

2022 OCTOBER
通巻621号

AGRICULTURE FORESTRY FISHERIES

特集

10

月号

あふ

aff

“農泊”を楽しむ



農林水産業者の朝

北海道

酪農ヘルパーの朝

廃校再生プロジェクト

兵庫県

旧西谷小学校



農林水産省

／ “農泊”を楽しもう ／



雄大な景観やのどかな田園風景 自然を楽しむ農泊

農山漁村に泊まり、その土地ならではの食や体験を楽しむ“農泊”。

自然や伝統文化に親しんだり、農作業を体験するなど、

さまざまな楽しみ方があります。

今回は、豊かな自然や景観を心ゆくまで楽しめる

北海道と岐阜県内の農泊事例を取り上げます。

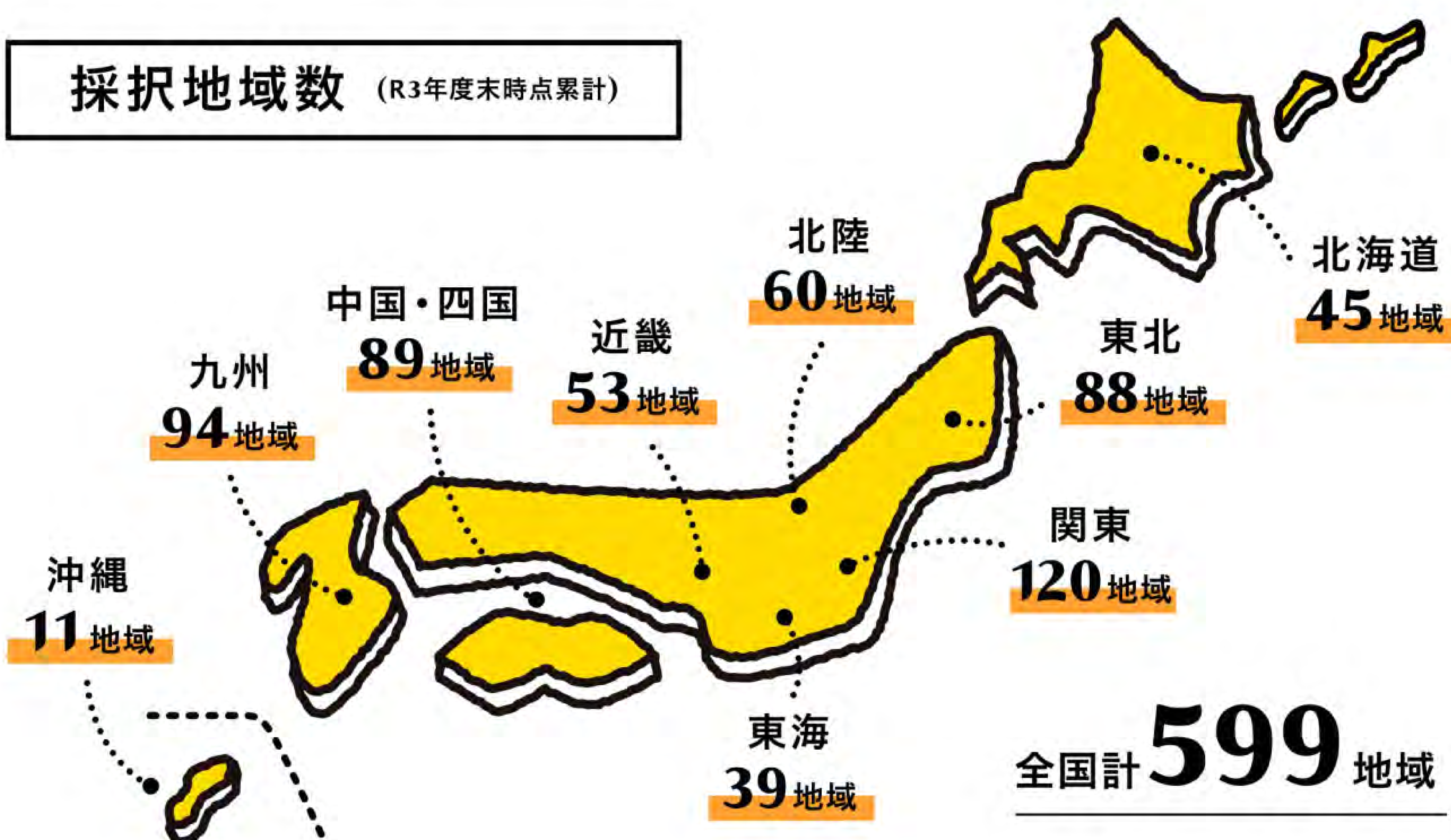
“What's Notakaku” “農泊”とは？

全国に点在する農山漁村地域に宿泊し、滞在中に地域資源を活用した食事や体験などを楽しむ「農山漁村滞在型旅行」のことです。各地の農山漁村には、それぞれの地域ならではの魅力あふれる資源があり、その魅力を味わえる宿泊プランや体験プログラムが提供されています。普段の旅行やレジャーとはひと味違った、日本ならではの伝統的な生活体験や地元の人々との交流など、貴重な体験ができるのが農泊の魅力です。

農山漁村の豊かな地域資源



採択地域数 (R3年度末時点累計)



※平成29年以降、農山漁村振興交付金（農泊推進対策）に採択された地域数

道東の雄大な自然に抱かれて暮らすように滞在する

ハートンツリー / 北海道阿寒郡鶴居村

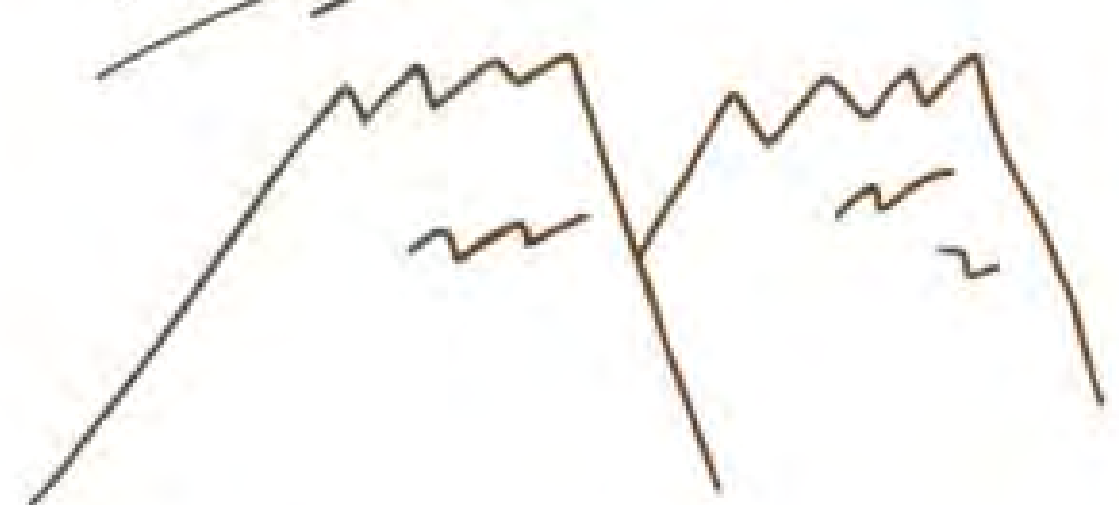
北海道の釧路の市街地から北へ車で1時間弱の場所にある鶴居村は、阿寒の山々と釧路湿原に挟まれた丘陵地にある小さな村です。名前の通り、タンチョウの生息地や繁殖地として知られ、冬季には村内の給餌場に200羽ほどが飛来します。緩やかな丘陵牧草地が広がり、乳牛を中心とした酪農が盛んな同村の高い丘のてっぺんにあるのが“丘の上のオーベルジュ（宿泊施設を備えたレストラン）”「ハートンツリー」。阿寒町出身の服部佐知子オーナーは、大阪で食の仕事に携わっていましたが、子育てを機に北海道に戻ってきました。そして家族とのドライブ中に偶然この丘を通り、そこからの景観に魅せられました。「丘を上がっていく道が、まるで空に昇っていくようで。そして頂上に着いたら、素晴らしい景色が広がっていました。その瞬間に『ここに住みたい』と思ったんです」。そして暮らし始めてから2年後、美しい眺めや豊かな自然の恵みを他の人にも知ってもらいたいと思い、1999年にレストランを開き、さらに翌年からゲストハウスもオープンしました。

“Heart'n Tree”



丘の上に佇むハートンツリー。広い敷地内には、服部さんと家族が住む母屋にレストラン、ゲストハウスにコテージ、チーズ工房などが点在しています。

Beautiful



高台から東南方向を見渡すと、眼下には釧路湿原が広がり、晴れた日にはその向こうの釧路の街や太平洋まで望むことができます。また振り返って西方を見れば、阿寒の雄大な山々を正面に見ることができます。

ハートンツリーの庭は、そのままならかな丘陵の牧草地へと続いていきます。時には庭でタンチョウの姿を見かけることも。「気づいたら、一緒に朝日を眺めていたんですよ」と言う服部さん。

チーズ工房では地元農場の新鮮な牛乳を使ってチーズやホエイキャラメルを作っています。またゲストハウス兼体験工房の「グーテンガーデン」では、ストリングチーズやパンなどの手作り体験ができます。



庭では不定期ですがインストラクターを招き、ガーデンヨガを行っています。優しいヨガによって、日々の生活のなかで固くなった身体と心も自然の中で解放。1時間ほどのヨガの後は、庭でランチを楽しみます。今後はハートンツリーから足を延ばして屈斜路湖でのピクニックヨガも予定しているそうです。

Let's
Enjoy!!





キャットミントやレディースマントル、マリーゴールドなど、約100種類に及ぶハーブが育つハーブガーデン。6月から9月ごろまでは花々が庭に彩りを与えてくれます。今年からはハーブティーを楽しむお茶会を月1回開催しています。

good!!



新鮮な牛乳、旬の野菜やハーブなど、地元の食材をたっぷり使った人気のランチセット「ガーデンランチ」。レストランはもちろん、天気の良い日には庭のテーブルで楽しむこともできます。



オーナーの服部佐知子さん。子どものころに憧れたのは、『大草原の小さな家』や『赤毛のアン』のような生活を送る幸せ。その幸せをおすわけしたいという思いでハートンツリーを営んでいます。

Beautiful



北海道に帰ることを決めたときには、牧場を営む夢も持っていたという服部さんですが、最終的には得意な料理で村に貢献しようと決めたそうです。「地域の酪農の応援団のつもりで、レストランでお出しするすべての料理に、村の牛乳を使っています」。毎朝、搾りたての牛乳をくれる酪農家さんの所には、牛を見てみたいという滞在中のお客様と一緒にいくこともよくあります。またハートンツリーではガーデンヨガ、チーズやパンの手作り体験、料理教室にワイン会などさまざまな催しを行っていますが、それとは別に、時間が合えばお客様と鶴居村周辺へ予定外のピクニックに行くこともあるとか。連泊するとまるで親戚や友人の家に泊まっているような感覚になり、自由な服部さんの人柄に惹かれて国内外から多くのリピーターが訪れます。また有機農業の体験と交流を図る「WWOOF（ウーフ）」のホストとして、年間40人ほどの外国人を受け入れており、国際色豊か。大自然に包まれて、暮らすように滞在できる。それがハートンツリーという特別な場が持つ魅力なのです。



ハートンツリー

北海道阿寒郡鶴居村

<https://heartntree.jimdo.com>



\ COLUMN /



サイクリングで鶴居村の自然を満喫

自然や食などの地域資源を活かした滞在型コンテンツ開発によって、令和3年度の観光入込客数が前年度比で4,600人増加した鶴居村。これまでの取組が認められ、「美しい村・鶴居村観光協会」が「第14回観光庁長官表彰」を受賞しました。牛の放牧風景が楽しめる丘陵地から釧路湿原の絶景まで、見所が豊富な鶴居村を巡るには、電動アシスト機能付き自転車が便利。「Bicycle Square（バイスク）」では、スポーツタイプの電動アシスト自転車の貸し出しの他、さまざまなサイクリングツアーを開催しています。



Bicycle Square

<https://hotel-taito.com/bicycle-square/>



飛驒の自然を五感で満喫するE-Bikeのサイクリングツアー

UMESEKO TOUR / 岐阜県下呂市

“Umeseko Tour”

岐阜県東部、南飛驒の山間に位置する下呂市馬瀬（まぜ）。この地域を表す言葉に「馬瀬七里十里五十淵」があります。南北約28キロメートル（七里）の間に10の集落が連なり、その中央を縫うように流れる馬瀬川には50もの淵がある、という意味です。全国有数の清流として知られる馬瀬川は、変化に富んだ水辺の景観を生み出すとともに、古くから流域の人々にさまざまな恵みを与えてきました。馬瀬ではフランスの地方自然公園制度をモデルに、人々の暮らしも含めた全体を「馬瀬地方自然公園」と捉え、地元住民が中心となって自然と共生しながら農村の持続的な発展を目指す活動を行っています。そんな馬瀬をE-Bike（イーバイク）で巡るのが「UMESEKO TOUR（ウメセコツアー）」です。代表兼ツアーガイドの世古乃佑（せこだいすけ）さんは、地域おこし協力隊として2017年に馬瀬へ移住した後、翌年にツアー事業を開始。2019年には大手旅行プラットフォーム「トリップアドバイザー」のトラベラーズチョイスアワードを受賞しました。



UMESEKO TOURの世古乃佑さん。「E-Bikeは電動アシスト機能を搭載したスポーツタイプの自転車です。運動性能が高く、快適に長距離を走れます」。出発前にはブレーキを始め、E-Bikeの扱い方をガイドがしっかり説明してくれます。



今回、世古さんに紹介していただくツアーは、約24キロメートルの道のりを3時間半ほどで回る「馬瀬E-Bikeツアー ハーフ」。JR飛驒萩原駅を出発し、山向こうの馬瀬へ。宿場町として栄えた江戸時代や明治時代の面影が残る萩原の町並みや木曾の山並みを一望できる場所など、さまざまなビュースポットを巡ります。



山道を15分ほど上り、峠の頂上付近から始まるトンネルをくぐって下りると馬瀬の風景が広がります。馬瀬川に沿って北上していくと、川は場所や季節ごとにさまざまな表情を見せてくれます。



Fantastic!

