

一歩踏み出そう！ 憧れの農業へ

特集1

特集2

味わいふれあい出会い旅
第11回 兵庫県淡路市「ちよぼ汁」

農林水産省

aff
April 2015

平成27年4月1日発行（毎月1日発行）
第46巻第4号通巻535号

発行人／農林水産省 <http://www.aff.go.jp/>
〒100-8550 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL:03-3502-8111（代表） FAX:03-3502-8766

印刷／凸版印刷株式会社 Printed in Japan
製本／家の光製本館株式会社

楽しいGW ゴールデンウィーク …でも…
海外旅行のお土産が
肉製品？
それっていいの？

海外からの肉製品のほとんどが
日本に持ち込めません。
ご家庭で調理されたもの、
加熱されたもの、
真空パックされたもの、
免税店で販売されているものも、
この対象となります。

STOP

動物検疫所

植物にも
検疫が
必要です。

海外から植物類を持ち帰る際には
注意が必要です。

植物検疫
Plant Quarantine

えっ？
マンゴーとかも
だめなの？

植物類を持ち込まれた
場合には、税関検査の前に必ず
「植物検疫カウンター」に
お立ち寄りください。

ゴールデンウィークに海外へお出かけになるみなさまへ

海外で購入したみなさまのお土産が日本に持ち込めない場合があります。海外には日本の農林業、畜産業に重大な被害を与えるおそれがある動物の病気や植物の病害虫がいるからです。

動物検疫所・植物防疫所では、それらの病気や害虫の侵入を防ぐため、動物・肉製品や植物・果物などの検査を行っています。

なお、持ち込みが禁止されているもののリストは、ホームページでご確認いただくか、動物検疫所・植物防疫所にお問い合わせください。

動物検疫所
<http://www.aff.go.jp/aqs/>
045-751-5921

植物防疫所
<http://www.aff.go.jp/pps/>
045-211-7153

農林水産省



「乾田直播」を行った面積は、平成24年時点で60a。毎年、少しずつ拡大している



現在、スタッフは役員4人、正社員8人、パート10人の計22名。前列左から4番目が代表取締役の太友清康さん

津波により、沿岸部では、3分の2を超える農家が農業を断念しました。(有)耕谷アグリサービスには、そうした農家からの委託が急増。平成24年には、経営面積が約100haに達する一方、人手不足に悩むようになりまし。

「委託されたものは、すべて受けた」と考えていましたが、とにかく人手が足りませんでした。それで少人数でも、大規模な農業経営ができるよう、農作業を効率化する技術の導入が必要だと実感したんです」

そこで、農林水産省が被災地の早期復興

米の「乾田直播」を導入して、生産コストを3割削減！

大友さんらは、震災直後から農業機械の入手に奔走。がれきの撤去や農地の除塩作業も行いました。また、農地の排水施設が被災し、この年の米作りを見合わせる事になった近隣の農家から依頼があったことをきっかけに、60haの農地に大豆を作付けし、事業を継続しました。

しかし、平成23年3月11日、東日本大震災による津波で、農地の9割が浸水。トラクター3台も流されました。

「津波が引いた後、田んぼに行ってみると、一面、がれきの山でした。愕然としましたが、とにかく早く行動を起こさなければ、と思いました」と、代表取締役の太友清康さんは、当時を振り返ります。

を目的に立ち上げた「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」に参加することに。この事業は、農業者が研究機関や自治体と連携し、最新技術の実証研究を行うものです。

まず取り組んだのは、米の「乾田直播」です。これは、水を張っていない田に、直接種もみを播き、苗がある程度育ったところで水を入れる栽培法。育苗や代掻き（しろかき）が必要がないため、作業時間が大幅に減り、生産コストを2〜3割削減できます。農地に凹凸があると、生育にバラつきが出て収穫が下がるのが難点でしたが、耕谷アグリサービスでは、大型機械で農地を精密に平らにする新技術を導入。収量を、通常の栽培方法並みにすることに成功しました。

また、「ICT（情報通信技術）」を活用した栽培管理も実践。これは、作業内容をデータとして記録したり、降水量や日照時間などの気象情報を収集したりするシステムで、作業の効率化や、収穫適期の予測に役立っています。

このほか、アスパラガスの生育を早める「伏せ込み促成栽培」や、キャベツの周年栽培にもチャレンジ中です。

「この地域の復興と農業の未来のために、こうした技術開発に、いっそう力を入れていきたいですね」と、太友さんは力強く話してくれました。

被災直後の農地の様子



水田はがれきの山に埋もれ、農機具はすべて流された。「耕谷ではなく、まるで“荒野”のようだった」と、前代表の佐藤さん

津波で農地の9割が浸水

宮城県の南東に位置する名取市。肥沃な土地と温暖な気候に恵まれ、米、野菜、果物、花きなど、さまざまな作物が栽培されてきました。

(有)耕谷アグリサービスは、平成15年、

耕谷地区の4人の農家が設立。高齢者が多く、担い手のいない米農家・野菜農家から、農作業を受託し、地域の農業を支えてきました。

当初の経営面積は約35haでしたが、平成22年には76haまで拡大。収益も1億円を突破し、10人の社員を雇用するまでに成長しました。

東日本大震災からの復旧・復興に向けて

東日本大震災による津波により、名取市沿岸部では1,245haの水田が被災しました。米作りを断念した農家に代わって立ち上がった農業者集団は、田起こし後に直接種もみを播く「乾田直播」などの技術を導入し、少人数で100haもの農地を守る大規模経営を実現しています。

文／梶原芳恵 写真提供／(有)耕谷アグリサービス

宮城県名取市／
(有)耕谷アグリサービス

- 2 東日本大震災からの復旧・復興に向けて
宮城県名取市／(有)耕谷アグリサービス
- 4 特集1
一歩踏み出そう！
憧れの農業へ
- 12 チャレンジャーズ トップランナーの軌跡
広島県 農事組合法人ファーム・おだ
- 14 特集2
食文化研究家・清 純の
味わい ふれあい 出会い旅
第11回／兵庫県淡路市「ちよぼ汁」
- 18 アフ・ラボ
ウナギの大量生産の実現に向けて
完全養殖技術が一步前進！
- 20 MAFF TOPICS
○2015年ミラノ国際博覧会
開幕2カ月前
日本館プレス発表会レポート
○4月15日から5月14日は
「みどりの月間」

23 読者の声

表紙：タンジウ農場 撮影：多田昌弘

広報誌『aff（あふ）』について
農林水産省や農山漁村は、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、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。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、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では『aff』を通じ、農林水産省における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おります。

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。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



■ 編集・発行 農林水産省大臣官房総務課広報室
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111（代表）FAX.03-3502-8766
<http://www.maff.go.jp/>

■ 編集協力 一般社団法人家の光協会
〒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.ienohikari.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」を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

f フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
t ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

一歩踏み出そう!

