矢祭時間

福島・やまつり・農業法人会情報誌

VOL. 9

あきらめないでいた
その試みを後押ししたい。

福島県最南端に位置する矢祭町（やまつりまち）。
この町で農業をしたいと決意する若者が
暮らしていけるように・・・
矢祭町農業法人会として出来ることを模索しています。
「矢祭時間」1年に1度、9回目のお届けです。

ゆず

福島県最南端の矢祭町はゆずの生産地でも知られている。昭和62年頃に、八溝山のふもとの茗荷地区に住む20件ほどの農家が組合を組織し、山合いに位置する日当たりの良い傾斜地にゆずの木を植えた。ゆずの実が色づく晩秋は頻繁に発生する朝霧が良い影響を与えると言われ、この地区のゆずが名産品になっていった。矢祭町の公式キャラクター『やまっぴー』のモチーフにもなっているほど特産品として定着したゆずだか、高齢化や過疎化の影響もあり生産量は年々減っていた。

そんな中、農業法人でんぱたは茗荷地区の女性からゆず畑の管理を委託された。年を重ねるにつれ、自分で作業をするのが難しくなってきたのだそうだ。そのゆず畑はかなり急な傾斜地にあり、自分で管理していくのが難しいというのも頷ける。こうして、でんぱたの事業にあたらしくゆずが加わることとなった。今年度はこのゆず畑で横浜総合高校の生徒たちの農業体験や、横浜heart矢祭プロジェクトのジョブキャンプを開催した。このように、今後も農業体験などの交流事業で活用していく予定だ。

さらにでんぱたでは、昨年からゆずの生産をしたいという茗荷地区出身の女性を農業研修生として受け入れている。研修を終えたら、ゆず栽培を中心に農業を経営していく考えだそうだ。

ゆずを収穫するでんぱたの農業研修生 鈴木日香里さん

Yuzu

柚子の一年

Summer

初夏に咲くゆずの花は可憐な白い花
葉も柑橘系の香りがするので
ハーブティーに使えるよう試作中

青ゆずは柚子胡椒に
使いたいと裏磐梯の
“ホテリ アアルト”さんから
注文をいただいた

Autumn

黄色に色づく
11月中旬から12月末までが
ゆずの収穫時期

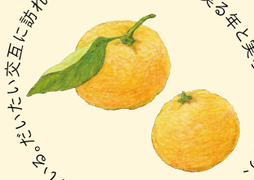
Winter

ゆず畑での1年の流れをみていこう。ゆずが色づき始める11月中旬から収穫作業が始まり、本格的に気温が下がる前の12月末頃までにその作業を終える。その後3月頃までが枝の剪定作業となる。

ゆずの枝にはするどい棘があり(バラの棘より鋭く固い)収穫や剪定作業はかなり骨が折れるが、剪定せずにいると枝が多くなり実が棘に触れてしまう。棘に触れた実は傷跡が残り、見た目の悪いものはB品として安い価格で取引される。虫よけや病気よけのための消毒に農薬を使用すればB品は減るだろうが、今まで通り無農薬栽培を守ることで特色を出せると考えている。今後、木の管理とともにB品をいかに減らしていけるかが課題だ。

さらにB品を利用して加工品を作れないかと考えている。でんぱたで販売しているブルベリー羊羹とセットとなるような商品として、すでにゆず羊羹を開発しており、これからパッケージを制作し販売していく予定だ。さらに、最近矢祭町で徐々に盛り上がりを見せている和ハーブの角度からも商品を開発している。B品を利用した商品は新たな利益を生むことが期待される。６次化商品として直接お客様に販売することで直に意見を聞けて、より良いもの作りにつながる。矢祭町の特産品であるゆずを守る取り組みが始まった。

柚子の幹部分の棘は、人差し指と同じくらいの長さにもなり、固く、鋭い。作業には細心の注意が必要だ。



柚子は実が多く実る年と実らない年があり、それぞれ表年、裏年と呼んでいる。だいたい交互に訪れる。

柚子トピックス

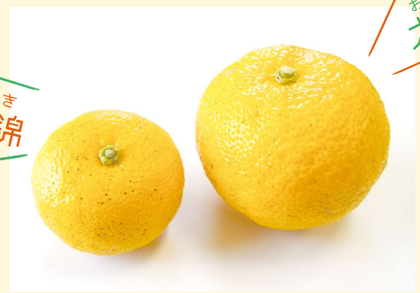
柑橘系の果樹は、「代々(橙)家が栄える」といわれることから、縁起の良いものをされている。中でもゆずの実は香りがよく、ほのかな苦みがあることから、青い実は柚子胡椒に、黄色い実はゆず茶や漬物、お正月料理など様々な使われ方で楽しまれている。

ゆずは、奈良時代にはすでに栽培されていたという記録の残る常緑性の低木で、海外でも「Yuzu」とローマ字表記で知られている。6月頃に小さな白い花を咲かせ、結実した実は緑から黄色へと変化していく。果汁が多くなるのは11月頃で、矢祭町では11月中旬から12月末まで収穫することができる。冬至にゆず湯に入り、カボチャを食べれば風邪をひかないという言い伝えがあるように、ゆずには血行を促進し、冷え性を緩和する効能がある。また、香りにはリラックス効果があり化粧品にも使用されている。

