ばやばやしていたらなにも買えないほどでした。神楽もすばらしく、町の紹介と併せて、過疎ながら村おこしに取り組むいきいきとした生活が見えました。この匹見町を訪ねる旅があり、さっそく参加してきました。

目の前で見える石見神楽はすごい迫力、衣装も立派で、伝統を受け継い

ていくことの重さを感じました。また、地元の産物のみを使った精進料理、古き時代を偲ばせる縄文料理、とち餅つき等々、その土地で採れるものを生かしての独自の商品作りがすばらしかったです。案内してくださった土地の方々にはとても温かいものを感じました。

一般の観光ツアーとは一味も二味も違ういい旅でした。またの機会を楽しみにしております。ありがとうございました。

京都府 安井 富子さん

～本誌『ふれあい』を定期で愛読ください～

本誌『ふれあい』は都市と農村の交流を目的に隔月(偶数月)発行しているふるさと情報誌です。魅力ある農山漁村の情報をより多くのみな様に発信するため、全国のふるさと倶楽部会員のみな様に定期お届けしています。

ふるさと倶楽部は全国に約20,000名の会員を持つ、元気な農村づくりを目指した農村応援団の組織。

入会金・年会費は無料、いつでも自由に入退会できます。

ふるさと倶楽部へのお問い合わせ・入会お申込は下記HP・電話・FAXで。

znk

検索

ふれあい

(年6回/4月・6月・8月・10月・12月・2月)

●アートディレクション&デザイン
山田康裕

●表紙
川上和生

「ふれあい」に掲載の記事、写真、イラスト等を無断で転載・複写・複製することは固く禁じます。

ホームページもぜひご覧ください
<http://www.znk.or.jp>

投稿・お便り大募集

読者のみな様からの「投稿文」「お便り」を募集しています。テーマは問いません。イベントに参加されての感想、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下記の要領にて「ふれあい係」までお送りください。掲載させていただいた方には、「ふれ愛便」の商品をプレゼントいたします。

- 「投稿文」は、原稿用紙に400字程度でまとめてください。
- 「お便り」は、みなさんからの「ちょっと一言」的な文章、作品をお待ちしております。はがきや写真、イラストなどお好きな形でお寄せください。

ふれ愛便の商品をプレゼント

あて先
〒100-6826 東京都千代田区
大手町1-3-1 (JAビル26F)
社団法人 全国農協観光協会 ふれあい係
TEL 03-6665-0009
FAX 03-3213-1074
e-mail zennoukan@ntour.co.jp

〈住所・氏名・電話番号はかならずお書きください。匿名希望の方はその旨明記してください〉
〈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〉
※4月号掲載分は、2月14日必着をお願いします。

春を告げる使者
ウメ

～福島県郡山市西田町～



野

面を渡る風が冷たくても、ウメの芽は大きくふくらみ、ちらほらと花を開き、かすかな甘い香りを漂わせ春への序奏を奏でる。

私たちにとってウメの花はもっとも親しみやすい花の一つだ。また、実は梅干しや梅酒にと食に欠かせず、漢方薬の原料にもなる。

ウメはあまりにも身近な植物のため、わが国自生のように思われるが、古く中国から渡来した植物である。

ウメは『古事記』や『日本書紀』には記載がなく、奈良時代の末期に編纂された『万葉集』に初めて登場することから、7世紀後半に渡来したものと推測されている。

そのころ、花木といえばウメを指し、花見といえばウメの花であった。貴族や文人たちは文明の中心地・中国からの舶来のウメをこぞって庭に植え、風雅な遊宴を開き、花をめで歌を詠んだ。

梅の花夢に語らく風流びたる
花と我思ふ酒に浮かべこそ

大伴旅人

万葉集にウメの歌は118首もある。天平期、日本人にとって、観賞用にもっとも好まれた花木がウメであることがうかがわれる。ちなみにハギがもっとも多く141首、ウメは2位で、サクラは8位である。

ウメの学名は「*Prunus mume*」である。プルナスは属名でありサクラ属を表し、ウメのほか、サクラの仲間やモモ、アンズなどが含まれる。ムメは小種名であり、名づけ親はシボルトだ。わが国に初めて訪れたとき、日本人がムメと呼んでいたものを学名にした。和名がそのまま学名になった少ない例である。当時、ウメはムメとも呼ばれていたのだ。今日、白梅系、紅梅系、アンズとの雑種、八重と多くの観賞用品種に富み、巡る春をいち早く告げる。

西田町へのアクセス

車の場合
東京
(首都高速道路、東北自動車道、磐越自動車道経由 約3時間)
郡山東IC
(約20分)
西田町