憧れの農業へ

いま、農業を志す若者が増えています。
その理由は「農業や農村の生活に魅力を感じる」「自然や動物が好き」など様々。高齢化が進むなかで若い新規就農者が増えれば、「攻めの農業」を実現していくための大きな力になります。
「農業には興味があるけど、勇気がでなくて」というあなた、今こそ一歩踏み出すときです。

文／佐々木泉 (p.8-11) 写真／多田昌弘 (p.4-5, 6, 8-11)

いま、農業が
注目されています

TOPICS

新規参入者は、
大きく増加!

40歳未満の新規参入者数



資料:農林水産省「新規就農者調査」より

いま、農業を志す若者が増えています。

平成25年の新規就農者数は5万810人、そのうち、将来の担い手と期待される40歳未満の新規就農者は1万3000人程度ですが、なかでも、40歳未満の新規参入者(※)は、2年間で倍近くに増えています。

また、女性の新規就農者数は1万1580人で、新規参入者も2年間で1.4倍に増えています。

こうした若者の農業への関心の高まりにこたえるため、農林水産省では、新規就農相談会「新・農業人フェア」を開催しています。平成26年度の来場者数は8188人で、20代から40代の若い世代が約6割を占めています。

※「新規参入者」……新規就農者のうち、土地や資金等を独自に調達し、新たに農業の経営を開始した者のことをいう。

農業就業体験には、
年間790人が参加!

農業就業体験参加人数



資料:農林水産省調べ

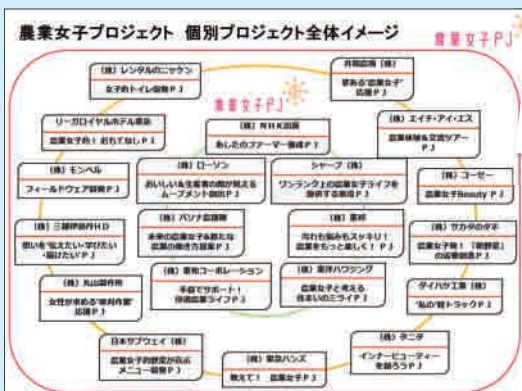
また、社会人などを対象とした短期間の農業就業体験(インターンシップ)も実施。平成19年度に156人だった参加者数は、平成25年度には790人と5倍に増加し、そのうち20代から40代の若い世代が約9割と若者の農業への関心の高さがうかがえます。

農村地域でも、農業を志す若者の期待が高まっており、都道府県、市町村でもインターンやUターンした新規就農者を支援する様々な施策が年々充実してきています。

農林水産省では、「農林水産業・地域の活力創造プラン」において、10年後の平成35年までに、40代以下の農業従事者を40万人にまで拡大することを目標にしています。

女性の活躍を推進します

農業女子プロジェクトなど



▲全国で農業女子メンバーが活躍

▲20社の企業とさまざまな取り組みを展開(27年3月現在)

平成25年11月に、農林水産省が立ち上げた農業女子プロジェクトは、女性農業者が日々の生活や仕事、自然との関わりの中から培った知恵を、様々な企業の※シーズと結びつけ、新たな商品やサービス、情報を発信するものです。

女性農業者の活動を社会全体に発信することで、その存在感を高め、将来的には職業として農業を選択する女性の増加を図ることをめざしています。

※シーズとは、企業な持つ技術、ノウハウ、アイデアのこと

一流の農業経営者を育成します

日本農業経営大学校

▼「日本農業経営大学校」の授業風景



▲授業の合間は、ラウンジで仲間と語らう貴重な時間

農業経営には、技術力とともに優れた経営力が必要です。

平成25年に一般社団法人アグリフューチャージャパンが開校した日本農業経営大学校では、一流の農業経営者となる人材を育成しています。2年間のカリキュラムは、経営戦略、マーケティングから最先端の農業技術や国内外の農業政策の講義、先進農業経営体での長期の研修や企業研修など実に多彩。

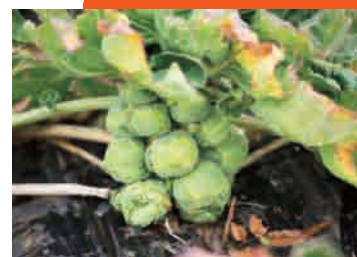
平成27年3月には1期生18名が卒業し、全員が全国各地域に就農しました。

就農の準備段階

青年就農給付金(準備型)

農業技術の研修期間中に給付金を給付

技術・経営
ノウハウの
習得



就農の開始段階

独立して農業を始めたい

青年就農給付金 (経営開始型)

農業を始めて間もない時期に給付金を給付

所得の
確保

経営体育成支援事業

機械・施設整備への補助

機械・施設の
取得など

青年等就農資金

機械・施設整備への
無利子融資

農業法人で働きたい

農の雇用事業 (法人向け支援)

農業法人などが実施するOJT研修※を支援

技術の習得
雇用の促進

※OJT研修とは、「On the Job Training」の略称で、実際の仕事の現場で、その業務に必要な知識や技術を習得させる研修のこと。農業法人や農家の下で実践的な農業の技術や経営ノウハウを習得できます。



就農支援イベントを開催

新・農業人フェアなど

平成26年度の「新・農業人フェア」は、全7回で8000人以上が来場



農林水産省の補助事業として開催している就農支援イベントが「新・農業人フェア」(株式会社リクルートジョブズ主催)。平成26年度は7回実施され、フェア会場では就農希望者や地方公共団体、農業法人などが一堂に会し、就農に関する各種情報提供や農業法人による会社説明のほか、独立就農に向けた個別相談なども実施。「新・農業人フェア」以外にも、就農希望者向けの就農支援イベントは増えています。

農業コンサルティング会社「コネクト・アグリフーズラインズ」の開催する「アグリク」などは、文科系学生も多数参加することで、話題になっています。

農地、資金、技術習得などの情報提供

全国新規就農相談センターなど

▼各地でも定期的に就農相談会も開催



▲就農希望者には個別相談を実施



青年農業者の就農準備を支援するため、全国および各都道府県の農業会議などに設置されている相談窓口が「新規就農相談センター」です。

「農業ってどんな仕事?」「農業を始めるにはどうすればいい?」などの質問に答えるため、個別の相談に応じています。

他にも、農業法人などの求人情報の公開や、農業インターンシップなどの農業体験の募集、各都道府県で開催される就農相談会といったイベント情報の発信を行っています。

資金や農地の確保に、技術の習得など……
さまざまな施策で、就農希望者を総合的にサポート!

