

いつもと違うことを体験したいなら農泊。農泊とは、農山漁村に滞在しながら日本の伝統的な生活を体験し、地域の人々との交流を楽しむことができる旅行のこと。農家民宿や古民家への宿泊、その土地ならではの料理、地域行事など、体験と交流を通じて地域の魅力を感じられる新しい旅行の形として人気が高まり、各地で受け入れも盛んになっています。

昨年9月には、全国各地の農泊地域に関する情報を一元的に集約し、発信する「農泊ポータルサイト」がオープンしました。サイトでは、農泊の情報を「泊まる」、「楽しむ」、「味わう」の3つのジャンルに分けて紹介。情報は、地域別や好きなキーワードから検索することもできます。また、さまざまな地域で開催されるお祭りやツアーなど最新のイベント情報も掲載しているので、要チェックです。

「古民家に泊まりたい」、「伝統工芸を体験したい」など、目的に応じて施設や体験プログラムを組み合わせて、自分だけの農泊を組み立ててみるのも楽しそう。その地域の人や伝統に触れ、心がほっと温かくなる旅、農泊。皆さんも自分にぴったりの農泊先を探して、旅に出かけてみませんか？

全国の農山漁村をまると楽しもう



泊まる Stay

都市部にはない日常と違った宿泊体験を

農家民宿や古民家、廃校を活用した宿泊施設など、都市部にはない、農泊地域ならではのステイをお楽しみいただけます。泊まることでよりその地域を知るきっかけに。農泊がもっと好きになること間違いなし。



千葉県 南房総市
古民家ろくすけ



静岡県 川根本町
いにしへの風



味わう Food and Eat

地域ならではの農産物や地域食材の料理

穫れたての野菜や魚介類、昔ながらの知恵がつまった伝統料理、ジビエ料理やオーベルジュ、農泊地域には四季折々の“おいしい”がつまっています。



熊本県 球磨村
ひまわり亭



沖縄県 今帰仁村
農家の食卓



楽しむ Experience

伝統的な生活体験や地元の人々との交流を楽しむ

農業・林業・漁業体験や地域の伝統料理と一緒に作る体験、スノートレッキングなどの自然と遊ぶ体験など、農泊地域には子どもから大人まで楽しめる体験がたくさん。



北海道 美瑛町
ガイド付きサイクリングツアー体験



島根県 松江市
バーバリウム作り体験



高知県 東洋町
カツオのワラ焼き体験



nohaku.net
農泊ポータルサイト

農泊ポータル
サイトは
こちらから



「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。取材・文／丸山 こずえ

News 1 「全国ジビエフェア(冬)」開催中

自然で育ったシカやイノシシなど野生鳥獣のお肉、ジビエ。おいしいことはもちろん、ヘルシーな点も注目され、近年、増えすぎたシカやイノシシを新たな地域食材として活用する取り組みが広がりをみせています。

そんなジビエ料理の魅力をより多くの皆さんに知ってもらうため、全国の飲食店などが参加する「全国ジビエフェア(冬)」が12月10日(月)から2月10日(日)まで開催されています。

ジビエ料理といっても扱う動物の種類も料理方法もさまざま。フェアでは、一般社団法人日本ラーメン協会との連携を通じてジビエラーメンが提供されるなど、これまで食材としてあまり使われていなかったジャンルでもジビエを楽しむことができます。フェア特設Webサイトでは、全国各地のフレンチ、居酒屋、ファストフード店など、期間中にジビエ料理を提供するたくさんさんの参加店舗を紹介しています。

ジビエを身近に感じ、気軽に味わえるチャンスです。この機会に、ぜひ各店が趣向を凝らしたおいしいジビエ料理を食べに行ってみてください。



■ 特製鹿肉つくね 卵黄添え ■

店名 どり虎の門飯野ビル店
住所 東京都千代田区内幸町 2-1-1
飯野ビルディング B1
TEL. 03-3539-3877
提供予定期間 2019年1月9日(水)～2月10日(日)



■ 北海道産天然エゾシカのロースト ■

店名 ミア アンジェラ 霞が関
住所 東京都千代田区霞が関 3-2-6
東京倶楽部ビルディング霞ダイニング 3F
TEL. 03-3539-3539
提供予定期間 通年