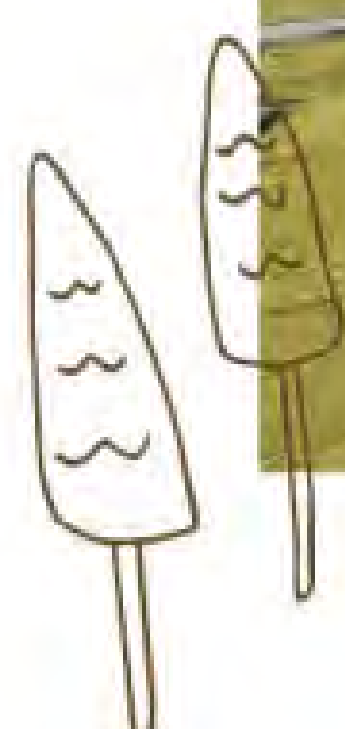


絶景ポイントを目指してE-Bikeを走らせます。傾斜のきつい上り坂もありますが、E-Bikeなのでラクラク。地元住民が手作りした展望テラスからは、山と川に挟まれたわずかな平野部に美しい田園が広がる馬瀬の姿が見られます。またツアー中にはいくつかのポイントで自転車を止め、ガイドが地域の文化や山間部の人々の暮らしについて話してくれます。



yummy

馬瀬川の連続する淵の中には、河原が広く、ひっそりとした雰囲気と相まってプライベートビーチ気分が味わえる所もあります。帰り道の途中でこの隠れ家的スポットに寄り、その場で挽いた豆で淹れたおいしいコーヒーを楽しみます。



Other Tour

より充実した内容のツアーもあります

馬瀬のE-Bikeツアーには、所要時間約6時間の「馬瀬E-Bikeツアー」もあります。このツアーでは神社や酒蔵見学に加え、地元の食材をふんだんに使ったランチがつきます。さらに「馬瀬E-Bikeツアー - プレミアム」では、農家での農業体験や老舗旅館での懐石料理を楽しむことができます。



\ COLUMN /



より気軽に参加できる 萩原の各種ツアー

UMESEKO TOURでは、宿場町として栄えた萩原町の歴史に触れたり、飛騨川沿いの風景を楽しむツアーも用意しています。またE-Bikeでのサイクリング以外に、街歩きや和菓子作り体験などのツアーも用意しています。



「E-Bikeの魅力は、ちょうどよいスピード感。歩くよりも短時間で広範囲を回ることができる一方で、車では速すぎて気づかないポイントもしっかり楽しむことができます。また坂も座ったままスイスイと上れるので、程よくカラダを動かしている実感を得つつ、景色を見たり、会話を楽しむ余裕があるのもよいところ。大小50もの淵があるだけに、馬瀬川沿いに広がる景色は変化に富み、走りながらその移り変わりをしていると飽きません」と語る世古さん。桜や紅葉のような決まった時期だけでなく、通年楽しめるように、できるだけガイドブックに載っていない穴場スポットをコースに取り入れるなどの工夫をしているそうです。「人の役に立ちながら自分の望む生き方をしたいという思いで地域おこし協力隊に応募し、こちらに移住して約5年になりました。ここは本当に住んでいて心地がよく、きれいな川があることに誇りが持てる場所です。飛騨地域のありのままの自然とそこに暮らす人々の日常を感じられる点が馬瀬の大きな魅力。ぜひ体験してください」



UMESEKO TOUR

岐阜県下呂市

<https://umesekotour.com/ja/>



今週のまとめ

日本の豊かな自然とその美しい景観は、眺めているだけでも心を癒やしてくれますが、
体を使った体験をすることで、さらに楽しむことができます。

／ “農泊”を楽しもう ／



職人の技の体験を通じて
伝統文化に
触れる農泊

全国の農山漁村には、古くから人々の暮らしを支えてきた
伝統の技が伝えられており、
その技の一端に触れることができるのも、農泊の大きな魅力です。
第2回目は、茅葺き屋根の屋根葺き体験（京都府）と
日本酒造り体験（長野県）ができる農泊事例を取り上げます。

茅葺き屋根の民家に泊まって屋根葺きを体験

美山FUTON & Breakfast

／京都府南丹市美山町

“Miyama
Futon & Breakfast”

かつては日本の集落でよく見られた茅葺き屋根ですが、時代の流れとともに民家の屋根は瓦葺きなどが主流に。しかし、一部の山村集落では今なお茅葺きの民家が立ち並んでいます。京都府のほぼ中央に位置する南丹市美山町もそんな集落の一つ。周囲を高い山々に囲まれ、その山間を縫うように流れる由良川沿いに、昔ながらの茅葺き屋根の民家が点在し、訪れるとまるで昔話の世界に入り込んだ気分になさしてくれます。今回訪れたのは、この地域で茅葺き屋根の宿泊施設を営む「美山FUTON & Breakfast」。ここでは、3月中旬から11月下旬まで茅葺き屋根の屋根葺き作業を体験することができます。

写真提供：美山FUTON & Breakfast



多くの茅葺き民家が現存している美山町。中でも「かやぶきの里」として知られる北地区は、50戸のうち39戸が茅葺き屋根で、国の重要伝統的建造物群保存地区に指定されています。



Beautiful

「美山FUTON & Breakfast」の建物は5棟あり、各々が数キロほど離れて点在しています。そのうち昔ながらの茅葺き家屋は「本館」と「美十八（みとや）」の2棟です。写真の「本館」は江戸時代末期に建てられたもので、国の登録有形文化財に指定されています。階段筆筒（たんす）を通じて屋根裏に上がり、茅葺きの裏側をじっくりと見ることができるのが最大の魅力。1階と2階の双方に寝室があるので、大人数のグループでもゆったり過ごせます。



もう1棟の茅葺き家屋である「美十八」。こちらも築150年の古民家をリノベーションしたもので、特徴は広い縁側。縁側からは昔ながらの美山の葺き方をした屋根の、美しく刈りそろえられた軒を鑑賞できます。本館同様に1階には大きな囲炉裏があり、みんなで鍋を囲んで食事を楽しむことができます。



Experience

茅葺き屋根の屋根葺き体験



まず、茅葺きの基本的な知識について、専用ガイドブックや映像鑑賞などで30分ほど学びます。その後は法被と手拭いの職人スタイルになって体験場へ。移動の際には写真の「美山かやぶき美術館」など近隣の茅葺き家屋を見学します。



Check!

体験場には特別に組んだ体験用の屋根組があります。インストラクターの職人さんが見本を示しつつ丁寧にレクチャーしてくれるので、それに従って屋根を葺いていきます。



屋根葺きの作業は、内側と外側で連携しながら行います。茅を一列並べたら、上から竹で押さえつけたうえで、縄を通してしっかりと結びつけます。茅の厚みがあるので、外側から長い針を突き刺して縄を通し、屋根裏にいる職人が受け取って固定します。作業を円滑に進めるにはチームワークが大切です。



再び外側に戻した縄を「男結び」という結び方でしっかり竹に結び、茅を固定します。強く結べるようになるには相当な練習が必要だとか。

茅を縄で屋根に固定したら、「たたき」というコテ状の道具で叩いて形を作ります。そして仕上げとして、刈り込み鋏を使って茅の表面を美しく整えたら完成です。



Snapshot!



体験作業の終了後はみんなで記念撮影。ガイドブックの最後にこの写真を貼れるようになっていて、これが修了証になります。



茅は、ススキやアシ、スゲといった屋根を葺く草の総称で、これらで葺いた屋根は断熱性や通気性、吸音性に優れているのが特長とされています。夏は涼しく、冬は暖か。たとえ激しい雨に打たれていても静かで、茅葺き屋根の下の落ち着ける空間で過ごす1日は、まるで時間がゆっくりと流れているかのようです。そしてこの茅葺き屋根の下の暮らしを守り、支えてきたのは、古くから受け継がれた茅葺き職人の技です。「美山FUTON & Breakfast」をプロデュースするのは、関西圏を中心に茅葺き屋根の葺き替えや修繕などを手がける「屋根晴」。代表の西尾晴夫さんは大学の卒業間際に「茅葺き職人見習い」の募集記事を見て美山町に移住。その後国内外で修業を積み、2007年に独立しました。そんな西尾さんが2011年から宿泊事業を始めたのは、茅葺き家屋の魅力をもっと多くの人に伝えたいという思いから。実際、本館は西尾さんが家族で暮らしていた建物なのだそうです。日本の伝統建築工匠の技のひとつとして、2020年にユネスコの無形文化遺産に登録された茅葺き。茅葺きの宿に泊まり、茅葺き体験をすることで、その価値を実感してみてください。



美山FUTON & Breakfast

京都府南丹市美山町

<https://www.miyamafandb.com>



本格的な日本酒造りを体験できる蔵人体験プログラム

KURABITO STAY / 長野県佐久市

長野県の東の玄関口、佐久地方。周囲を浅間山や八ヶ岳、秩父山地などに囲まれた高原性の盆地は、佐久平（さくだいら）と呼ばれています。山々から流れ出る清涼な水は、佐久平の南北を貫いて流れる千曲川に乗って大地を潤し、昼夜の気温差が大きい内陸性気候と相まっておいしい高原野菜や果樹、そして米を育みます。このきれいな水とおいしい米を活かして、300年以上前から酒造りが行われてきた佐久には、古くから続く中小の13の酒蔵があります。1696年創業の「橘倉（きつくら）酒造」もそのひとつ。長野県産の米と蔵内で汲み上げた八ヶ岳系伏流水の井戸水を使い、自然の恵みを活かした酒造りを行っています。そんな酒蔵の敷地内にあるのが、“酒蔵ホテル”の「KURABITO STAY（クラビトステイ）」です。ホテルと言っても、一般的なホテルのように部屋と食事だけを提供するのではなく、酒造りを始めとした体験プログラムと1泊または2泊の宿泊がセットになっています。参加者は築100年以上の古民家を改装した酒蔵ホテルに泊まり、本格的な蔵人体験を味わうことができます。

“Kurabito Stay”



橘倉酒造を含む、佐久13蔵の日本酒。13の蔵すべての若手蔵元たちが参加する「佐久若葉会」では毎年、酒の共同醸造を行うなど地域ぐるみで佐久の酒造りを盛り上げています。



KURABITO STAYの建物は、元は酒蔵で働く杜氏たちが寝泊まりする広敷と呼ばれる場でした。20年ほど前まで使用された後、倉庫となっていたのをホテルとして改装しています。趣のあるラウンジは酒蔵に直結していて、窓越しに蔵の様子を見ることができます。

Wonderful



ホテル内にはコイン式の酒サーバーがあり、佐久地域で醸造された日本酒を楽しむことができます。日本酒好きにはたまらない設備です。

Experience 蔵人体験の酒造りプログラム



精米した米の糠（ぬか）や米くずを洗い流す「洗米」の作業。その後、米を水に浸して水分を吸収させる「浸漬（しんせき）」の作業を行います。



蒸した米を、麴（こうじ）用、酒母（しゅぼ）用などそれぞれの用途に応じた適温まで冷ます「放冷」という作業を行います。



麴室（こうじむろ）という部屋で、麴用の米に麴菌を繁殖させる作業を行います。杜氏が種麴をふりかけた後、参加者全員が手で米を混ぜ合わせる作業を繰り返すことで、麴の「種付け」が完了。この麴造りは「製麴（せいきく）」とも呼ばれます。「一麴、二酛（もと）、三造り」という言葉があるぐらい、重要な工程です。1泊2日のプログラムでは、だいたいここまでの作業ができます。



2泊3日のプログラムでは、製麴の先の「酛立て（もとたて）」の作業ができます。水、麴、蒸し米、酵母をタンクに投入し、約2週間かけて酵母の増殖を促します。こうして酵母を大量に増殖させたものが酒母で、酛とも言います。また權棒を使って酒母や醪（もろみ）などを混ぜることを「權入れ（かいいれ）」と言います。



酒母を大きな仕込みタンクに移し、そこに水、蒸し米、麴を3回に分けて追加し麴を発酵させます（三段仕込み）。タイミングが合えば、この醪の作業ができることも。さらに醪を搾って清酒ができあがる作業（上槽）に立ち合えたり、そのできたての清酒のテイastingができたりする場合もあります。



Congratulations!