農業を始めるにあたり、「農地の確保」「資金の確保」「技術の習得」が就農希望者の多くが直面する課題となっています。

これら課題について、農林水産省では農地中間管理機構を通じた農地の貸付や無利子の融資制度、道府県農業大学校などの農業教育機関への支援を行うことなどによりサポートしています。また、新規就農者は就農5年目でも約半数の者が農業所得で生計が成り立たないなど経営が不安定で、離農に至るケースも少なくありません。

このため、農林水産省では平成24年度から、新規就農し定着する青年農業者を倍増させるための支援策を総合的に講じています。

●青年就農給付金(準備型)

県農業大学校などの農業経営者育成教育機関、先進農家・先進農業法人で就農に向けて必要な技術などを習得するために研修

を受ける場合、原則として45歳未満で就農する人に対し、最長2年間、年間150万円が給付されます。

●青年就農給付金(経営開始型)

経営が不安定な就農直後の所得の確保を支援するため、原則として45歳未満で独立・自営就農する人に対し、最長5年間、年間最大150万円が給付されます。

●農の雇用事業

1)雇用就農者育成タイプ

農業法人などが就農希望者を新たに雇用して実施する研修に対して支援します(年間最大120万円、最長2年間)。

2)法人独立支援タイプ

農業法人などが独立をめざす就農志望者を雇用し、農業法人設立・独立に向けて実施する研修に対して支援します(年間最大120万円、最長4年間、ただし3年目以降は年間最大60万円)。

土橋さんに聞く
一歩踏み出したら
ここが楽しかった

今年はさらに
栽培品目を厳選



自分の裁量で経営できるのが農業のおもしろさです。栽培方法を変えてみたり、消費者の動向を見ながら作付け品目を選んだり工夫しだいで仕事も人間関係も広がります。

ここがたいへんだった!

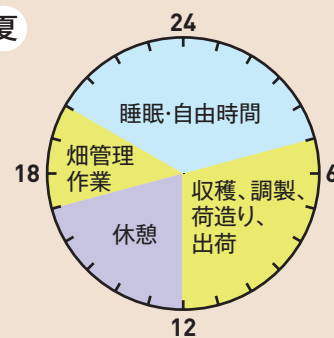


かなり
重い……

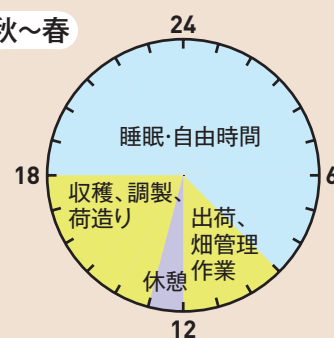
有機栽培なので夏の草取りがたいへん! 重量野菜や堆肥袋など重いものも扱うのでバッチリ筋肉がつきました。就農したての頃、働きすぎて倒れたこともあるので、週に1日は休むようにしています。

土橋さんの お仕事スケジュール

夏



秋～春



鶴ヶ島市内の約40aの畑。少量多品目を作付けしていたときは、年間で40～50品目の野菜を栽培していた

トウモロコシ「ゴールドラッシュ」の種を植える土橋さん。就農してから作業着はいつもズボンで飽き飽きしていたとか。最近は畑でもスカートをはくことも



収穫した芽キャベツを袋詰めして直売所へ。この作業に時間がかかりかかる



電機メーカー勤務時代は、特許部門で働いていた土橋さん(右)

地を借り、卒業後すぐに地元直売所へ野菜の出荷をスタート。研修や農業経営には農林水産省の青年就農給付金事業を活用しました。

経営を成り立たせるため 直売所以外へ販路を拡大

最初は、直売所に周年出荷するため、少量多品目の作付けをしていました。

「ただ品目が多いと、そのぶん手間も増えますし、袋詰めなどの出荷準備もたいへん。すべて一人での作業になるので、効率を上げないと経営が成り立たないと気がついたんです」

そこで、直売所以外の新たな販路を模索することに。そうしたところ海外研修に行った際、有機野菜を取り扱っている企業の人と知り合いになりました。

電機メーカー勤務から野菜農家へ

会社勤めを辞めてから、家庭菜園に夢中に!
すくすく育つナスやミニトマトが、本当にいとおしくて
気づいたら、有機野菜の農家になってました(笑)

土橋綾子さん／就農歴2年(埼玉県鶴ヶ島市)



約40aの畑で露地野菜を有機栽培している土橋綾子さん。くわを扱う姿も堂に入っていますが、数年前まで農業とは無縁の生活でした。電機メーカーで働いていた土橋さんが農業を志す契機となったのは家庭菜園です。埼玉県鶴ヶ島市に家建て、家計の足しにと庭先で野菜を作るようになってから「はまった」のだそう。

「野菜が日々、生長していく様子を見るのがワクワクして、すごくいとおしくなつて。ちょうど中国のギョウザ事件などが社会問題になった時期でもあったので、自分で育てた野菜を食べるようになってから食の安全にも興味を持つようになりました」

そんな折、農業大学校などで研修しながら就農支援を受ける「新規就農サポート事業」の存在を鶴ヶ島市の広報誌で知り、「農家になる」ということを考えるきっかけになりました。

「地域に貢献できる仕事がしたい」と思っていたので、農業はまさに地域密着型の仕事! 野菜作りをもっと極めたいという思いもありました」

早速、鶴ヶ島市の事業に応募。2010年4月に埼玉県農業大学校に入学し、本格的に野菜作りを学び始めました。その後、市の紹介で農

「昨年、トウモロコシを出荷したところ『おいしいですね!』と高評価をいただき、本格的に取り引きできることになりました」

取り引きのメリットは、ロットをそろえて出荷できるだけでなく、袋詰めをせずコンテナで納品できたため作業の軽減化にもつながることです。

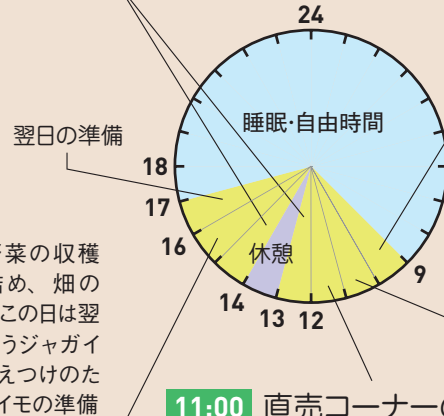
そのため、昨年から季節ごとに3品目をメインにした作付け計画を立て、栽培する野菜を厳選しています。「今夏はトウモロコシとミニトマト、オクラを柱にしていきます。地元の子どもたちをときどき畑に招いているので、トウモロコシの収穫体験をしてもらい喜ばせたい。小さい頃から土に親しんでもらい、収穫したてのおいしい野菜を食べてもらいたいですね」と土橋さんは笑顔で話してくれました。

研修生の安野さん&市川さんの お仕事スケジュール

12:00 14:00 野菜の収穫・畑の管理



再び野菜の収穫や袋詰め、畑の管理。この日は翌日に行うジャガイモの植えつけのための種イモの準備



15:00 野菜の納品



軽トラに野菜を積み、地元のスーパーへ納品

※勤務時間は9時～17時。季節によって早出、残業もあり。

9:00 野菜の収穫



この日、キッチンで使う野菜を収穫。多品種を育てているので彩りも豊か

11:00 直売コーナーの準備



直売コーナーに野菜を陳列。当日収穫した様々な野菜をセットにした「サラダブーケ」が人気

キッチン内の直売コーナーで販売する野菜を袋詰め

10:00 野菜の袋詰め



とれたて野菜を使ったレシピがいっぱい

この日のランチメニューに使った野菜をお客さんに説明するマネージャーの岩山雅子さん



ランチ「旬の野菜プレート」(1,600円)。野菜の味を生かすよう工夫して調理されている。農場で育てた小麦で作るケーキなどデザートも人気

「タンジョウファームキッチン」の営業日は毎週木曜から日曜。営業時間は11時30分～17時。住所：千葉県千葉市花見川区大日町1399-2 電話：043-239-7166 <http://www.tanjofarm.net/>