■ 山の恵み 鴨と鹿のジビエ白湯そば ■

店名 拳ラーメン
住所 京都府京都市下京区朱雀正会町 1-16
TEL. 075-351-3608
提供予定期間 2019年1月24日(木)～1月31日(木)



■ イノシシ餃子 ■

店名 ジビエぎょうざ家
住所 富山県黒部市中新 823
TEL. 0765-32-3888
提供予定期間 通年



■ 鹿肉のジビエピッツァ ■

店名 ハレとケ珈琲
住所 徳島県三好市池田町大利大西 15
(旧出合小学校)
TEL. 0883-75-2208
提供予定期間 通年



■ ごちそう ジビエトリュフ香る鹿肉バーガー ■

店名 佐世保バーガー 古賀サービスエリア店
住所 福岡県古賀市篠内 1-1-5
九州自動車道古賀サービスエリア上り線
TEL. 092-946-3039
提供予定期間 通年

全国ジビエフェア
特設 Webサイトは
こちらから



読者の声

読者の皆さまから寄せられた
「aff(あふ)」11月号へのご意見・ご感想を紹介します。

箸の正しい持ち方やだしの取り方を知らない人が多い現状を改善していかないと、地域・家庭の食文化は崩壊してしまうのでは?と思いました。(20代・女性)

時間がないとつい、パスタや焼きそばなどのメニューに頼ってしまいます。毎日だしを取るのには難しいので、「顆粒だしを使っても構わない」という料理人の言葉で少し気が楽になりました。(30代・女性)

「全国の日本一を訪ねて」の若狭塗箸ですが、私も長年愛用しております。使っていて扱いやすく優れたもので、手放すことができません。漆塗は縄文以来の日本の伝統文化であり、未来に伝承してもらいたいですね。(60代以上・男性)

あふラボの抹茶の新品種を興味深く読みました。娘の夫がフランス人なのですが、抹茶が大好きで、抹茶スイーツをよく食べています。家では抹茶入りスポンジケーキを作るほど。今度、「せいめい」を紹介しようと思います。(60代以上・女性)

おもいで弁当の「明方ハム」は岐阜ではとても有名です。お弁当に入っているととてもうれしかったのを思い出しました。小浜市の塗箸はぜひ使ってみたいと思いました。同じ漆塗でも今使っているものは、塗りが剥げるのが早かったので、何度も塗り重ねた若狭塗をぜひ購入したいと思います。(40代・女性)

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 Web サイト「aff(あふ)」のページから回答できます。



○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室
〒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

○編集協力 株式会社文化工房
〒106-0032 港区六本木5-10-31 矢口ビル4F
TEL.03-5770-7114(代表) FAX.03-5770-7132
編集/中村麻由美 小尾悠梨子 糸瀬早紀
藤田紫系 小竹結女 伊藤高
アートディレクション/釜内由紀江
デザイン/石川幸彦 清水桂

News 4

ご当地鍋日本一決定



全国各地の鍋料理が一堂に会し、その年ナンバーワンのご当地鍋を決定する「ニッポン全国鍋グランプリ」。これまでは、埼玉県和光市で行われていましたが、今年は1月26・27日に兵庫県姫路市で開催されます。関西ならではの「人情と人の温かさ」と笑いをコンセプトに掲げ、2005年のスタート以来初となる西日本開催を盛り上げます。

審査は来場者の投票で行われ、優勝(金の鍋賞)、準優勝(銀の鍋賞)、第3位(銅の鍋賞)などの各賞を決定。上位3つの鍋には、2020年に開催予定の「グランドチャンピオン大会(仮称)」への出場権が与えられます。さらに、入賞した鍋には商品化や全国販売のチャンスも。ぜひ会場で各地の自慢の鍋を食べ比べてみてください。



金の鍋賞

「本場和歌山日高町の天然クエ鍋」
(和歌山県日高町)



銀の鍋賞

「牛すじシチュー鍋」
(埼玉県和光市)



銅の鍋賞

「名取せり鍋」
(宮城県名取市)

※写真はすべて昨年度のもです。

ニッポン全国鍋グランプリ

開催日: 2019年1月26日(土)・
27日(日)