プログラムの最後にはクイズ形式の修了試験を行ったうえで、KURABITO STAYの蔵人の一員になった証として蔵人体験修了証が授与されます。



「観光向けのお試し体験ではなく、実際に販売する酒造りなので真剣です。初日はチェックイン後、オリエンテーションと夕食懇親会ですが、翌日は朝早くから夕方まで、休憩を挟みながら蔵人体験を堪能していただけます」と語る、KURABITO STAY代表の田澤麻里香さん。

この「KURABITO STAY」の蔵人体験は、農林水産省が2019年から毎年実施している「食かけるプライズ2020」で「食かける賞」を受賞しています。この表彰制度は、食と異分野を掛け合わせた日本の食・食文化を深く知ることができる多様な食体験を募集・表彰するもので、酒蔵ホテルに泊まりがけで日本酒づくりを実際に行うという点が評価されました。

蔵人体験のプログラムは、週末を中心に、基本的に11月から3月は2泊3日で日本酒の酒造り、4月から10月は1泊2日で甘酒造りなどの作業を行います。日本酒の酒造り体験では、蔵元の指導に沿って、洗米に始まり、蒸米に放冷、製麹、そして酛立てや糴入れ、上槽に至るまで、酒造りのほぼすべての作業に携わるチャンスがあります。“チャンスがある”と記したのは、酒造りは微生物の働きに合わせて行われるため、工程が日によって大幅に変動するからです。おおよそ8割程度は予定通りの作業ができますが、残り2割はサプライズ。タイミングによっては予定以上の作業ができることも。「これまでに参加した方の多くが『ここまでやらせてもらえるとは』と驚かれます」と語る田澤さん。充実した楽しい時間が忘れられず、リピーターになる方も多いのだとか。「麹や発酵に関するセミナーなど、酒造り以外のプログラムも豊富です。雄大な自然によって育まれてきた佐久地域の日本酒文化・食文化にぜひ一度触れてみてください。」



KURABITO STAY

長野県佐久市

<https://kurabitostay.com>



＼ COLUMN /



農泊に関する情報サイト 農泊ポータルサイト

農泊に取り組む地域と農泊を体験したいユーザーをつなぐ情報を集約した総合サイト。全国の農山漁村の宿泊施設や飲食施設、農業体験などの情報を網羅し、エリアやジャンルの他、フリーワードでも検索できます。また宿泊施設はオンライン予約も可能。農泊に関するニュースやコラムも充実しています。



農泊ポータルサイト

<https://nohaku.net>



今週のまとめ

古くから伝えられてきた日本の伝統技術。

職人になりきって作業を体験すれば、技の伝承の一端に加わった気分が味わえます。

／ “農泊”を楽しもう ／



とれたての野菜やジビエ 食を楽しむ農泊

農泊の大きな楽しみと言えば、やはり食は欠かせません。
とれたての新鮮な野菜や果物、伝統料理にジビエ料理。
農山漁村だからこそその豊かな味わいは、
旅の貴重な思い出になることでしょう。



その日収穫したとれたての
野菜を使った創作料理を堪能

松永六感 藤屋

／福井県小浜市

“Matunagarokhan Fujiya”

古くから若狭国の中心として栄えてきた小浜。海産物や塩を朝廷に献上する「御食国（みけつくに）」として、また江戸時代以降はいわゆる「鯖街道」の起点として、都の食文化を支えてきた歴史ある町です。港町のイメージが強い小浜ですが、海に背を向けて車で10分も走れば山間部の自然を感じることができます。この山々から流れ出る清らかな水は、土地を潤しながら若狭湾に注ぎます。そんな清流のひとつ、松永川の流域に位置する松永は、豊かな自然と文化遺産に恵まれた地区。ここでは「松永六感-五感の先をひらく-」をコンセプトに、山村で五感を整え、自分の心身の状態を見つめなおす体験を、地域が一体となって提供しています。その核となる施設が、2020年にリニューアルオープンした地区で唯一の旅館「松永六感 藤屋」です。



松永川沿いに民家や寺社が点在する松永地区。時にのどか、時に静謐な雰囲気を感じ出す山里では、天気や季節に応じてさまざまな景観を楽しむことができます。

周囲を木々に囲まれた、全5室の小さな旅館「松永六感 藤屋」。チェックインしたら、まず訪れたいのが専用農園の「藤屋ファーム」。宿の前に広がる農園では、年間200種類を超える野菜やハーブなどが栽培されていて、夕食前には散策が楽しめます。収穫体験もでき、とった野菜をその日のディナーで味わうことができます。



Beautiful



農園散策後は、地元でとれた野菜をふんだんに使用した夕食が楽しめます。約2カ月ごとに更新されるメニューは、地元でとれたその時々旬の野菜をふんだんに使用。彩りも美しく、目でも味わうことができます。



ディナーコースの人気メニュー「今日の畑」。農園散策で見たり、実際に収穫したりした野菜が用いられています。焼いたり蒸したり、少量ずつ調理法を変えているので飽きずにじっくり楽しめます。



地元産の大豆を使った豆腐を手作りしています。

メインディッシュの「焼き茄子きのこソース菊花散らし」と「さつま芋と無花果（いちじく）の天ぷら」。素材の味を生かした華やかな料理を楽しめます。





翌朝は早朝の清々しい
空気を感じながら国宝
「明通寺（みょうつう
じ）」で瞑想体験を。
806年、征夷大將軍の
坂上田村麻呂が平和を
祈願して創建したとさ
れるこの寺は、本堂と
三重塔が国宝に指定さ
れています。

本堂で瞑想。事前に中畠
（なかじま）一心副住職に
よる説明があり、手や足
の組み方などから教えて
もらえます。瞑想は約20
分間ですが、しんと静ま
りかえったなか、聞こえ
てくるのは風や川の音だ
けで、どこか別の世界に
いるような感覚が味わえ
ます。



瞑想後は、寺の客間で松永六感
藤屋特製の朝食をいただきま
す。白粥と白味噌仕立ての味噌
汁、そしてとれたての野菜を使
用した弁当は、素材本来のおい
しさが体に染みわたるかのよう
です。



藤屋ファームでは、10時からアグリアクティビティ体験に参
加できます。専属ガーデナーのサポートのもと、苗の植付け
や畝作り、収穫などの農作業を体験します。



Happy



農園の摘みたてハーブ
を使用したハーブティ
ーを味わったり、ハー
ブ石けんやアロマスプ
レー、ポプリなどのハ
ーブクラフトを作った
りと、いろいろな体験
ができます。



松永六感 藤屋ではさまざまなプランを
用意していますが、「おすすめなのは、
国宝明通寺での瞑想体験とディナーコー
スセットになった、1泊朝食付のプラン
です。ディナーには、地域の農産物を
ふんだんに取り入れた創作料理を提供し
ています」と語る、マネージャーの小堂
準也さん。京都とニューヨークを拠点に
食の魅力を発信している中東篤志氏が監
修する料理は、従来のイメージを覆す新
しい精進料理です。「命に感謝してい
ただくという根本は同じながら、華やか
で食べごたえのあるものになっています。
多忙な都会の生活からしばし離れ、精進
料理、そして農園体験や瞑想体験を通
じて五感を整え、自分を見つめなおし
てみませんか」



松永六感 藤屋

福井県小浜市

<https://www.matsunagarokkan.com>



傾斜地の畑で採れた作物に猪や鹿のジビエ料理

民宿 うり坊 / 徳島県三好郡東みよし町

徳島県北西部の美馬市、三好市、つるぎ町、東みよし町にまたがるエリア、通称「にし阿波」。日本最大級の断層「中央構造線」の上にあり、過去の造山活動によって生じた阿讃山脈や四国山地の急峻な山々と、その間を縫って流れる“四国三郎”こと吉野川による、美しく雄大な自然が魅力です。にし阿波は平野が吉野川沿いのごくわずかな部分に限られるため、標高100メートルから900メートルの山間地域に点在する集落で、自給自足の暮らしが営まれてきました。傾斜地での農業は棚田や段々畑のように造成されるのが一般的ですが、この地域ではさまざまな工夫を凝らしながら斜面のままで農耕が行われ、独自の文化や景観が維持されています。この「にし阿波の傾斜地農耕システム」は、2017年に日本農業遺産に、2018年には世界農業遺産に認定されました。

「ソラ」とも呼ばれる高地性集落は200近くに及びますが、「民宿 うり坊」のある内野もそのひとつ。兼業農家をしてきた木下正雄さんが定年後の2014年に夫婦で開業したこの民宿では、ソラでの暮らしを体験しながら、季節に応じた食を楽しむことができます。

“Minshuku Uribou”

Wonderful



山の斜面に貼り付くように民家と畑が立地するソラの集落。内野は標高300メートルの位置にある16世帯ほどの集落で、木下正雄さんは築100年の自宅の一部を利用して民宿 うり坊を営んでいます。周囲の山は春は山桜、秋は紅葉に彩られ、新緑の時期に木々の葉が増えると、まるで山が近づいてくるように感じられます。



斜面につくられた木下さんの畑。畝を等高線に沿う形で作ることで上から流れ落ちる水を逃がし、土壌の流失を防ぐ工夫が見られます。



徳島の古名「阿波」の語源は「粟（アワ）」という説もあるほど、この地方では昔から雑穀文化が根付いています。木下さんの畑でもアワやヒエ、ソバなどを栽培していて、蕎麦打ちの体験もできます。



正月が近づくと、餅米に赤と白のトウキビ（コーリヤン）を混ぜて丸餅をつくります。餅はそのまま焼いて食べるほか、味噌汁に入れたりします。



この地域は、寒暖の差が激しく水はけのよい土地であるため、みかんなどの果実が甘くなるのだそうです。また売るためのものではないので、完熟したものを食べたいときにとって食べられます。



Yummy

目玉料理である「猪のしゃぶしゃぶ風鍋」。地元でとれた野菜がたっぷり入った鍋に猪肉をくぐらせ、自家製スタチボン酢につけていただきます。



猪肉と鹿肉のハンバーグが並んでいて、どちらがどの肉か当てる楽しみも。そのほかに地元の畑や山でとれた旬の食材を活かした料理がたっぷり。



“阿波地美栄（あわじびえ）”と名付け、ジビエ料理の普及と消費拡大に取り組んでいる徳島県。食肉の処理加工において“阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン”を策定し、これを満たした肉を使った料理を提供する飲食店41店舗を「うまいよ! ジビエ料理店」に認定しています。農家レストランでもある民宿 うり坊もそのうちの1軒です。



お客さんと一緒に鹿のポーズを取る木下さん。木下家の先祖がこの地に住むようになったのは1700年前後で、正雄さんで12代目になるそうです。「食べたいものを育てる生活をしつつ、外から人がやってきてくれる。民宿を始めてからは人生で一番楽しい毎日を感じています」