「学ぶ意欲のある研修生は仕事にも一所懸命に取り組んでくれます」と丹上さん

野菜作りの先輩である農場長の丹上啓さんから、畑の管理や収穫など日々の作業を通じて、様々なことを学んでいます。

「最初の頃は、なにもわからず指示されるまま仕事をしていましたが、たとえば芽かきのようなささいな作業にも意味があるんだと理解できるようになってから、農業がさらに面白くなってきました」と市川さん。安野さんも、「農業は、手をかけたぶんだけ応えてくれるってよく言われるけど、ちゃんと計算された結果で、科学なん

だなあ実感しました」。

農場では2人を含め8人のスタッフが働いています。安野さんと市川さんの研修には、農林水産省の「農の雇用事業」を活用しました。

「2人のような若手を農業の担い手に育てていくのも、私たち農家の務めですから。研修中に学んだことは、これからの2人の人生を助けてくれるはずだと思っています」(丹上さん)

いつかは大好きなスペインで野菜を作りながら昔からの日本の食文化を伝えていきたいという安野さん。料理人の腕を生かし、菜園付きのカフェを開くのが夢だと語る市川さん。

農業の6次産業化を実践しているタンジョウ農場で学んだ2人は、作るだけではない、新しいカタチの農業のあり方を模索しています。

料理人・マッサージ師から農場勤務へ

料理人なのに、野菜がどう育つのか、全然知らないことにくぐぜん。将来は、菜園付きカフェを開きたいので、今は、研修仲間の安野さんと、勉強の毎日ですね

安野雅子さん・市川智章さん／研修歴1年
タンジョウ農場(千葉県千葉市)

約1haの畑で野菜や麦を育て、黒毛和牛の繁殖、ブルーベリー園も営むタンジョウ農場。2年前からは農場内に直営の「タンジョウファームキッチン」をオープンし、農場で収穫した野菜で作るランチやスイーツを提供しています。

野菜そのもののおいしさを生かした料理には滋味があり、平日でも常連客にぎわうほど。安野雅子さんもこ

のキッチンの料理に感動し、昨年2月から研修生として農場で働いています。「マッサージの仕事をしていたので食と体の関係にもともと興味がありました。キッチンのお料理が本当においしかったので、野菜作りを学びたくなっ

たんです」(安野さん)

安野さんと同じく昨年4月から研修生となった市川智章さんは元料理人。調理をする側から、食材である野菜

がどのように栽培されているのか、その現場を知りたくなったと語ります。

「農場では年間150種ほどの野菜を育てています。あまり知られていない珍しい野菜も作っているんで、畑で野菜をかじって味を確認することもありますね」(市川さん)

新しいカタチの農業を模索中
これまで農業とは縁のなかった2人。

「夢をかなえるまで時間はかかるかもしれないけど、諦めずにがんばりたい」と話す安野さんと市川さん



「26年産は、昨年同様、約8000袋の米すべてが一等米。土づくりの成果です」と吉弘さん



収穫した米は「小田米」としてブランド化。「株式会社なかやま牧場」が経営するスーパー7店やJA・業者・直売所などで販売している



米粉パン工房「パン&米夢（パントマイム）」の商品は40～50種類。女性ならではの視点を活かして開発しており、リピーターも多い



「ファーム・おだ」の従業員は、パン工房を含めると、49名。そのうち5名はUターン・インターンした若者たち

Challengers!

vol. 94 トップランナーの軌跡

地域再生の中核役割を果たす「農事組合法人」を設立 土壌改良で品質アップ、米粉パン製造販売の開始など 徹底した経営改善に挑戦し、9年連続で黒字を達成！

広島県 農事組合法人ファーム・おだ

文／茂島信一 写真／吉田真也

「ファーム・おだ」は広島県最大級の農事組合法人です。地区の米農家約154世帯が参加し、100haを超える規模の米づくりにチャレンジ。個人所有の農業機械の整理や土壌改良による米の品質向上、米粉パン工場の設立など経営改善に取り組み、年間売上1億円、9年連続の黒字を達成しています。

6割の農家が「10年後には農業をやめたい」と答えたことに危機感

広島県のほぼ中央にある東広島市河内町小田地区は、椋梨ダムに程近い中山間地です。地区の世帯数は213戸。全農家の95%が加入する農事組合法人「ファーム・おだ」は、県内最大級の農業集落として、集落の維持・発展に大きく貢献しています。

法人を設立したのは、平成17年。「あのころ、地区は危機的な状況でした」と、組合長理事の吉弘昌昭さんは当時を振り返ります。

平成の大合併で小学校や診療所も閉鎖され、基幹産業の農業も赤字経営で、若者は都市に流出。アンケート調査では、農家の6割が「10年後には農業を

全農地に10a当たり2tもの牛糞堆肥を投入しました。吉弘さんは、「必要な農薬や化学肥料の量が、それまでの半分之一なり、おかげで、県の『特別栽培米』の認証を受けられたんです」と話します。

さらに、水田を効率的に利用しようと、大豆や小麦との二毛作を始めたほか、平成24年からは、米粉パンや、みそ、そばなどの加工品作りにもチャレンジ。米粉パン工房「パン&米夢（パントマイム）」は、年間3000万円を売り上げる人気店に成長しました。

現在、法人全体の売上は年1億円。9年連続の黒字を達成し、雇用する地元住民は設立当初の37名から49名に増えました。ここ数年は、「ファーム・おだ」という就職先ができたことで、都市に出て行った人々がUターンしています。

「大切なのは、いかに利益を上げるか

やめたい」と回答するほどでした。

「先祖伝来の農地を守り、集落を維持発展させる方法はないものかと、毎日、夜中まで仲間と議論を重ねました」と、吉弘さん。

そして辿りついたのが一戸あたり平均70aの農地を、「農事組合法人」の下に集約し、約100haの農地を一括管理することで、農業経営を改善しようというものでした。

当初は「先祖から受け継いだ土地がなくなるのではないのか？」と、反対の声も聞かれましたが、吉弘さんたちは、地道に説明会・勉強会を開催。

「最終的に、ほぼすべての農家が納得してくれました。そのおかげで、遊休施設や敷地・空き倉庫など、地域資源をフルに使えるようになったんです」

「農業で食べていけるなら」とUターンする人が続々

吉弘さんたちがまず取り組んだのは、農家の経営の足かせとなっていた、大

ということ。それによって雇用が生まれ、さらに事業を広げて、新たな雇用を生む。そのための仕組みが「ファーム・おだ」なんです」と吉弘さん。

平成26年からは、国・県の農業技術センターと連携し、リーフレタスの「浮き乗（うきりく）栽培」や飼料用米の「直播き栽培」など、新しい技術の導入にも挑戦中です。

「小田地区の農業をもっと魅力ある仕事にしたいですね。そうすれば、若い人たちが、もっと地域に来てくれるはず。目標は『住みよく楽しく明るい地域づくり』です」

そう語る吉弘さんの視線は、常に、ふるさとの未来に向けられています。

トップランナーを支えた力!

