

# みずがき山の麓で都市農山村交流

NPO法人 えがお・つなげて

NPO法人えがお・つなげて(以下、「えがお・つなげて」という。)は、農を始めとした地域共生型ネットワーク社会を作ることを中心に、農業、食、グリーンツーリズム、林業、バイオマスエネルギーなどの分野において、「村・人・時代作り」に取り組んでいます。都市で人口・企業が過密化する一方で、農村地域では高齢化・過疎化・担い手不足による遊休農地の増大、山林の荒廃、地域コミュニティの危機といった状況にあります。これらの課題を解決するため、標高1,200m、自然豊かな須玉町増富地区にある「みずがきランド」を拠点として、太陽・水・風・森林・農地といった地域にある資源を活用しながら、多面的な都市農山村交流を切り口とした試みを行っています。

## 体験・交流から学ぶ食と農

「大豆をつくろう」・・・ えがお・つなげての「大豆をつくろうファーム」で年間4回開催される、地元産「青大豆」の種まき、草取り、土寄せ、収穫の体験です。収穫後には、「手前味噌仕込み会」への参加か青大豆2Kgの持ち帰りを選ぶことができます。参加者は小学生とその親、中高年者が多く、半分以上の方が東京圏からの参加です。農作業を通して、草の生命力や養分、太陽の光や風通し、地面の温度、害虫や土壌菌など、多くのことを学べます。

「手前味噌仕込み会」・・・ 収穫祭に併せて「大豆をつくろう」の参加者や一般の参加者で味噌の仕込み体験を行います。指導者は地元住民やえがお・つなげてのスタッフです。木造の旧増富中学校で、紙芝居を使って作り方を説明し、昔ながらの大釜で薪を燃やして大豆を煮ます。煮上がったら大豆をつぶし、塩と麴を良く混ぜ合わせ、団子にして空気が入らないように樽に詰めます。自宅に持ち帰り、1年間熟成させます。昔は各家庭で手作りされていて、その家の独自技術や味がありました。この体験では、忘れかけている「生きる知恵・生きる力」が学べます。

「都市農山村交流キャンプ」・・・ 4歳から小学生までの子どもとその親を対象に、夏の土曜日と日曜日を利用して1泊2日で実施します。1日目は、えがお・つなげての「都市農村ファーム」で、地域住民の協力を得ながら、とうもろこし、じゃがいも、トマト、かぼちゃなど、たくさんの野菜を収穫し、ほうとうやすいとんなどの夕食作りを行います。2日目は、朝の飯盒炊飯、お弁当作り、掃除や森遊びなどをします。



この他にも、都内のスーパーと連携した野菜収穫などの農作業体験ツアー、昔の商家や農家などで用いられていた「箱膳」による食事体験などを行っています。えがお・つなげてでは、地域の昔からの農事暦や生活様式を取り入れながら、この地域の自然や風土、住民とのふれあいを通して、食や農などの農村の生活体験の機会を提供しています。

お問い合わせ **NPO法人 えがお・つなげて山梨事務局** 北杜市白州町横手2910-2  
Tel 0551-35-4563 Fax 0551-35-4564

# 道の駅とよとみで地産地消

道の駅とよとみ (財)シルクの里振興公社

中央市浅利にある道の駅とよとみ（農産物直売所）は、(財)シルクの里振興公社が運営を行っています。同公社では、「地元で取れた物を地元で販売して消費者に喜んでもらう」ため、道の駅とよとみに農産物を納入する「農産物等搬入運営委員会」を設立し、体制整備を進めてきました。「新鮮・安全・安心・安価な農産物の提供」をモットーに栽培講習会を重ね、野菜の朝取りや農薬を減らした栽培の実践、堆肥の施用、エコファーマーの認証取得、適期収穫、生産コストの低減



や簡易包装の採用などに取り組んでいます。この他にも、農産物に生産者の名前を付け、消費者が生産者と直接会話ができるようにするなど、顔が見える関係作りに努めています。

また、年間を通した出荷をめざしており、少量多品目栽培を行うことにより、野菜など約250品目が納品されています。ビニールハウスの導入や冬から春にかけて収穫できる野菜やイチゴの栽培を増やすことなどにより、年間を通した地元農産物の販売が可能となっています。

## 地場農産物の利用促進

農産物直売所での販売が盛んになる中で、女性会員から「付加価値を付けた加工品も手がけてみたい」との声があがり、また冬場には販売品目が少なくなることもあり、加工品を開発することとなりました。現在、女性グループ「味工房うまいもん」による地元の食材を使った漬け物・味噌作りや、専門職員による地元産の県銘柄食肉フジザクラポークを材料とした、こだわり製法のハムやソーセージ類の加工が農畜産物加工施設「与一味工房」で行われています。また、農産物直売所では、地元産甲州トウモロコシやスイートコーンを原料とした焼酎・ワイン、スイートコーンの出回らない10月から4月には、ボイル加工した「ボイルコーン」も販売しています。