民宿 うり坊では、猟師でもある木下さんが捕獲した猪や鹿の肉をジビエ料理としていただくことができます。木下さんが狩猟を始めたのは約20年前。そのころから猪が畑を荒らすようになり、地域を守るために免許を取ったそうです。今では11月末から2月ごろの猟期に20頭から30頭ほどが罠にかかります。「罠の前に木の枝を1本置くだけでかなり具合が異なるなど、猪との駆け引きが面白い」と語る木下さん。滞在中、希望すれば罠の見回りに連れていってくれます。猪や鹿の肉は敷地内にある食肉処理施設で丁寧に処理しているので鮮度もよく、味も抜群。猪肉の鍋は味噌仕立てのいわゆるぼたん鍋が一般的ですが、木下さんが処理した肉は臭みがないのでしゃぶしゃぶにしています。それ以外に猪肉ハムを作って提供したり、猪肉や鹿肉の角煮やハンバーグなども楽しめます。「山で自給自足の暮らしをすると、旬のものが一番おいしいとわかる。正直、私は旬以外のものは食べる気がせんです」と笑う木下さん。四季を通して山の幸を味わいつつ、自然との共存を体験できるのが、この宿の魅力なのです。



民宿 うり坊

徳島県三好郡東みよし町

<https://www.facebook.com/民宿うり坊-1446669762221894/>



＼ COLUMN /



農泊に関する情報サイト

のんびり農旅 (楽天トラベル)

「プライベート」、「グルメ」、「体験」、「海・山」の4つのテーマで、全国の農泊地域を紹介しています。2022年7月に開設されたばかりで、宿泊施設のほか、地域ならではのグルメや体験の情報が紹介されています。各記事から宿泊予約も可能。



のんびり農旅

<https://travel.rakuten.co.jp/movement/area/nohaku/>



今週のまとめ

地域ならではの食に触れられるのも農泊の魅力。自分で収穫した新鮮な野菜や、その土地の気候や文化のなかで育まれた味を堪能することができます。

／ “農泊”を楽しもう ／



農山漁村で過ごすひとときを
仕事や教育に
活用する農泊

全国の農山漁村地域を取りまく自然豊かな環境や生活体験など
日本ならではの豊富な地域資源は、さまざまな可能性を秘めています。
第4回目は、ワーケーションやこどもの教育目的の利用におすすめの
農泊を紹介します。

別荘地の1棟貸しコテージで
仕事をしながらさまざまな体験も楽しむ

蔵王山水苑

／宮城県刈田郡蔵王町

“Zao Sanuien”

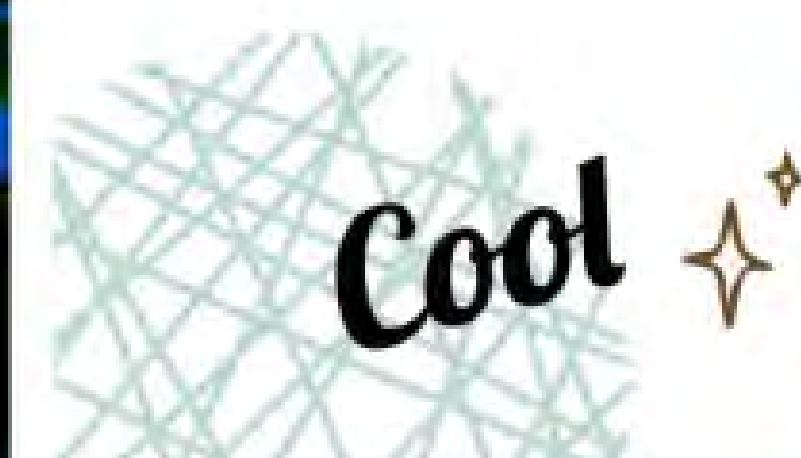
リモートワークが普及するなか、時間や場所にとらわれない働き方として注目されているのが、「ワーケーション（workcation）」。「work（仕事）」と「vacation（休暇）」を組み合わせた造語で、職場や自宅から離れた観光地やリゾート地などの旅先で、仕事をしながら休暇も楽しむという働き方のスタイルです。近年、このワーケーションの滞在先として地方の農山漁村を選ぶケースが増えており、また各自治体でも農山漁村をワーケーションの受入れ地域として盛り上げることで地域活性を図るケースも増えています。蔵王連峰の裾野に位置する、宮城県刈田郡蔵王町もそんな町のひとつ。蔵王農泊振興協議会では、別荘地「蔵王山水苑」を中心に、ワーケーションに適した1棟貸しの宿泊施設と、さまざまな体験プログラムを用意しています。



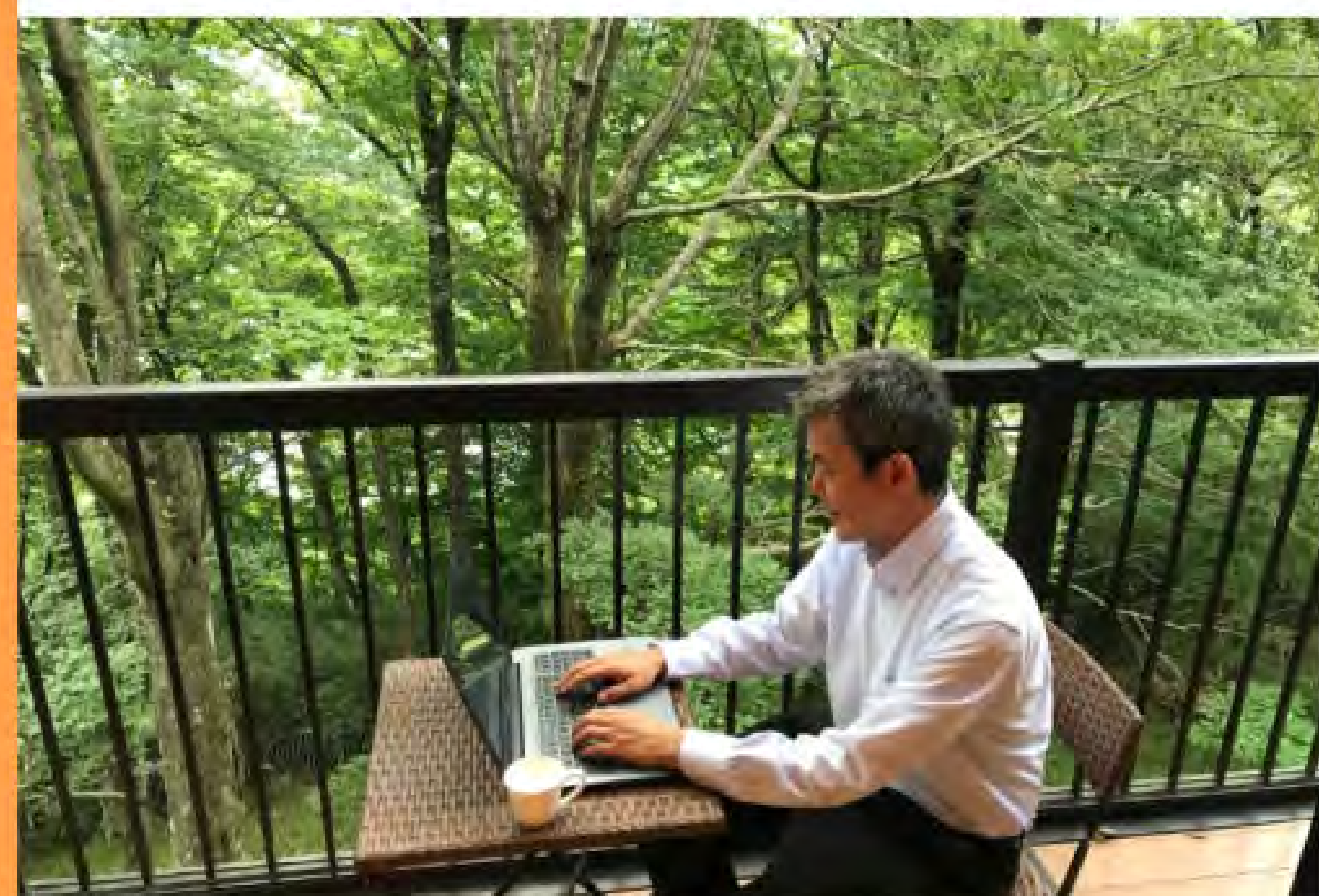
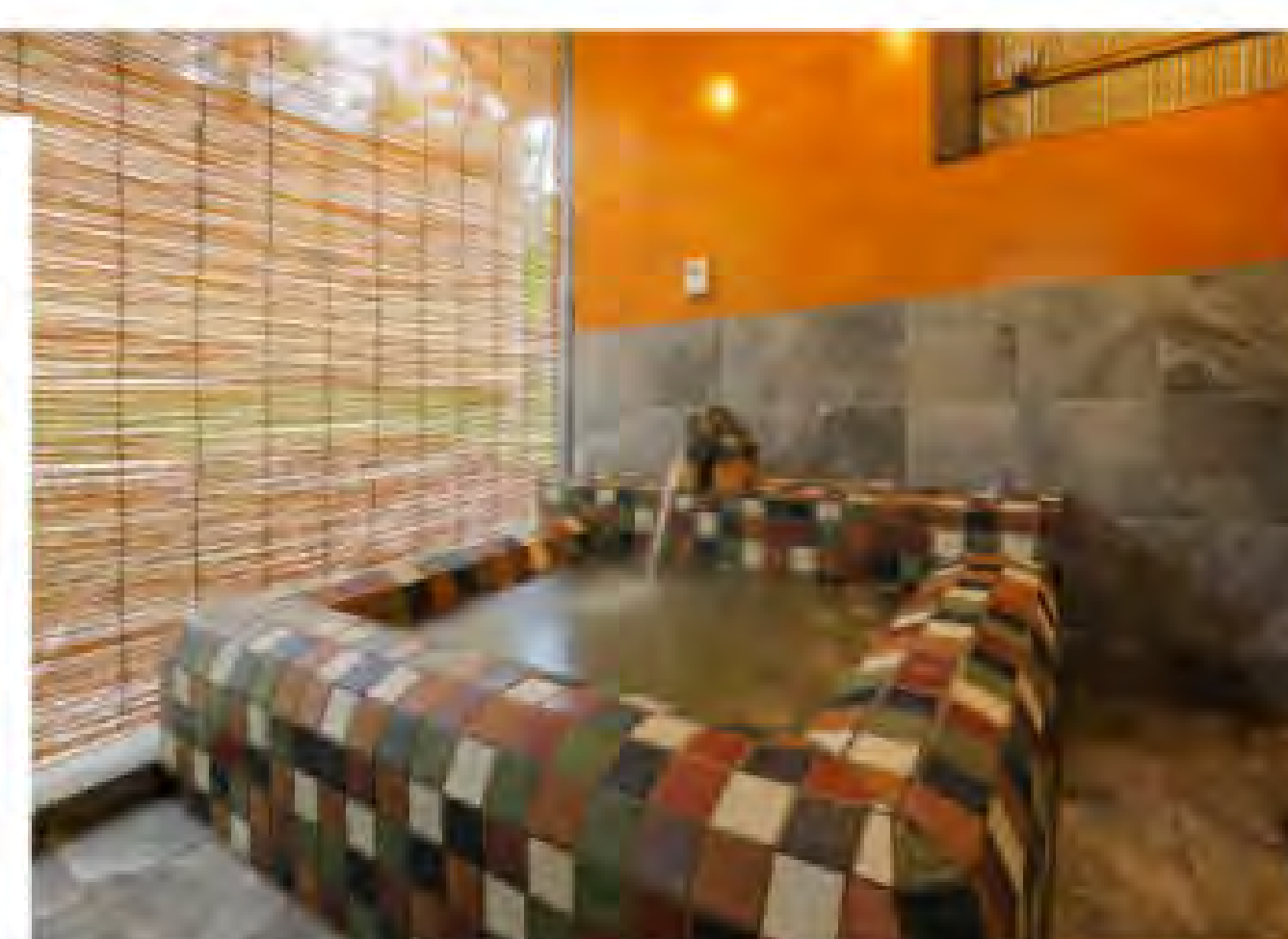
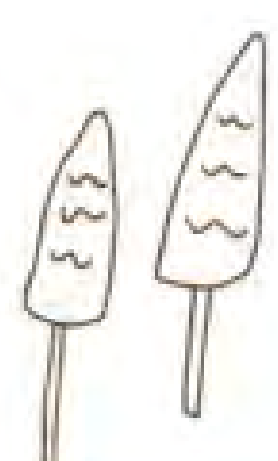
蔵王町遠刈田温泉にある蔵王山水苑の苑内を流れる松川にかかる橋からは、西に勇壮な蔵王連山を望むことができます。



苑内に立つ500軒以上の住宅のうち約7割が別荘ですが、そのうちの23軒が1棟貸し切りの別荘として提供されています。丘陵地の高台に立つ家や森の中に佇む家、2階建てに平屋、ログハウスなど、さまざまなタイプがあります。