吉弘さんたちは、ファーム設立に当たり、説明会・勉強会を幾度も開催しました。「事業を成功させるためには、参加者全員が、農業経営についてしっかり考えることが大切。特に、これまで地域の農業を守ってきた女性には分かりやすく説明しました。各家庭で、実際にものごとを決めるのは、なんといっても感性に優れた女の人ですから（笑）」

味わい ふれあい 出会い旅

食文化研究家のわたくし清 絢が
日本各地の郷土食を巡る旅もいよいよ最終回。
四季を感じながら、その地方らしい風土と文化に
触れる旅は、貴重な出会いの連続でした。
そんな連載の最後に訪ねたのは、
出産祝いの伝統料理として受け継がれた、
だんご入りの汁物「ちよぼ汁」です。
そこには、お母さんの体をいたわる工夫が詰まった、
名実ともに温かい料理がありました。
文／清 絢 写真／川端正吾 イラスト／竜田麻衣

母子の健康を願う 「ちよぼ汁」の故郷を巡る

第11回
兵庫県淡路市



の細川浩嗣さん。

愛らしい花々と雄大な風景を眺めるのも気持ちいいですね。

次に訪ねたのは、日本のお線香生産量の70%を占める淡路市一宮地区にある、香りをテーマにした施設「パルシェ香りの館」。

「館内にある『レストランベルレーヌ』のランチタイムには、淡路島産の豊富な食材を使った約50種類の料理をビュッフェ形式で味わえます。淡路特産のタマネギや淡路牛はもちろん、伝統料理も知ってもらいたいので、ちよぼ汁も提供しているんです」と企画リーダーの岩井宣樹さん。
人気のランチには観光客だけでなく地元の人々も大勢やってきます。

明石海峡大橋を渡ってやってきた兵庫県淡路市は、古来より朝廷へ食料を献上する「御食国」と称された「食の島」。ここには、産後の女性をねぎらい、赤ちゃんの健やかな成長を願って食べる「ちよぼ汁」という汁物が伝わっています。

まずは、小高い丘の上にある「あわじ花さじき」へ。広大な敷地に花のじゅうたんが広がり、明石海峡や大阪湾、関西国際空港まで望めます。「淡路島は花の島でもあるんですよ。2000年には国際園芸造園博覧会（ジャパンフローラ2000）（通称・淡路花博）が開かれ、今年は15周年を記念して、淡路花博2015花みどりフェアが開催されます」と広報

パルシェ 香りの館



車で13分

車で33分

あわじ花さじき



あわじ花さじき

季節の花が咲き誇る丘で
心をリフレッシュ

15haの園内には、いつ訪れても色鮮やかな花畑が広がり、春は菜の花やポピー、夏はヒマワリやクレオメ、秋はサルビアやコスモス、冬はストックが見頃に。近隣の馬術クラブの散歩コースでもあり、馬に出会うことも

あわじ花さじき
四季の花々



春：ポピー



夏：ヒマワリ



秋：コスモス



冬：ストック



あわじ花さじき

パルシェ 香りの館

淡路島を食べつくす
大満足のビュッフェ



オニオンフライ



館内では、お香作りやエッセンシャルオイルの抽出などの体験メニューを実施。その他、新鮮野菜のマルシェ（土日のみ）やフクシア大温室、「香りの宿」には温泉もある。淡路島ビュッフェは大人1,650円（税込）。ディナータイムには腕利きシェフのフランス料理が味わえる（要予約）



清 絢（きよし・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。



ちよぼ汁の作り方

●材料(4人前)
いりこだし……700ml
ササゲ……180g
ズイキ……20g
もち粉……100g
味噌……80g
かつお節……適量

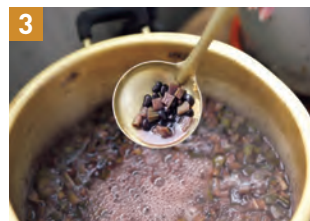


※下ごしらえ
●ササゲを洗って水に3時間浸し、一度煮こぼして、たっぷりの水でやわらかく煮る。

もち粉は水を少しずつ加えて練ってね!



ズイキをぬるま湯で戻して1cmの長さに切り、ゆがいてあくを抜き、水けを絞っておく。



いりこだしを鍋に入れ、ササゲとズイキを加えて煮る。



もち粉を同量程度の水で耳たぶほどのかたさにこねて、1.5cmくらいのだんごにする。



ササゲとズイキがやわらかくなったらだんごを入れ、だんごが浮き上がってきたら味噌で味をととのえて完成。器によそい、かつお節をのせる。



ちよぼ汁

お母さんの体を癒やし
心も温まる郷土汁

しづかグループ

ズイキとササゲのごはん



カリウムやカルシウムが豊富なズイキは、産後の女性の体力が早く回復するようにと食されてきた。しづかグループのみなさんは阪神・淡路大震災を乗り越え、20年以上も活動を続けている。郷土料理のたご飯や若者向けに考案されたズイキとササゲのご飯も作ってくださった



- 1 あわじ花さじき
兵庫県淡路市楠本2865-4
☎0799-74-6426
- 2 パルシェ 香りの館
兵庫県淡路市尾崎3025-1
☎0799-85-1162
- 3 淡路島フルーツ農園
兵庫県淡路市上河合173
☎0799-85-2696
- 4 伊弉諾神社
兵庫県淡路市多賀740
☎0799-80-5001



伊弉諾神社

国生み神話を体感できる
神聖な空間

夫婦大楠



伊弉諾神社



ちょこっと寄り道

真っ赤な
イチゴやスイーツが
食べられる!



淡路出身の中谷 学さんがサラリーマン生活を終え、Uターンして始めた農園。淡路の農業に新しい風をと試行錯誤し、2年前にはカフェもオープン。連日多くの観光客でにぎわう。季節に応じてブドウ、ミカン、サツマイモ掘り体験なども可能



大熊手

淡路島
フルーツ農園



車で4分

しづかグループ



セキレイ



次に立ち寄ったのは、季節ごとに果物狩りができる「淡路島フルーツ農園」。併設のカフェには、果物を使ったスイーツもあり、旅の途中に一息つけるスポットです。続いて「伊弉諾神社」へ。淡路島がなぜ「御食国」と呼ばれたのか、宮司の本名孝至さんに聞きました。「『万葉集』では、御食向ふ淡路の国」と詠まれているんです。東は大阪湾、西は播磨灘、南は太平洋に囲まれ、海の幸が豊富で、製塩も盛んでした。さらに瀬戸内式気候で暖かく、イノシシやシカ、野菜や果物から、いにしへのチーズといわれる蘇まで献上していたようです。そんな豊かな土地だったからこそ、『日本書紀』の中で国生み神話の舞台に淡路島が選ばれ、御食国にもなれたのでしょう」と本名さん。