## 生産者と消費者の交流活動

毎年5月下旬の「スイートコーン収穫祭」では、新鮮な朝取りスイートコーンの販売やもぎ取り体験を行います。また、旅行会社と提携した、大根、なす、スイートコーン、野沢菜、いちごなどの「収穫ツアー」では、関東近辺を中心に年間2万人以上の方が訪れています。地元の親子を対象に野菜の作付けや収穫体験をする「親子ふれあい体験」も行っています。生産者は、消費者に農業の現場を知ってもらうため、様々な質問にも答えられるように努力しています。

## 地元小学校との連携

地元の小学校には、じゃがいも、大根、たまねぎ、「与一味工房」で作ったソーセージ類などを給食食材として供給しています。給食時には栄養士が、地元産食材を利用していることや生産者の紹介などを行い、地元農産物等への理解を深めています。また、小学生が大豆を栽培し、「与一味工房」で味噌作りや豆腐作りを行う授業なども行われ、食育に取り組んでいます。

お問い合わせ (財)シルクの里振興公社 中央市大鳥居3770  
Tel 055-269-2411 Fax 055-269-2412

# 「みみ」の復活と伝承

つくたべかん 鰻沢町十谷地区郷土料理研究会

鰻沢町十谷地区では、過疎化・高齢化に伴う地域活力の低下が深刻な問題となっています。このような中で、地元の農村女性たちは、自ら栽培に携わっている地元農産物を活用し、ほうとうに似た「みみ」などの郷土料理の復活と伝承の活動を地道に行ってきました。この活動が「十谷地区郷土料理研究会」として集約され、平成9年から「つくって・たべて・かんじて」をテーマにした鰻沢町総合文化ターミナル施設-食体験施設「つくたべかん」を舞台に展開されています。

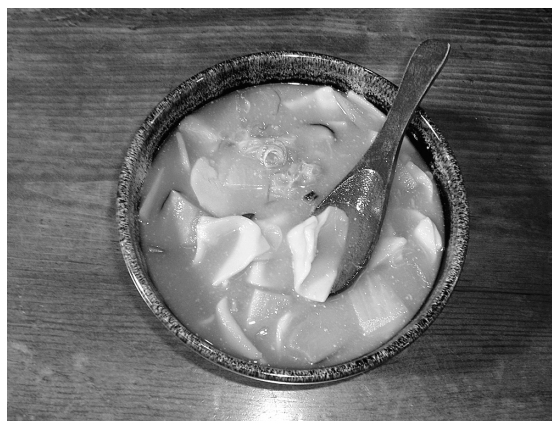
研究会では、農薬を使わずに栽培した旬の地元農産物を使用し、来館者の体験教室、郷土料理の提供や、それらを調理・加工した地元特産品の販売を行っています。郷土料理体験教室では、ふるさとの味を参加者が再現し、味わうことをコンセプトに、この地域の伝統料理「みみ」作りを始め、手打ちそば、手打ちうどん、味噌、こんにゃく、たくあん漬け、梅干し、桔露柿作り教室、ゆずもぎ、もちつき体験料理教室を行っています。



また、地元農産物を利用した新たな特産品の開発にも取り組んでおり、「しそ」を使ったしそジュース、梅ジャム、ゆずジャム、ゆずワイン、ゆず味噌、地菜まんじゅう、昔ながらの小麦まんじゅうやねじり菓子、手作りのこんにゃくの商品化をしています。

## 若い世代への郷土料理の伝承

地元で開催される春の「大法師さくらまつり」や秋の「もみじまつり」で、みみ料理などの調理・提供を行っています。また、年2回、地域の料理講習会に講師として参加し、郷土料理の周知・普及活動に励んでいます。地元の小学生とその保護者を対象としたみみ作りやそば作り教室を行い、実際に作り、味わうことを通して、郷土料理を地元の若い世代へ伝えています。平成17年には、学校の「総合学習」の時間に、地元中学校の2年生5人グループにより、「みみ」と古来からの質の高い「鰻澤塩」を利用したスナック菓子「みみSalt」が考案されました。「みみSalt」は、地元特産品とともに国道52号沿いの鰻沢町交流センター「塩の華」において販売され、観光客を中心に好評を得ています。これらの活動により地産地消が推進されるとともに、地域に伝わる旬の素材を使った郷土料理の伝承が行われています。



お問い合わせ **つくたべかん** 南巨摩郡鰻沢町十谷2294-7

Tel 0556-20-2020 Fax 0556-20-2005