ゆったりくつろげるリビングに薪ストーブ。書斎を備えた家もあります。またすべての家で温泉を楽しむことができます。温泉の露天風呂のほかに、沸かし湯の内風呂を備えた家もあります。



無線LANもすべての家に設置。ベランダやバルコニーで川のせせらぎや鳥の声をBGMに仕事をすれば、いつもとは違う開放的な雰囲気でも作業が捗ります。ベランダにはリスが遊びに来ることも。



研修などグループで利用する場合に備えて、プロジェクターとスクリーンのレンタルも可能。



家族とワーケーション中、一人で仕事に集中したい時などは、車で約20分の東北新幹線白石蔵王駅前のシェアオフィス「道」が利用できます。



Enjoy



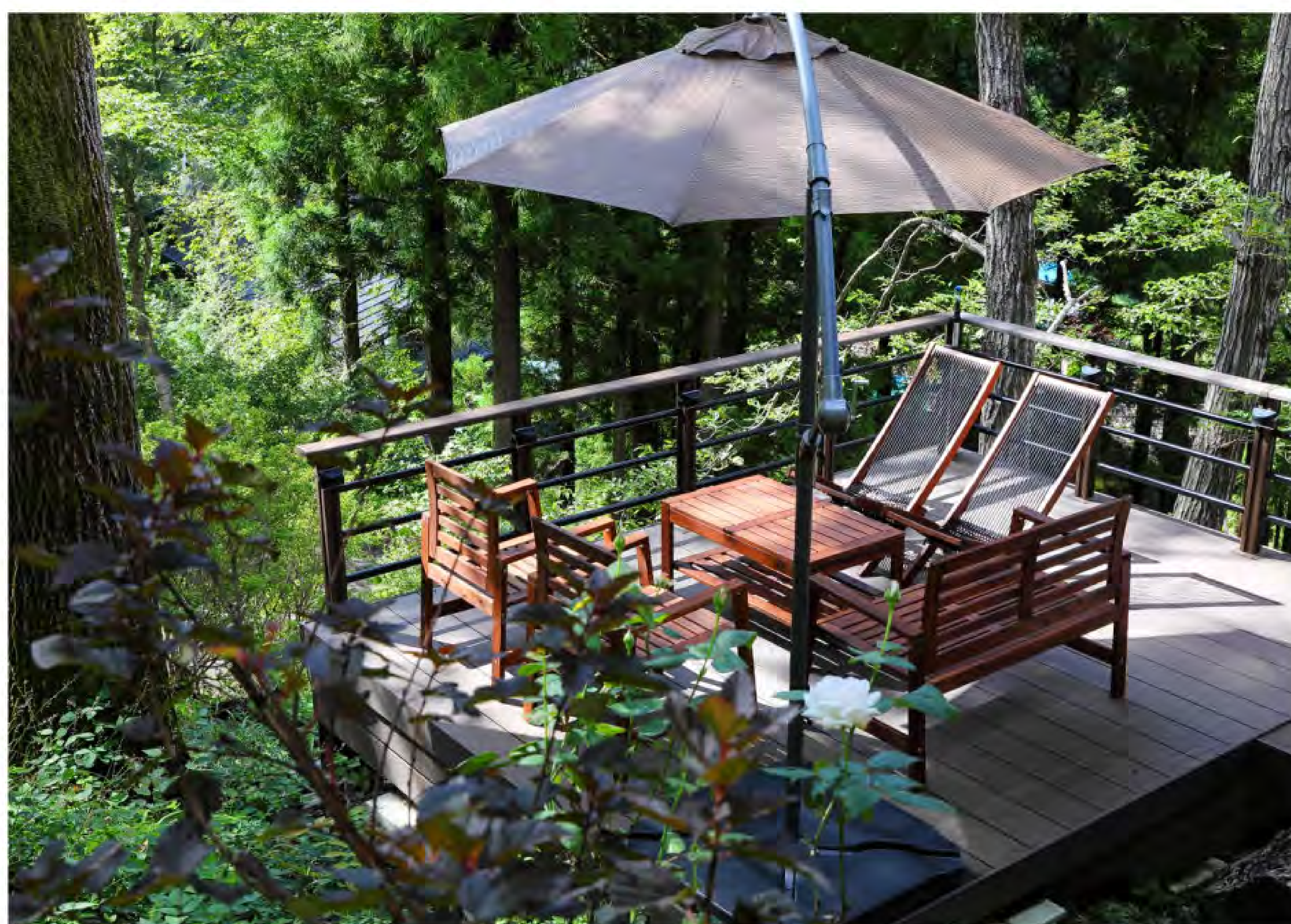
滞在中には、農泊ならではのさまざまな体験ができます。写真中央は農作業体験、写真左はみやぎ蔵王の樹氷めぐり（12月下旬から3月中旬）、写真右は「みやぎ蔵王こけし館」での絵付け体験。体験プログラムは他にも陶芸、染物、着付けなど魅力的なコンテンツがそろっています。



yummy



1棟貸しの家には食事のサービスはなく、基本的に自炊か外食になります。蔵王山水苑に隣接する「ワイルド蔵王ビレッジ」に、スープカレーが人気の農家レストラン「蔵王わくわくファーム」やBBQ会場があります。BBQでは蔵王のブランド豚「JAPAN X」などの食材が用意されています。また10人以上で滞在する場合は数軒のコテージに分宿となりますが、派遣シェフを頼み苑内のパーティースペースでみんなで食事を楽しむこともできます。



ワーケーション目的での利用というと、時間に融通が利きやすい職業の方などを思い浮かべますが、蔵王山水苑の利用者には会社員の方も多いそうです。まとまった期間リモートワークできるが、自宅のリビングやダイニングなどでは仕事に集中しづらいという方は、環境が整ったリゾート地で仕事をする方が効率アップするかもしれません。またお子さんがいる家庭なら、夏休みや冬休みの時期に家族でワーケーションしてみるのはいかがでしょうか。蔵王町および近隣の市町村には、蔵王山水苑以外にも蔵王農泊振興協議会が管理する宿泊施設が多数あります。そしてアクティビティも含めた自然体験から伝統文化体験や農業体験まで、さまざまなプログラムが用意されています。



蔵王農泊振興協議会

宮城県刈田郡蔵王町

<http://zao-nouhaku.jp>



美しい棚田が続く里山の農家暮らしでこどもの生きる力を育む

コメ農家＋農家民宿 うしだ屋 / 新潟県上越市

修学旅行や林間学校など教育旅行の受入れ先になることが多い農山漁村地域。豊かな自然や農林漁業に触れることは、こどもたちの生きる力を育む良いきっかけ。ふるさとのような雰囲気の中で、農林漁家の人や地域の住民と交流しながらさまざまな体験活動を行っていくことで、自然と人のつながり、人と人のつながりを実感でき、同時にその地域への理解や関心が深まります。教育旅行を積極的に受入れている農山漁村地域は全国にたくさんありますが、新潟県の上越市や十日町市には長年取り組んできた豊富な経験と実績から、宿泊や体験プログラムに協力する農家や宿泊施設が充実しています。上越市大島区田麦の「コメ農家＋農家民宿 うしだ屋」もその1軒です。うしだ屋がある上越市東部から十日町市にかけての一带は、なだらかな山々の間に集落が点在し、その周囲に棚田が広がる中山間地域。“ふるさと”という言葉からイメージされるような、昔ながらの里山の暮らしが体験できます。

“Ushidaya”

築100年以上の伝統的な農家住宅を改装したうしだ屋は、最大定員6名の小さな宿。周辺は、山里や棚田が続く東頭城（ひがしくびき）丘陵地帯にある50軒ほどの集落です。



Spring

-春-

春の棚田。雪解け後、まだ稲が育つ前の棚田は、水が光を反射して鏡のように美しく輝きます。



雪が解けると、地面から一斉に植物の芽が顔を出します。田んぼのまわりでもこごみの元気な新芽が。農作業のついでにこうした山菜をとって帰ることも。

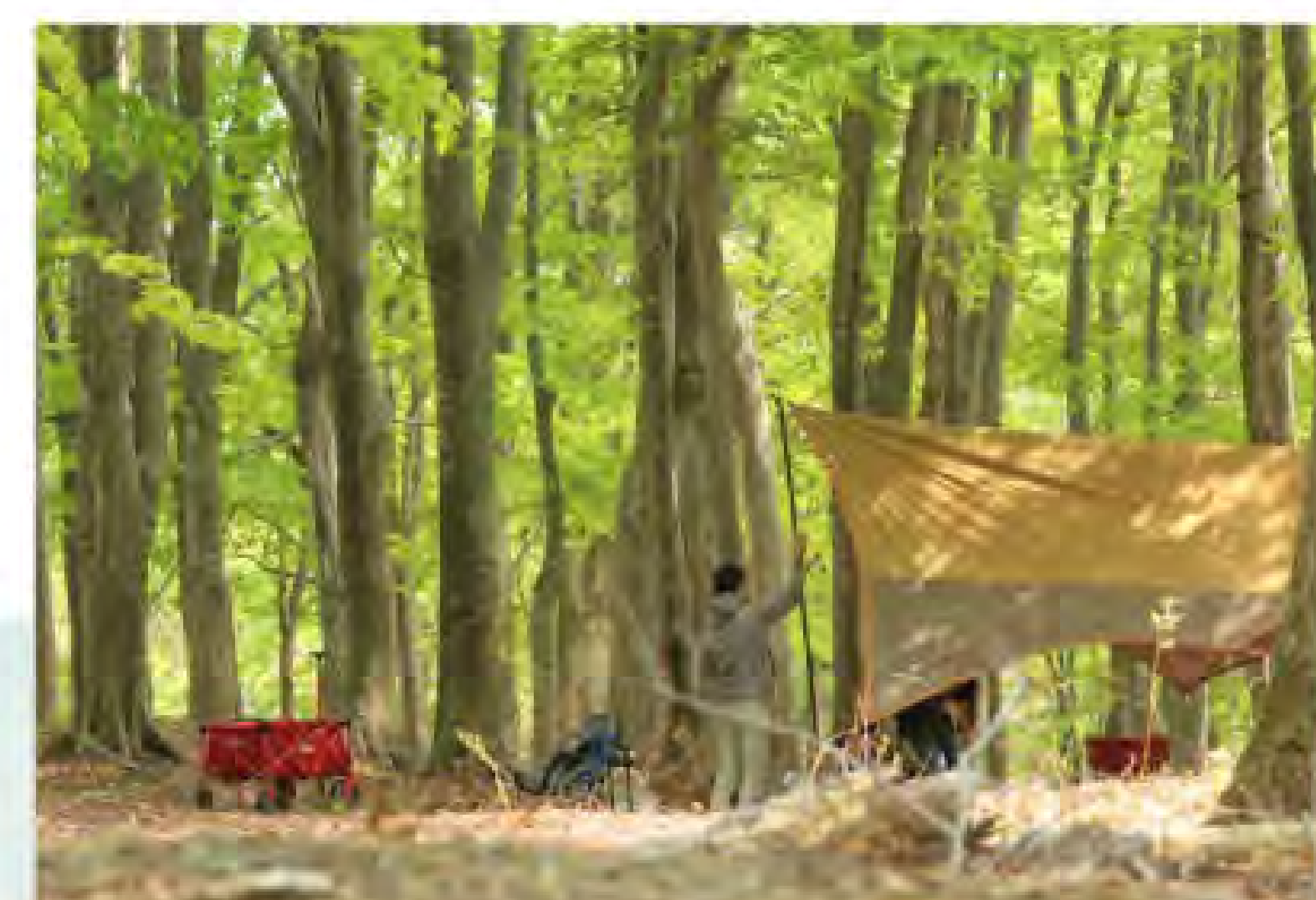


5月に入ると田植えが始まります。うしだ屋の田んぼでは、コシヒカリと餅米のこがねもちを植えています。田植えや稲刈りなどの農作業イベントは、事前に日程などを決めたくて、ホームページやSNSでお知らせしています。

Summer

-夏-

新緑のブナ林。宿から歩いて10分ほどのところにあるこの「田麦ぶなの森園」は、棚田の水源です。約90ヘクタールの園内では自然観察の他、キャンプを楽しむこともできます。



宿の玄関前には小さな池があり、カエルやエビ、水棲昆虫などを観察できます。生きもの好きなこどもなら、いつまでも飽きずに眺めていられます。また初夏の夜の棚田では、無数のホタルが飛び交う光景を見ることができます。

Great

空気が澄み、灯りも少ない山の中だけに、晴れた日の夜には宿から一歩外に出るだけで満天の星々を見ることができます。あまりの星の多さに、大人もこどもも言葉を失ってしまうほど。