伊弉諾大神と伊弉冉大神の夫婦神を祀る神社は、夫婦円満や子授けにご利益があると、多くの参拝客が訪れます。そうした土産や赤ちゃんにまつわる郷土料理が、今回ご紹介するちよぼ汁なのです。

作り方を教えてくれるのは、志筑地区で農産物の直売所を運営する「しづかグループ」のみなさん。

「ちよぼ汁は、ササゲとズイキ(芋

茎)のたっぷり入っただんご汁でね、産後のお母さんのために作るもの。ズイキは古い血を下ろして血をきれいにし、お乳の出もよくなるって、女性の体をいたわるために食べられたんよ」と、池田美重子さん。

かつては、出産した女性の母親が材料を持って里から訪れ、作ったものでした。だんごの形にも意味があり、女児が産まれたらまんまるに、男児なら先をとがらせて、健やかな成長を願いました。料理名は「おちよぼ口」のようにかわいらしく育ってほしい」という意味も込められているのだとか。赤ちゃんをお披露目する日には、親戚や近所にも振る舞う習慣があったそうです。

一見ぜんざいのようなですが、食べてみると、いりこだしの味噌汁でごはんによく合い、食べ応えも十分。産後の疲れきった体にも元気が湧いたことでしょう。最近では、島内のイベントでちよぼ汁を振る舞い、多くの人に魅力を伝えていくみなさん。

「自分がおばあちゃんになるときは娘に作ってあげたい」と言う若い方も増えてきたとか。母子の健康と成長を願う温かい思いとともに、これからも淡路の母の味として、受け継がれてほしいと願っています。

大型水槽の活用がポイント

ウナギの大量生産の実現に向けて 完全養殖技術が一步前進!

資源の減少が懸念されているニホンウナギ。平成22年に世界初の完全養殖に成功しましたが、約10ℓの小型水槽でしか飼育できないことが課題でした。しかし昨年初めて1000ℓの大型水槽による飼育を実現。ウナギの安定供給に向け、人工種苗の大量生産技術の研究開発が急ピッチで進められています。文/宗像幸彦 写真提供/水産総合研究センター

ボウル水槽で完全養殖を実現するも、手間やコストがネックに……

現在、養殖のウナギは、シラスウナギと呼ばれるウナギの天然稚魚を沿岸で漁獲し、それを養殖し種苗に使うて育てたものです。しかし、天

然シラスウナギの漁獲量は年々減少し、国際自然保護連合(IUCN)により平成26年6月に「絶滅危惧種」に指定されました。

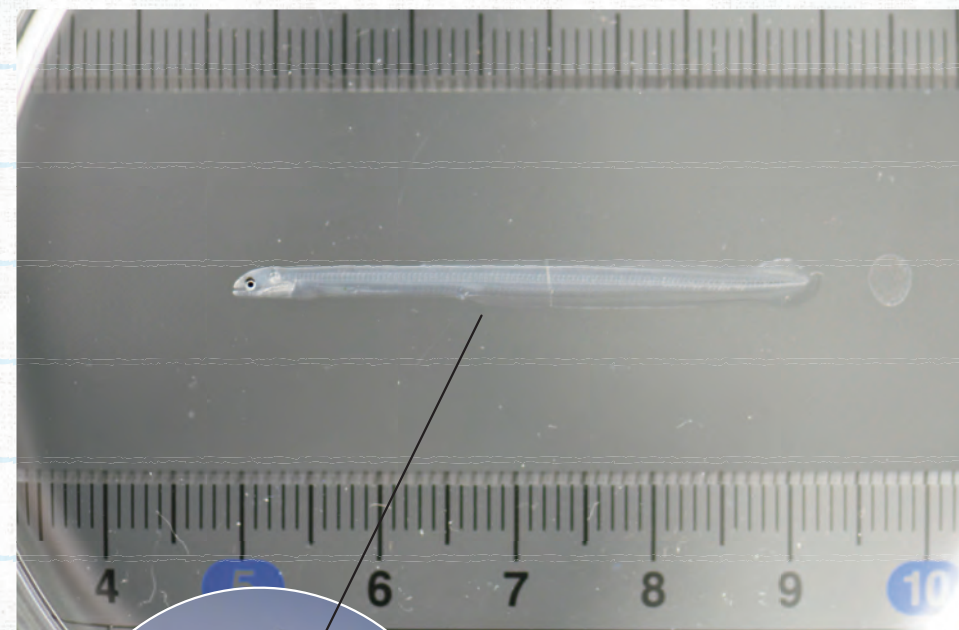
天然種苗が獲れなければ、人工的に生産したいのですが、マダイなどとは生理・生態がまったく異なるた

め、ウナギ種苗の人工生産は特別な難しさがあります。採捕した天然のシラスウナギを成熟させた親ウナギから得られた受精卵をふ化させ、仔魚(レプトセファルス)を経て再び親まで育て、再度受精卵・ふ化仔魚を得る完全養殖の実現は、

脂の乗ったウナギ
楽しみ〜



あふちゃん



1000ℓ水槽で、飼育したウナギ(184日齢)

新型水槽は1000ℓの大型サイズ。実験では441尾のシラスウナギの育成に成功



1台の水槽で生産できるシラスウナギの数は10尾から441尾に!

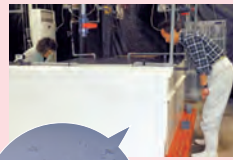


従来の小型水槽は、10ℓと小さく、生産できるウナギの数も約10尾と少なかった。また、水の交換など飼育の手間がかかり、高価なボウル水槽も必要だった

水産総合研究センターにおけるウナギ研究の進展

2013年

大型水槽での飼育に成功



大型水槽

2010年

完全養殖に成功



ボウル水槽

2002年

シラスウナギまで飼育



人工シラスウナギ

1999年

レプトセファルス幼生まで飼育



レプトセファルス幼生

1990年

サメ卵飼料の発見!



アブラツノザメの卵

かつして容易ではありませんでした。ウナギの仔魚は、タイやマグロのふ化直後の餌に使われるシオミズボウムシではまったく成長せず、細菌にも弱く常に清潔な水と水槽を必要とします。そこで、国立研究開発水産総合研究センターでは、あらゆる餌を探索してサメ卵が使えることを見出し、さらに10ℓの透明のボウル水槽2台を対にして1日の最後の給餌が終わったら毎日仔魚を清潔な新しい水槽に移し替える手法を開発。その後、サメ卵飼料の栄養成分の改良を重ねた結果、平成14年にシラスウナギの生産に成功し、平成22年、ついに世界初の完全養殖を成功させました。

しかし、このボウル水槽にも課題がありました。10ℓ水槽1台あたりのシラスウナギの生産尾数は、平均約10尾と非常に少ないのです。また、水槽の中の仔魚をパイプで新しい水槽に移す作業が必要であり、取り残された仔魚を専用のスポイトで一尾ずつ吸い取って移動させるなど、大変な手間暇がかかります。

大型水槽に人工水流を起こすことで、難問をクリア!