場所: 兵庫県姫路市
「大手前公園」

詳しくはこちら



クイズの答え

ワクチン接種

1990年に、マダイリドウイルス病が国内で初めて発生し、多くの養殖魚が被害を受けました。国立研究開発法人 水産研究・教育機構では、このウイルスから魚を守るためにワクチンを開発。その製剤作成方法で特許を取得しました。

ちなみに、海水魚のウイルス病を対象に開発されたワクチンとしては、世界で初めて実用化されたものです。



注射器で接種したワクチンは免疫だけが体に残って働くため、薬剤が残留する心配はありません

News 3 食の専門家が選ぶ「ニッポンの逸品」



受賞 10 産品



占冠村産メープルシロップ「トペニワッカ」
一般社団法人 占冠村木質バイオマス生産組合
占冠村のイタヤカエデの樹液を、村の間伐材を利用した薪を燃やして煮詰めて作った国産メープルシロップ
【アマゾンジャパン合同会社選定】



茶ノベゼ
有限会社海田園黒坂製茶
いにしえより伝わる美作番茶と地域特産の黒大豆“作州黒”という地域の特産品をコラボレーションさせたバスタソース
【株式会社トランジットジェネラルオフィス選定】



とろたまぶりん
株式会社ましこカンパニー
薄羽養鶏場(栃木県益子町)の良質な卵をまるごと1個使用した、濃厚かつなめらかな舌触りが特徴の道の駅ましこオリジナルプリン
【株式会社ローソン選定】



小国ジャージーバターサンド
小国おみやげプロジェクト
ジャージー牛乳のバターをふんだんに使ったクリームに、小国の旬の農産物を加え、ミルククッキーで挟んだ新しいお菓子
【株式会社オンワードホールディングス選定】



モチソース
モチクリームジャパン株式会社
かけるだけ、混ぜるだけで新しいおいしさが楽しめるモチソース。ほのかな甘みとほどよい粘りでどの食材にもあわせることができる
【イオンリテール株式会社選定】



格之進 牛醤
株式会社門崎
「日本料理にしょうゆが欠かせないように、熟成肉に欠かせない調味料を作りたい」。その想いを形にした黒毛和牛で作った調味料
【日本料理日本橋ゆかり選定】



福ノ誉 じゃことらっきょうの生ラー油
宝福一有限会社
鳥取県福部町産のらっきょうと瀬戸内産のちりめんじゃこを豆板醤、コチュジャンで味付けした生ラー油
【株式会社阪急阪神百貨店選定】



もちピザシート
有限会社 安田屋
シートにお好みの具材をのせ、フライパンで焼くだけで、もちもちサクサクのグルテンフリーもちピザを作ることができる
【株式会社イトーヨーカ堂選定】

「フード・アクション・ニッポンアワード」は、地域の魅力的な国産農林水産物をコンテスト形式で発掘し、表彰する取り組みです。和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて5周年を迎える2018年のテーマは「おいしさを心をつなぐニッポンの逸品」。日本の豊かな食文化を体現する地域産品で、日本の食を次の世代につなきたいという想いが込められています。

応募があった1125産品の中から、1次審査で入賞100産品が選ばれ、最終審査会で受賞10産品が決定。また、官民協働プロジェクト「Let's! 和ごはんプロジェクト」の趣旨に沿った産品を特別賞として3産品選定しました。受賞産品は、審査委員である大手百貨店、流通、外食事業者の販路を通じて皆さまの元へ届けられます。



おぶせのたまご
社会福祉法人 くりのみ園
田園環境の中で平飼いし、四季の野草を食べて育った鶏の卵。黄身がタンポポ色をしているのが特徴
【株式会社フォーシーズ選定】



DREETS CHOCOLAT
ふたみ青果 株式会社
国産いちごを特許取得のフリーズドライ技術で加工し、色、香りそのままにサクサクの状態ではホワイトチョコを浸み込ませた
【株式会社紀ノ國屋選定】

「FAN 特別賞」受賞産品

審査委員の投票で選ばれた身近・手軽に「和ごはん」を食べる機会を増やすことが期待できる産品



金華鯖ずし(株式会社エムコーポレーション)



ごはんにかけるごぼうと昆布(株式会社サが野)



紀州梅真鯛梅(株式会社岩谷)

フード・アクション・ニッポン アワードはこちら