自然のなかでの新しい体験を通じて成長していく子どもたち。そのようすを間近で感じることができます。

Autumn

-秋-



9月中旬頃になると、稲刈りが始まります。うしだ屋は農繁期のピークには営業をストップしますが、田植え同様に日時を決めて体験イベントを行っています。



秋になると、周囲の木々は赤や黄色に色づき始めます。茅葺き屋根の民家が残る集落の風情は、どこか懐かしさを感じさせてくれます。



上越市大島区には27の集落があり、4つの地区に分けられています。うしだ屋がある田麦を含む4つの集落がある旭地区（旧東頸城郡旭村）では、秋に合同で五穀豊穡を願うお祭りを開催し、神輿の渡御（とぎょ）を行います。

Winter

-冬-



うしだ屋のある一帯は、豪雪地帯で知られる地域。冬になると大人の背丈を優に超える高さまで雪が積もります。



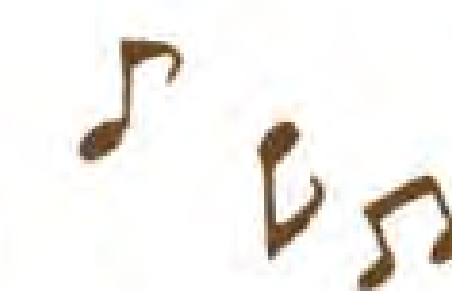
Enjoy

雪が残る3月頃までは、スノーシューを使った雪上トレッキングやそり遊び、かまくら作りなどのアクティビティを楽しめます。



毎年小正月の1月15日前後の日曜日に各地で催される「賽（さい）の神祭り」。みんなで持ち寄った藁で作った賽の神に年男と年女が火をつけ、豊穡や無病息災を祈ります。

うしだ屋のオーナーをつとめる、牛田光則さん（右）と牛田詩歩さん（左）ご夫妻。旅好きが高じて宿泊・サービス業に携わる中で、いつか自分の宿を持ちたいと考えていた光則さんと、学生時代の援農体験を機に農家を志してきた詩歩さんの夢が一体となって、2017年に「コメ農家+農家民宿 うしだ屋」がオープンしました。



主に冬の間は、笹団子作り、藁細工、味噌作りなどの伝統文化を体験できます。2月から3月にかけて行う味噌作りでは、作った味噌は持ち帰り可能。9カ月ほど寝かせて熟成し、秋の新米の時期に食べ頃を迎えます。

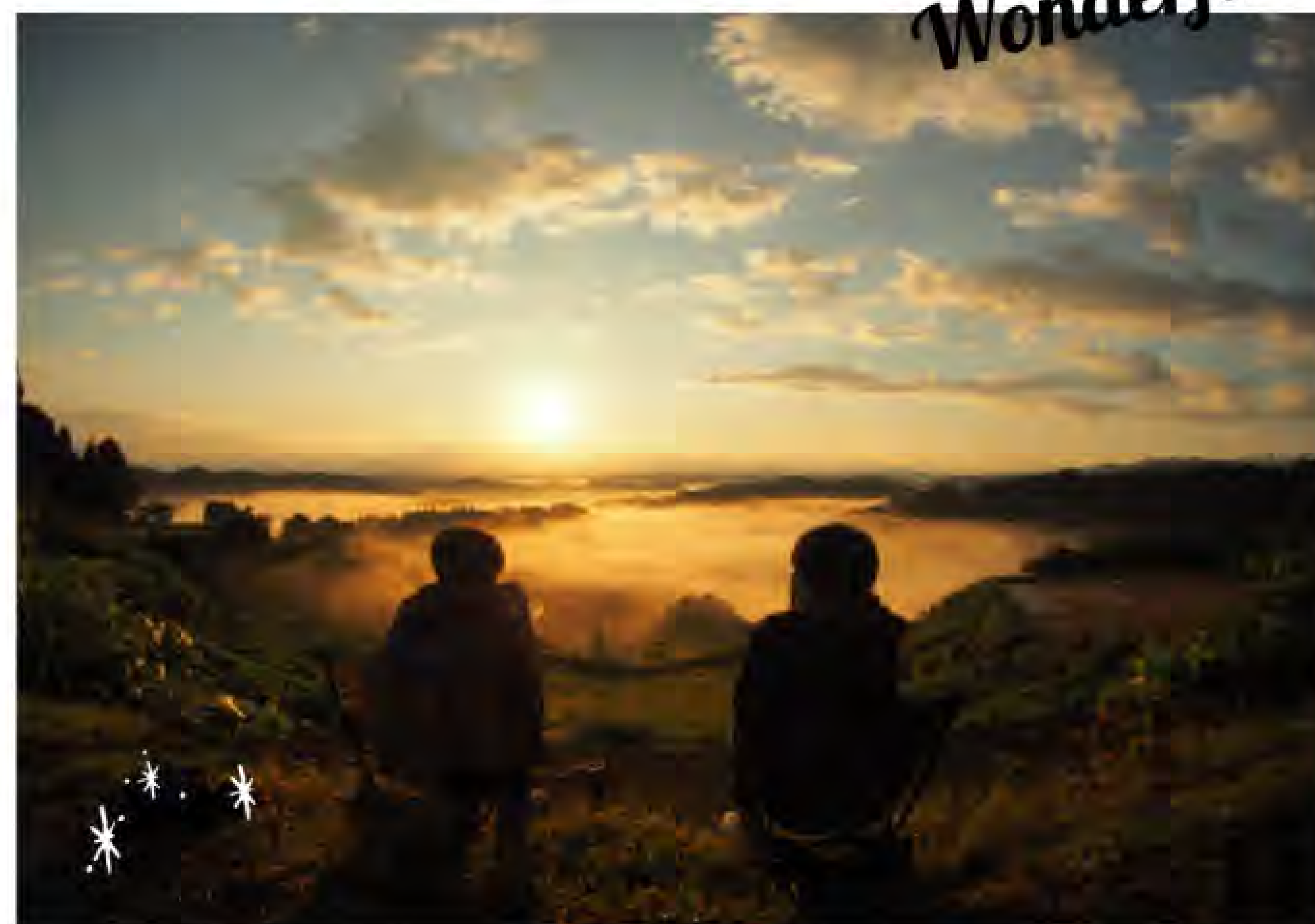


Yummy



Wonderful

「こどもたちに人気なのは、生きものとのふれあいの体験ですね」と語る、光則さん。「生きものに慣れていない子も、最初はおっかなびっくりという感じですが、じっくり観察しているうちに『よくわからなくてこわい』ものでなくなっていきます」。牛田さんにガイドを頼めば、昆虫に限らず里山の動植物について解説してくれます。一方、大人に人気なのはモノ作りに関する体験。「冬から田植えの時期ぐらいまでは、アクティビティの他に、私たちの暮らしの一部と一緒に体験してもらうようなプログラムを多めに用意しています」。新緑が美しい春からホタルが舞う夏に稲穂が揺れる秋、そして雪に覆われる冬まで、新潟県は四季折々の表情が豊かです。「リピートされるお客さまも多いですが、季節を変えていらっしゃると、同じ場所とは思えないと驚かれます」。また約200枚の水田が斜面に広がる星峠の棚田（上写真）や、3年ごとに開催される野外アート展「大地の芸術祭」など、お隣の十日町地域の人気スポットやイベントへのアクセスもよく、いつ訪れても新しい発見や楽しみがあります。親子で一緒にさまざまな体験をすることで、こどもの確かな成長を実感することができるでしょう。



コメ農家+農家民宿 うしだ屋

新潟県上越市

<https://ushidaya.com>



うしだ屋は、詩歩さんの第2子出産などのため、来春まで民宿営業を休止しています。同じ集落内の大型体験宿泊施設「大島庄屋の家」に宿泊し、光則さんに農作業や周辺のガイドをしてもらうことができます。

大島庄屋の家

<https://www.city.joetsu.niigata.jp/soshiki/oshima-ku/oshima-syouyanoie.html>



＼ COLUMN /

四半世紀にわたって教育旅行・団体旅行を受入れてきた 「越後田舎体験」事業



上越市と十日町市では、行政と観光施設と地域住民が連携してこどもたちの体験旅行の受入れを行っています。受入れには24年の経験があり、学校団体を中心に年間30団体から40団体の受入れ実績があります。これまで宿泊に関しては民泊を中心にしてきましたが、近年は農家の高齢化や新型コロナウイルス感染症の影響もあり、宿泊場所を別で用意しつつ、各農家では「探究学習プログラム」を体験してもらう、といった形で対応しています。



越後田舎体験

<http://www.echigo-inakataiken.jp>



農泊に関する情報サイト 子供の農山漁村体験支援サイト ふるさとホームステイ

豊かな自然環境がある農山漁村の地域で生活している家庭にこどもがホームステイし、家族の一員として交流や生活体験をするのが「ふるさとホームステイ」。このサイトでは、ホームステイの受入れ先を全国から検索できます。また農業体験や林業体験、動物・昆虫体験といったオプション体験から探すことも可能です。



ふるさとホームステイ

<https://furusato.jp>



今週のまとめ

農山漁村地域の自然豊かで落ち着いた環境やそこで得た体験は、仕事の効率を向上させてくれたり、こどもの成長を育むことにもつながります。

一日の始まりに密着

農林水産業者の
朝

農林水産業の朝は早い。早朝から働く人々の様子をのぞいてみました。

第5回

酪農ヘルパーの朝

日夏萌さん [(有)ファム・エイ／北海道中標津町]

日本有数の酪農地帯、北海道東部の中標津（なかしべつ）町で
酪農ヘルパーとして働く日夏（ひなつ）萌さん。

動物と触れ合いながら体を動かす仕事がしたいと、2年前に東京から移住しました。

まったくの未経験で飛び込んだ酪農業界。

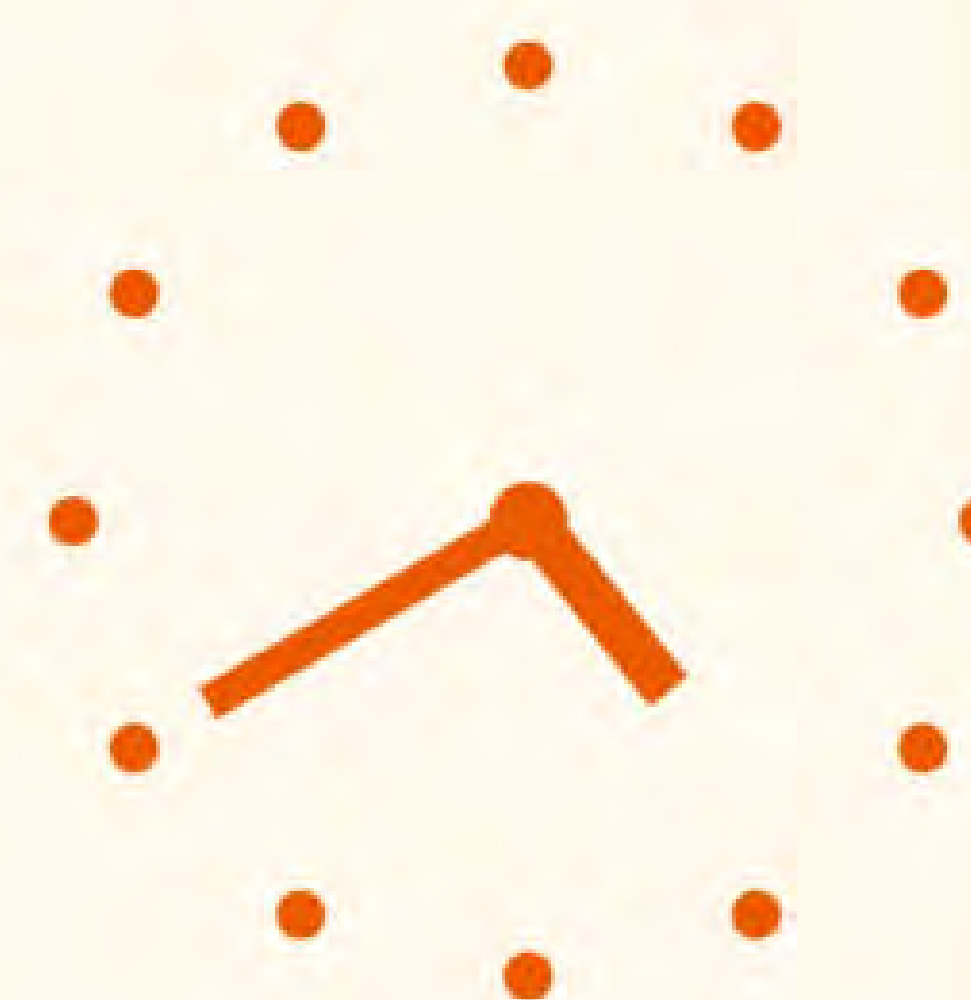
毎日が新鮮で楽しいという日夏さんのある朝に密着しました。



PROFILE

大学4年生の時、公認会計士試験に合格。東京都心にあるコンサルタント会社に新卒入社。2年ほど企業の監査やM&Aのコンサルティングに携わる。2020年12月、北海道中標津町の酪農ヘルパー事業会社、（有）ファム・エイに転職。酪農ヘルパーとなって、さまざまな牧場で活躍中。27歳。