ウナギの大量生産を実現するには、大型水槽でニホンウナギの仔魚を大

量に飼育し、作業の省力化を実現することが必要不可欠です。そこで水産総合研究センターでは平成25年4月から、1000ℓの大型水槽を用いた本格的な研究に着手しました。

「大型水槽では、水槽内の水を捨てて掃除することができないため壁が汚れて仔魚が死んでしまつて。そこで、大型水槽の形状や注水方法を工夫して水槽内の水流について様々なアイデアを試したんです」と話すのは増養殖研究所の桑田博さんです。

実験では、1000ℓの大型水槽で様々な調整をしたところ、水槽壁がきれいな下流側の水槽に仔魚がスムーズに移ることがわかりました。

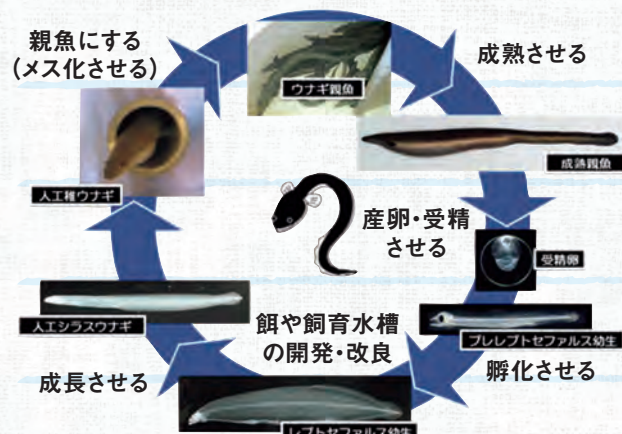
そして、1台の大型水槽に収容した2万8000尾の仔魚のうち、半年後の段階でも900尾のレプトセファルス幼生が生存しており、180日齢から徐々に変態が始まり、514日齢までに合計441尾のシラスウナギが得られました。当初は生存率(給餌開始からシラスウナギまで育つ割合)0%も覚悟した大型水槽によるシラスウナギの生産に成功したのです。

また、「飼育水は捨てなくても水槽壁をスポンジでこすればOK」「水槽に残された仔魚をすくう必要はなし」

「大型水槽でも飼える」など、手間やコストが削減できて、大量生産への道が一気に拓けました。

「今後の課題は、ボウル水槽よりはまだまだ劣っている生存率を上げていくこと。そのためには、水槽自体はもちろん、餌の研究や自動給餌機の開発も欠かせません」と語る桑田さん。伝統的な日本の食文化でもあるウナギを守るために、種苗生産の研究が、日夜進められています。

ウナギの卵は、雌親1尾あたり30万~100万個取れるが、それをふ化させて仔魚(レプトセファルス幼生)に育てることが、非常に難しい





フードコートでは、「とんかつカレー」「和牛すき焼き弁当」「海鮮かき揚げライスバーガー」「江戸前鮎」とロール鮎などを提供。身近な日本食をアピール



7月11日の「ジャパンデー」に出演予定の宝生流第二十世宗家、宝生和英さんや、和太鼓グループ「打打団 天鼓」のメンバーが登場

日本館のアテンダントユニフォームも当日発表。「WASHI (和紙) ベージュ」「URUSHI (漆) レッド」「FUJI (富士) ホワイト」など、日本の伝統色を使用



Road to MILANO

～ミラノ万博に向けて～ #3



2015年ミラノ国際博覧会 開幕2カ月前 日本館プレス発表会レポート

3月5日、「2015年ミラノ国際博覧会 開幕2カ月前 日本館プレス発表会」がイイノホール（東京都千代田区）で開催されました。「ジャパンデー」文化公演に出演予定の皆さんが登場したほか、「特別大使」としてハローキティが就任しました。

日本の食 世界のみーんなに 知ってほしいわ



発表会では、日本食レストランの充実ぶりをアピール。本格的な京風懐石料理のほか、フードコートでは、和牛すき焼き弁当、カツカレーやライスバーガー、寿司のセットなど、日本でも身近なメニューの提供が予定されています。

本格懐石からカジュアル日本食まで、日本の味をおもてなし。発表会では、日本食レストランの充実ぶりをアピール。本格的な京風懐石料理のほか、フードコートでは、和牛すき焼き弁当、カツカレーやライスバーガー、寿司のセットなど、日本でも身近なメニューの提供が予定されています。

滝に見たてたスクリーンを流れ落ちる「ダイバーシティの滝」などを紹介。来場者が滝つぼに漂う画像に手を触れると、様々な情報がスマートフォンに取り込める仕組みなどを詳しく説明しました。

今年、イタリア・ミラノで開催される「ミラノ国際博覧会」の開幕が近づいた3月5日、「2015年ミラノ国際博覧会 開幕2カ月前日本館プレス発表会」が開催されました。

発表会にあたり、農林水産省の長谷部正道審議官が「世界的な日本食ブームを強化する絶好の機会。日本の農林水産物や食の魅力を発信して、輸出拡大につなげたい。地方自治体などの特産品PRの場にして、地方創生にも役立てていただきたい」とあいさつ。さらに、経済産業省の佐々木良審議官も「クールジャパンの発信に力を入れた」と語りました。

その後、参加クリエイターを代表して猪子寿之さん（チームラボ代表）が、日本館の展示内容をスクリーンで解説。黄金色に光る秋の田んぼをプロジェクションマッピングで表現した入口部分や、農や食、食文化に関するコンテンツが



開会のあいさつを行う農林水産省の長谷部審議官

Scene I HARMONYでは、プロジェクションマッピング技術により、稲穂など四季折々の農村風景を演出



ミラノ万博を機に、日本の食を世界へ発信！



発表会の最後には、登壇者全員で記念撮影

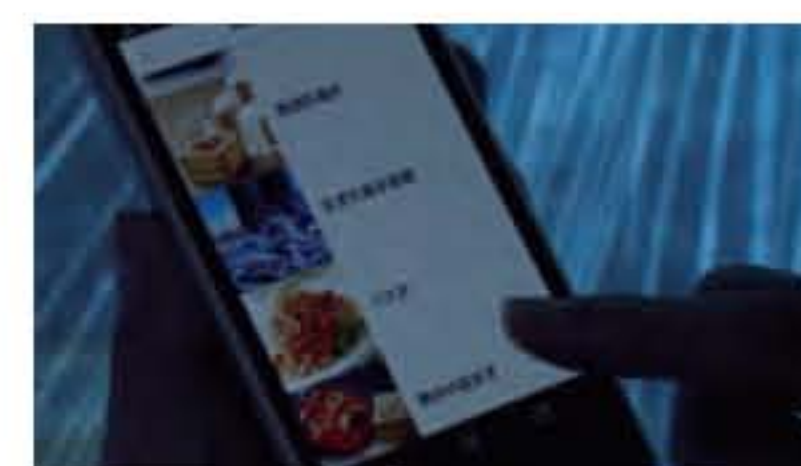
ミラノコレクションにも参加している荻野いづみさんのブランド「アンテプリマ」特製の衣装で登場。会期中は着物スタイルでの出演も予定



日本館「特別大使」にはキティちゃんが就任！

Scene II DIVERSITYから

「ダイバーシティの滝」も紹介！



取り込んだ画像は退館後もスマートフォンでも閲覧できる



興味のある画像にタッチすると、その画像が体験者の前に移動し、スマートフォンに取り込まれる



多種多彩なコンテンツがスクリーン上を流れ落ちる「ダイバーシティの滝」。室内に入り、あらかじめスマートフォンにインストールして日本館アプリを起動させる

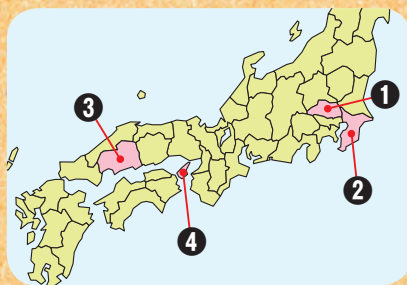


日本館展示エリアのうち、Scene I HARMONY、Scene II DIVERSITYの制作を担当したチームラボ代表の猪子寿之さん



今回取材した地域

特集1 ①埼玉県鶴ヶ島市(野菜農家:土橋綾子さん) ②千葉県千葉市(タンジウ農場)
チャレンジャーズ ③広島県東広島市(農事組合法人ファーム・おだ)
特集2 ④兵庫県淡路市



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。



読者の声

「aff」読者から寄せられたご意見やご感想を紹介します。

- ◆花のある暮らしのコーナーは、とても良かったです。出雲市にも、花の郷があり、時々行き花を見ており、孫が来た時もしょい遊びに行っています。(男性)
- ◆「味わい ふれあい 出会い旅」を楽しみに読んでいます。今回の「けんちょう」は食材も手元にあるので喜びました。さっそく我が家でも作ってみようと思います。(女性)
- ◆アフラボの「飛ばないテントウムシ」には驚きました。農薬ではなく、テントウムシを改良してアブラムシを駆除するとは、安全で画期的ですね。(女性)
- ◆立体木格子が建築に採用されていること。日本の技術の高さがまたまた立証され、ただ驚くばかりです。料理、建築、衣食住すべてにおいて世界に類をみない文化の深さ、偉大さは驚くことばかり。日本人であることに、今更ながら誇りを覚えるばかりです。(女性)

社会保障制度・税番号制度が始まります。
 最新情報はこちらで検索→ **マイナンバー**

最新情報は

マイナンバーのホームページ

<http://www.cas.go.jp/jp/seisaku/bangoseido/index.html>

マイナンバー

をご覧ください。



(右)「みどりの式典」に御臨席の天皇皇后両陛下
 (上)「みどりの学術賞」を授与する安倍総理大臣
 (中央)
 (写真はいずれも昨年のも)

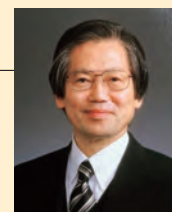


～第9回みどりの学術賞受賞者～

進士五十八

東京農業大学名誉教授

日本庭園の特質を哲学や美学、歴史などからのアプローチではなく、科学的視点から解明。それにより、日本庭園は日常生活から離れた特別な空間ではなく、自然との共生から生まれたわが国の「農の風景」が凝縮したものであることを明らかにした。その成果から、都市の景観保全や育成といった国民運動をつくったことが「景観法」の制定にもつながった。これらの研究・活動により「みどり」に対する国民の理解増進に大きく寄与した。



寺島一郎

東京大学大学院
 理学系研究科教授

葉の内部構造と光合成の関係を詳しく調べ、1枚の葉の中でも表面と裏面では光の吸収の仕方が異なり、これによって葉全体で効率よく光合成を行っていることを明らかにした。また、大気中のCO₂濃度の上昇が植物の生理・生態に及ぼす影響を解明するなど、植物生態学を始めとする幅広い分野の学術の発展に貢献した。



様々なイベントが盛りだくさん!

4月15日から5月14日は「みどりの月間」

毎年恒例の「みどりの月間」が、間もなく始まります。今年も「みどりの式典」のほか、みどりの恵みや木のぬくもりを“見て 触れて 味わえる”イベントが目白押しです。

「みどりの式典」では、「みどりの学術賞」などを授与

多くの人に、森や自然についての関心を深めてもらうために設けられた「みどりの月間」。期間中は、各地で「みどり」にまつわる様々なイベントが開催されます。このうち、今年で第9回となる「みどりの式典」は、4月27日(月)、東京都内で開催予定です。当日は、「みどり」に関する学術上の顕著な功績を表彰する「みどりの学術賞」や、緑化推進運動の功績を表彰する「緑化推進運動功労者内閣総理大臣表彰」の授与式が行われます。

「みどりの学術賞」については、

典「みどりの感謝祭」。第25回となる今年は、「感じよう みどりの恵みと木のぬくもり」をテーマに、5月9日(土)から10日(日)にかけて、東京都の日比谷公園で行われます。

9日(土)の式典では、国土の緑化に功績のあった方を表彰する「みどりの文化賞」の表彰式などが行われます。

また、会場内では、ガチャピン、ムックなどの森の仲間によるステージイベント、苗木と花の無料配布、木のおもちゃで遊ぶ「木育ひろば」、木登り体験などのほか、キノコや山菜、ジビエ料理の提供も予定され、家族みんなで楽しめること請け合いです(詳しくは、<http://www.midorinokanshasai2015.com>)。

今年で20周年の節目を迎える「緑の募金」運動

「みどりの月間」には「緑の募金」運動も重点的に実施されます。第二次世界大戦後の昭和25年、荒廃した国土に緑をよみがえらせよう、を合言葉に「緑の羽根募金」運動が始まり、平成7年には「緑の募金」として再スタートしました。そのための法律制定から



平成27年度の「緑の募金」ポスター

20周年の節目を迎える平成27年度は、国内外の森林づくりはもろろ、東日本大震災の被災地の森林整備や緑化に向け、「緑の募金」運動をいっそう盛り上げていきます。募金活動は各地で行われるほか、インターネット(<http://www.midorinobokin.net/>)でも申し込みが可能です。



木のおもちゃで
 思いっきり
 遊びたいな



「チェーンソーカービング」などのパフォーマンスも!



大人向けには、自然素材の「クラフト」や「樹木ウォッチング」などを開催



「木育ひろば」に
 昨年のキッズ向けのプログラムには、絵本を読み聞かせる「絵本ピクニック」なども

「みどりとふれあうフェスティバル」

今般新たに日本科学未来館(毛利衛館長)と連携し、受賞者による記念講演会の開催や、科学「ミニニケーター」を介して研究内容を解説するイベントなど、功績をわかりやすく伝える取り組みを展開していくとしています。

また、「みどりの月間」の締めくくりとなる行事が「森と花の祭