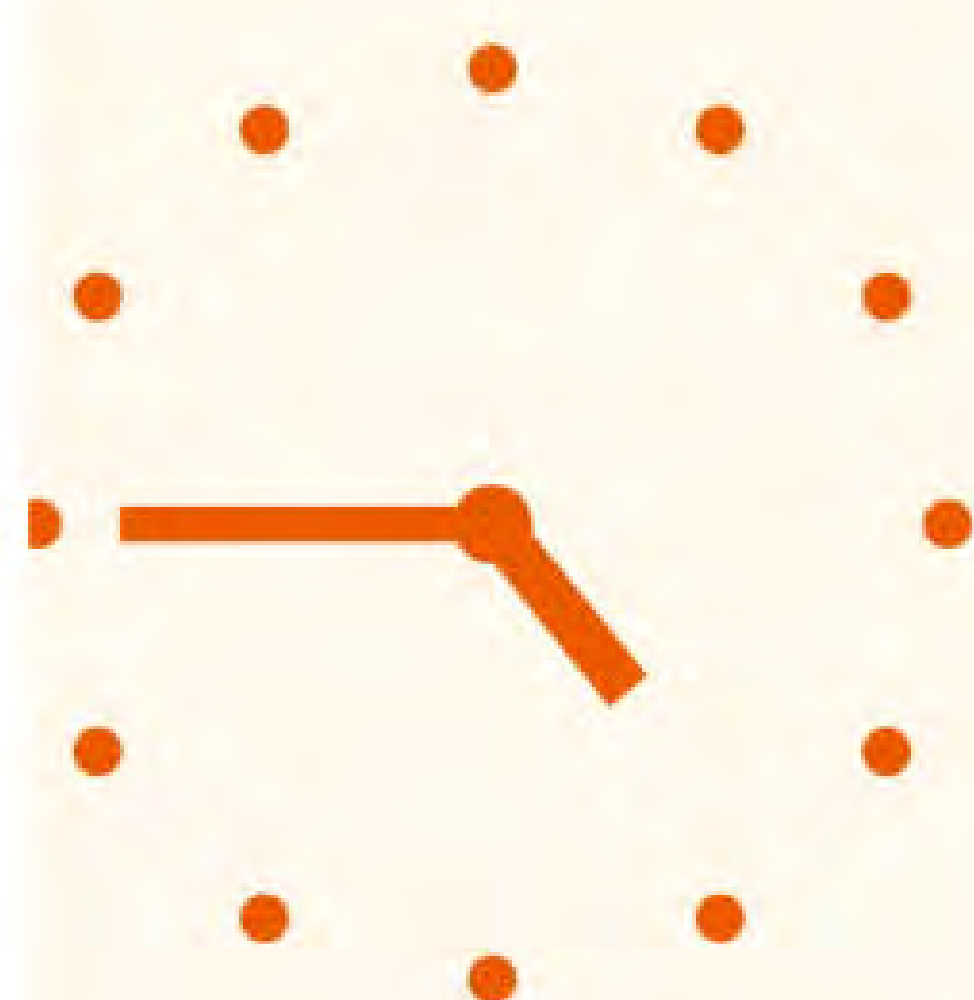
酪農家からの信頼が
やりがいにつながる



AM4:40

牧場到着

酪農ヘルパーとは、休みを取りたい酪農家の業務を代行したり、人手が足りない酪農家をサポートしたりする仕事。毎日、違う現場に入ります。この日向かったのは大西牧場。到着すると、牛たちはすでにサイレージ（水分量の多い牧草や飼料作物を発酵させて保存性を高めた飼料）を食べていました。大西牧場では、乳牛へのエサやりがオートメーション化されています。「牧場ごとにさまざまなやり方があるので、酪農ヘルパーの仕事は日々変化に富んでいます」と日夏さん。



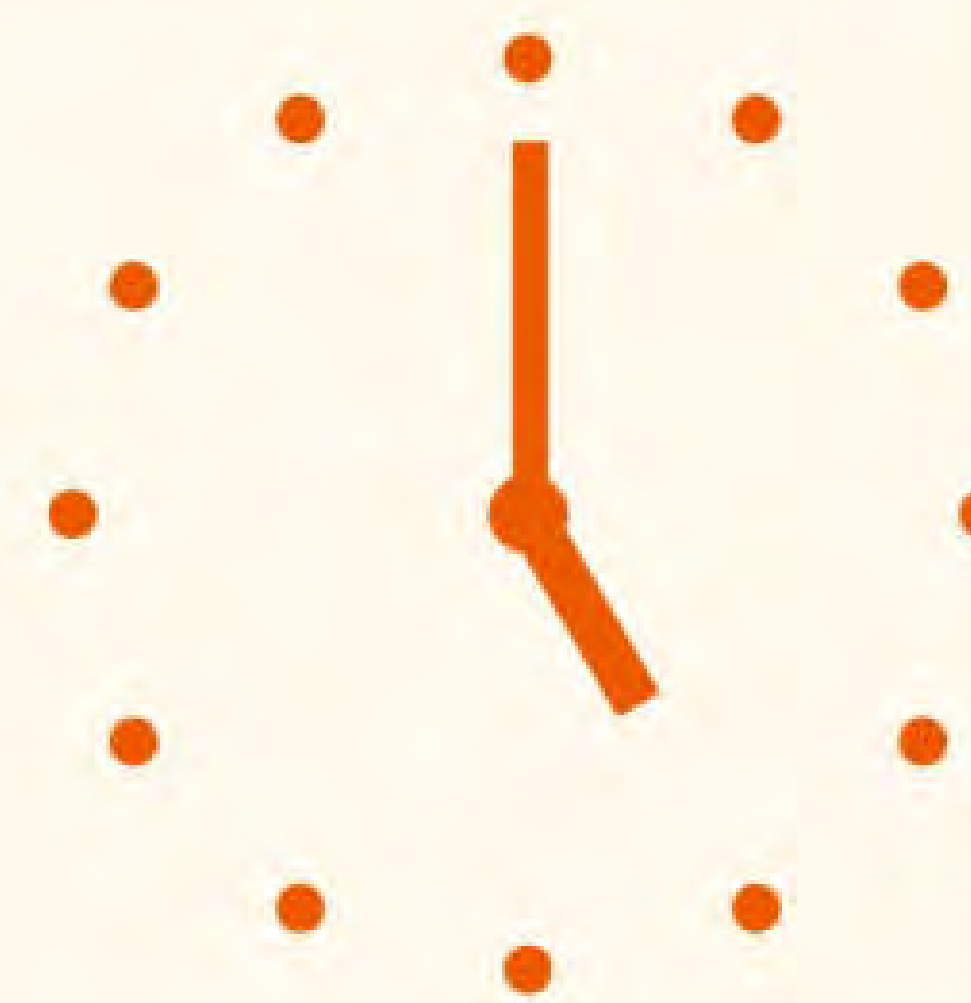
AM4:45

牛舎の除糞

夜の間に牛床や通路に溜まった糞尿を溝に落とす作業からスタート。スイッチを入れると、溝が動いて糞尿が外に運ばれていきます。牛舎をきれいにするのは、雑菌の繁殖を防ぎ、牛たちを快適に過ごさせるための大切な仕事です。



AM5:00

搾乳、牛出し

この日、牛舎にいたのは70頭。牧場スタッフと手分けして、1頭ずつ搾乳していきます。まずは手で前搾り。これには乳の異常を発見する、刺激を与えて乳を出やすくするといった効果があります。前搾りのあとは、乳頭を殺菌剤で消毒し、布で汚れを拭き取ります。

空気の力を利用する搾乳器「ミルカー」を牛の乳頭に取り付けます。1頭の牛から1日に出る生乳量は20キログラムから50キログラム。乳の出やすさには個体差があります。「ミルカーで搾乳している間も、乳の出が悪くなっていないかなど、1頭1頭の体調に気を配っています」。ミルカーで搾られた生乳は、送乳パイプで冷却装置へ送られます。



搾乳が終わったらミルカーを外し、乳頭を再び殺菌剤で消毒。細菌感染から起こる乳房炎を予防します。

搾乳が終わった牛から順番に牧草地へ誘導します。



大西牧場は、日夏さんの最初の研修先でした。研修初期の頃、牛出しをしている際、牛と首輪をつなぐパイプの間に挟まれてしまい、怪我をしたことがあるという日夏さん。その経験がきっかけとなり、ひとつひとつの作業を、細心の注意を払って丁寧に行うようになったそうです。「今となって振り返ると、これから酪農ヘルパーとして生きていく上での仕事への向き合い方を学んだ出来事ですね」と、笑顔で語ります。



“

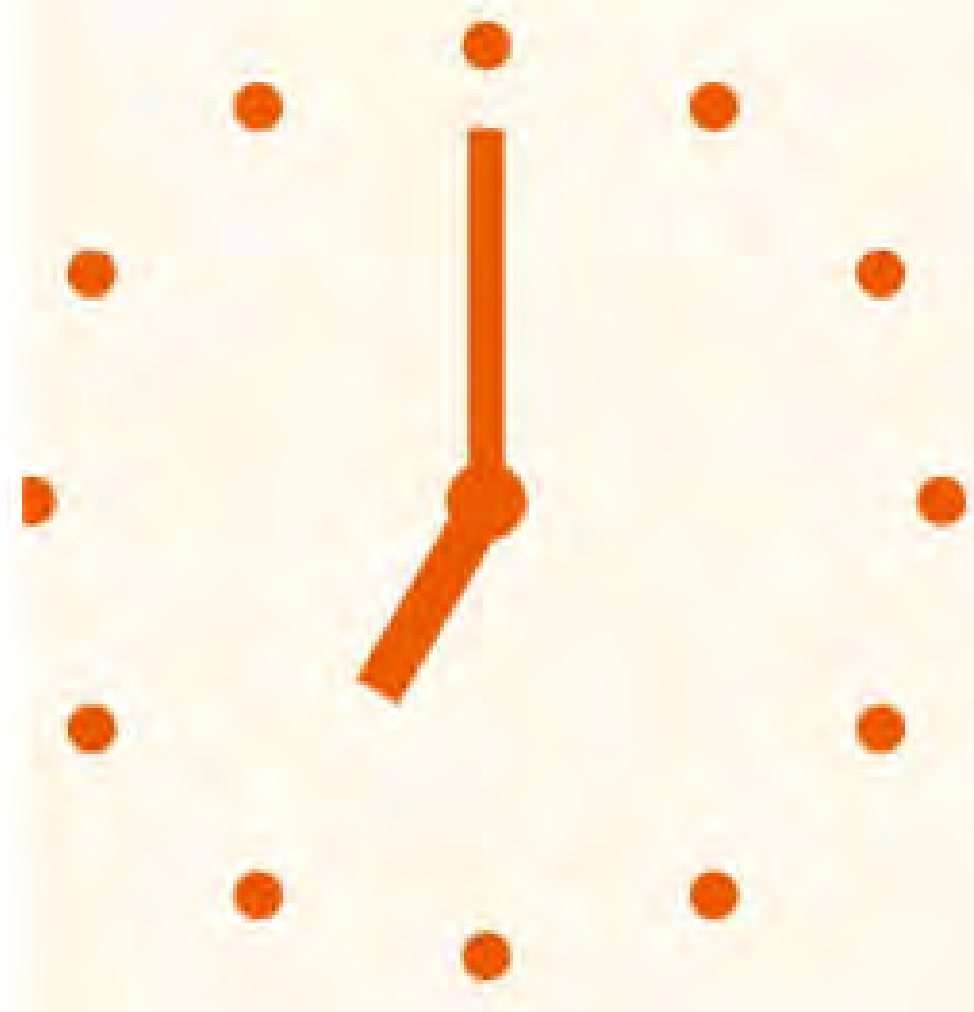
MORNING TIPS 牛という動物を相手にする充実感

中標津町に来る前は、毎朝スカートにハイヒールで大手町の会社に通勤していました。今は作業着に長靴で、早朝から糞だらけの牛舎にいます（笑）。でも牛という動物を相手にする今の仕事の方が断然楽しい。朝日が差し込む牛舎で牛の世話をしていると、とても充実感がありますね。

”



仕事の合間に、酪農家の大西さんと談笑するひとときも。日夏さんの仕事ぶりについて大西さんに伺うと、「優秀です。一般企業に勤めた経験があるので、まず社会人としての基礎がある。酪農ヘルパーとしても吸収力がすごい。小柄な体ながら、400キログラムから500キログラムもある牛を実に上手に扱っています」と絶賛。こうした酪農家からの信頼が、酪農ヘルパーにとっては、大いにやりがいにつながります。



AM7:00

子牛に哺乳、エサやり

搾乳と牛出しが終わったら、子牛のいる哺育・育成牛舎へ。40度のお湯に粉ミルクを溶かし、2日前に生まれたばかりの赤ちゃん牛に与えます。「牛の成長は本当に早いです。生まれて数時間で立って歩きます。1年から1年半も経つと、もう種付けしますからね」



外のタンクからバケツにエサを入れ、柵の前に撒きます。すると生後6カ月の子牛たちが柵からひょっこり頭を出してモグモグ。このエサは「濃厚飼料」と呼ばれ、とうもろこしや大豆、麦などを粉末状にしたもの。配合は成牛用と子牛用で異なります。さらに牧場によって、さまざまな配合パターンがあるそうです。

次に牧草などの「粗飼料」をフォークですくって与えます。こちらは牛にとっての主食。「言うなれば、濃厚飼料がおかず、粗飼料はごはんでしょうか」



AM7:30

牛舎の清掃

元の牛舎に戻り、牛たちが放牧されている間に清掃作業。牛床をほうきで掃き、残飼や糞尿を溝に落とし、真ん中の通路もきれいにします。最後に吸水・脱臭・除菌効果のある環境衛生資材を撒きます。





AMS:00

午前の業務終了、宿舎に戻る

朝の仕事が終わって、満面の笑顔。「実は今日、27歳の誕生日なんです」と言うと、牧場スタッフから口々に「おめでとう！」と声をかけられていました。終了の挨拶をし、車で宿舎に戻ります。



AMS:30

朝食

シャワーを浴びて着替えたら、ゆっくり朝食タイム。宿舎を管理する女性が料理上手で、いつもおいしい食事を用意してくれています。「中標津町は食事がおいしいし、空気がきれいだし、暮らすのにもいいところです。会社のヘルパー仲間や、行く先々の酪農家の方々と知り合えて、毎日が楽しいです」。朝食後は部屋でのんびりしたり、2時間ほど昼寝をしたり。時間は日によって前後しますが、だいたい14時半ごろ宿舎を出て、15時から19時ごろまで、また牧場で搾乳や清掃をします。朝が早い分、日中にたっぷり自由時間があるのも、酪農ヘルパーの醍醐味なのだそうです。



COLUMN

**日本の酪農を支える
酪農ヘルパーの役割**

乳牛は1年365日、朝と夜に搾乳しなければ病気になってしまいます。このため、酪農家は農業従事者の中でも休みが取りにくい職業とされています。そんな酪農家が、定期的に休みをとり、肉体的、精神的にゆとりをもてるようにするため、その業務を代行するのが酪農ヘルパーです。酪農家の大切な牛を預かる責任ある仕事であり、日本の酪農を支える、なくてはならない存在となっています。たくさんの牧場で仕事をするので、多様な酪農家のやり方を学ぶことができるのが魅力です。

日夏さんが所属する（有）ファム・エイは、1989年に創業した日本初の民間酪農ヘルパー会社。中標津町・別海町・標津町・羅臼町エリアの500戸を超える酪農家で、約50名のスタッフが酪農ヘルパーとして活躍しています。研修制度が充実しており、日夏さんのように未経験からでもしっかり成長していけます。



(有)ファム・エイ
<https://www.farmaid.jp/>





＼ 農山漁村を元気にする ／

廃校再生

プロジェクト



農山漁村の新たな拠点として注目されている
廃校活用事例を紹介します。

第5回

日の出ホールディングス(株) 食品カンパニー

但馬醸造所

[兵庫県養父市]

山奥の廃校から世界へ。

地域と共生する醸造酢メーカーの挑戦



近年、企業が廃校を工場として活用する事例が増えています。兵庫県養父(やぶ)市大屋町の「但馬醸造所」は、2006年春に廃校となった旧西谷小学校の校舎を利用して、地域と共生しながらお酢づくりに取り組んでいます。山奥の廃校から、世界で評価される商品を生み出す企業の挑戦に迫ります。

\\ 豊かな自然が活用の決め手 //



山に囲まれた廃校が醸造所に

兵庫県北部、但馬地域に位置する養父市は、面積の8割以上を山林が占める中山間地域です。人口減少と過疎化の問題に直面している同市では、こうした課題の解決に向けて、2006年に廃校となった小学校校舎を食品製造や地元住民の交流の場として活用する「がんばる養父市企業誘致プロジェクト」を立ち上げました。ちょうどその当時、新たな生産拠点を探していたという、同県稲美町の調味料製造企業、キング醸造（株）はこのプロジェクトに参画し、2008年春にグループ会社「但馬醸造」（のち「但馬醸造所」）を設立。旧西谷小学校でお酢の醸造をスタートしました。

旧西谷小学校があるのは、養父市でもとりわけ山深い小さな集落です。キング醸造が候補物件の中から、あえてこの廃校を選んだ理由について、所長の大友進さんは次のように語ります。「周囲の豊かな自然です。きれいな水と空気は、お酢の醸造に欠かせません。休耕地が多く、原材料の米やゆずを地元の農家さんに協力してもらって自家栽培できることも魅力でした」



夏はホタルが舞う清流大屋川



所長の大友進さん

大友さんは、立ち上げから還暦を迎えた2年前まで工場長という肩書でした。それ以前はキング醸造の営業マンとして、長年全国を飛び回っていたそうです。「突然の異動命令で、人よりシカが多い山奥に単身赴任することになりました（笑）」。建物の改修段階から指揮をとり、地域と折衝を重ね、人を集め、1年がかりで工場の稼働にこぎつけた立役者です。「まさにゼロからのスタートでした。山に囲まれているので、冬はかなり雪が降ります。慌ててトラックヤードに屋根を付けました。奥地から商品を出荷するのは大変ですし、いいことばかりではありません」と苦勞を語ります。

\\ 体育館が製造工場に生まれ変わる //



窓にオレンジ色の防虫シートが張られた工場内



大型の醸造タンクや貯蔵タンクが並ぶ



昔ながらの静置発酵法



地元の米を使った純米酢

元体育館に足を踏み入ると、お酢特有のツンと酸っぱい匂いが鼻をつきます。目の前には、ずらりと並ぶ大型タンク。体育館は天井が高く広さがあるので、大型設備を入れる工場への転用に適していることがわかります。旧西谷小学校は1987年に建て替えられたため、1981年6月から施行された新耐震基準を満たしていることも、廃校選びの際の決め手になりました。「それでも改修費用はかさみました。重量物のタンクを設置するのに床を補強したり、お酢による酸化を防ぐためにFRP（Fiber Reinforced Plastics: 繊維強化プラスチック）加工を施したり。設備費用を含めて5億円近くに上りました」と大友さん。さすがにこれだけの工場にするには、大変なコストがかかるのですね。

基本となる醸造酢は、静置発酵法という昔ながらの製法にこだわっています。体育館のステージ裏を、床壁天井すべて杉板張りにした発酵蔵に。徹底した温度・湿度管理をしながら、じっくり時間をかけて発酵・熟成させていきます。手間と時間はかかるけれど、まろやかで風味豊かなお酢になります。

\\ 地域の食材を使って商品開発 //



(上) 天滝ゆず、(下) 朝倉山椒



特産品を組み合わせたゆず山椒

積極的に新商品開発を行っている「但馬醸造所」の商品ラインナップは、今や30種類近くに及びます。そのすべては大友さんのアイデアから生まれているそうです。一番のヒット商品は、実はお酢ではなく卓上調味料「但馬のゆず山椒」。養父市の特産品である天滝ゆずと朝倉山椒を組み合わせました。鍋、味噌汁、刺身、麺などあらゆる料理の薬味として使えると好評です。

地域の生産者と連携した商品開発にも力を注いでいます。たとえば、「コウノトリゆずぽん酢」は蔵付酵母を利用する醤油蔵「大徳醤油」の天然醸造醤油を、「コウノトリ塩ぽん酢」は竹野浜のミネラル豊富な海水でつくられる「誕生の塩」を使用しています。地域産の食材にこだわるのは、創業以来の一貫したポリシーです。



地域の生産者とのコラボ商品

\\ 校舎は小学校の面影を残して利用 //



職員室は事務所として活用



理科室は分析室として活用

体育館と違って、校舎は小学校時代のままの状態です。元職員室は事務所、元理科室は醸造に必要な菌類の研究や検査を行う分析室になりました。元校長室は応接室、元教室は倉庫や工場見学者へのレクチャー室として利用されています。

元教室の1つでは魚醤づくりが行われていました。「鰯（ハタハタ）魚醤」は、地元で獲れたハタハタを主原料に、麴と塩だけを使って漬け込み発酵。魚独特の生臭さを抑え、深い旨味を醸し出した1品です。



元教室で魚醤づくり



鰯（ハタハタ）魚醤

\\ 過疎化が進む地域に雇用を生む //



工場で働く従業員の皆さん

パート、アルバイトを含めた従業員は現在21名。その9割が地元の人々です。西谷小学校の卒業生も3名います。雇用を創出し、地域経済の活性化に貢献している「但馬醸造所」は、養父市にとってなくてはならない存在となっています。



養父市長の広瀬栄さん

養父市長の広瀬栄さんにお話を伺いました。「地に魅力的な企業があれば、都市に流出した若者が戻ってきてくれます。『但馬醸造所』は、廃校を価値ある資産ととらえ活用してくれています。養父市の大切なパートナーとして、これからもしっかり連携していきたいですね」

\\ 地域に愛される企業を目指す //



トラックヤードで地域交流会



元家庭科室でお酢を使った料理教室



地元の中学生がゆずの加工体験

「但馬醸造所」が最も大切にしているのは、地域との共生です。「親会社のオーナーからも『地域に愛される企業になりなさい』と繰り返し言われています。地域の方々と積極的に関わるのがうちの社風なんです」と大友さん。その言葉通り、新型コロナウイルス感染症の影響が出る前の2019年までは、毎年秋に、近隣住民を招いた地域交流会を開いていました。バーベキューや地元の中学校吹奏楽部の演奏などで盛り上がり、廃校に賑やかさが戻る一大イベントとなっていたそうです。ほかにもお酢を使った料理教室や料理コンテストを開いたり、地元の小学校・中学校の課外授業として、ゆずの収穫＆加工体験を提供したりと、さまざまな取り組みを続けています。



既存の原料を活用したアルコール製剤

2020年前半に新型コロナウイルス感染症の影響でアルコール消毒液が不足した時は、お酢の原料である食品用エタノールを活用し、代替品となる高濃度エタノール製品をスピード開発。既存商品の製造過程で発生するゆずの残渣で爽やかな香りをつけました。これを養父市内の小中学校などに無償で配布し、その後も但馬地域の市や町へ順次寄贈したそうです。食品加工以外の分野への進出と地域貢献が評価され、2021年度の「但馬産業大賞（新分野へチャレンジする経営革新部門）」を受賞しました。

“但馬ブランド”が世界へ羽ばたく



海外で人気の米酢と赤酢



スペインの国際コンクール「CINVE（シンベ）」で金賞受賞

「但馬醸造所」の年商は現在、約2億円。実はその4割が海外での売上です。輸出先は台湾、中国、アメリカ、シンガポール、マレーシア、イギリス、フランス、スペイン、オランダ、スイス、ドバイ、カタール、オーストラリア、ニュージーランド、ペルーの15カ国。キング醸造の国際事業部と元営業マンの大友さんがタッグを組んで、海外販路の開拓・拡大を進め、今後も輸出先を増やしていくそうです。「商品の品質だけでなく、山奥の廃校を活用しているというストーリーが、海外では非常に評価されています。企業のイメージアップにつながる点でも、廃校活用はメリットがあるといえますね」。世界へ羽ばたく“但馬ブランド”は、地域の希望の星となっています。



日の出ホールディングス(株) 食品カンパニー
但馬醸造所



<https://tajimajozo.co.jp/>