柚子の種類

ただにしき
多田錦

種なし、皮が薄くて果汁が多い、小ぶり



日香里さんのゆず畑では3割を多田錦、7割を大実を育てている

おおみ
大実

種あり、皮を楽しむ品種

新規就農

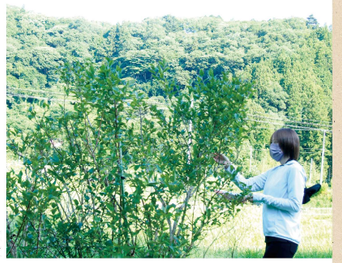
1 でんぱた　鈴木日香里（ひかり）さん

先の５ページで紹介した鈴木日香里さんは、2023年４月から【でんぱた】にて＜新規就農者育成総合対策事業＞を申請し、２年間の農業研修を始めた。＜新規就農者育成総合対策事業＞とは、受け入れてくれる生産者さんのところで農業のノウハウを学び、最終的に農業で自立をするための支援をする制度だ。本来は自宅にあるゆず畑の管理や収穫をメインしたいところだが、でんぱたでは矢祭米コシヒカリに関わる農作業や、販売にまつわる事務仕事、配達や首都圏へのイベント出展などにも携わり、農業のノウハウはもちろん、独立したあとを見据えた販売方法や人脈づくりなども、この２年間で得ていくつもりだ。
農業経験のない女性が農作業をするのは厳しい面もあるのではという懸念は、たちまち打ち消された。学生時代のテニス部で鍛えた、体力のおかげか、水田への農薬振りでは、あぜ道を足早に進み、あっという間に終わらせてしまった。
またでんぱたで導入している無人田植え機の研修を受けた。リモコン操作で田植えが出来るので、今年から田植え面積が増えたにも関わらず、時間の短縮となった。
梅雨が明けた頃から、農作業で最も地味で大変な草刈りのハイシーズンに入る。管理している圃場には、ブルーベリー園や梅園なども含まれる。平日の晴れの日は、早朝６時頃から刈払機での草刈り作業を１時間から２時間こなす。それから事務所に戻り発送作業や配達。７月の１ヶ月はブルーベリーの収穫シーズン。２～３日に一度、早朝にブルーベリー収穫の仕事も入ってくる。お盆前には、ドローンによるカメムシ防除の補佐にも関わり、夏の間は体力勝負の作業が続く。
そんな大忙しの中、新しくでんぱたのインスタグラムを開設した。日香里さんの提案によるもので、ネット販売もできるよう商品を掲載し、イベント情報なども積極的に投稿している。

上・左／農薬振りであぜ道を進むと、あまりの速さにキジが驚いて飛び立った。
右／ドローンでの航空防除

左／無人田植え機の研修を受ける
下／リモコンで無人田植え機を操作しての田植え

でんぱた Instagram



右／ブルーベリー収穫
下／高校生と一緒に田植え体験

ロゴが新しくなりました

矢祭米コシヒカリ

2kg

5kg

農業生産法人・有限会社 でんぱた
〒963-5118
福島県東白川郡矢祭町大字東舘字蔵屋敷 12-1
TEL 0247-46-2571　　FAX 0247-34-1425
E-mail agri-net@denpata.com
https://denpata.com/

2 そらの社　益子祐一（ゆういち）さん

2023年６月から【そらの社】に新規就農者として、益子祐一さんと佐川達也さんの２名が就農した。そらの社は、約24年前からいちごの生産をはじめたパイオニアで、矢祭町でもっとも大きな生産者のひとつだ。
２人を受け入れたそらの社では、ほとんどのいちごをハウスでの土耕栽培で育てている。水耕栽培と違い手間がかかるが土から育ついちごは、味が濃く甘くて美味しいと喜ばれている。
毎年11月下旬から５月までが収穫時期で、２人が入った６月は、収穫を終えたハウスの片づけから始まった。天窓の開閉が出来ないハウスは、外側のビニールを外していく。そうしないと夏場は暑くて作業をしていられない。もっとも大事なことは土づくりの作業だ。ハウスにはベッドが何列も連なっている。ベッドとは、いちごを植えている畝のことで、幅約20㎝、高さ50㎝でハウスの長さに沿って20m以上に土を固めたものだ。ベッドを覆っていたマルチと呼ばれる黒いビニールを外し、水散布装置の点滴チューブを外す。固まっているベッドを崩したあとに耕運機で土を耕して、ほぐれた土に糠やステビアを撒きしばらくおくことで土の発酵をうながしていく。
７月からは苗作りが始まる。収穫を終えた苗が親となり、親からランナーと呼ばれる細い茎が伸びた先に芽が出て、それを土を入れた小さなポットに根付かせると、苗を増やすことがでる。親株から出来た株は、一般的に子株と呼ぶが、そらの社ではこの子株を「太郎」と呼び、「太郎」からまたランナーを伸ばしてできた株を「次郎」、そのまた先にできた株を「三郎」と呼んでいる。ポットに根付かせるのは、「太郎、次郎、三郎」までとしている。根付いたら、それぞれランナーを切り、苗を秋まで管理して育てていく。
９月から10月はベッド（畝）づくり、土を寄せて人力で木製の道具を使い寄せた土を叩いて固める。日がたつと畝が低くなるので、また土を寄せ固める。ベッドが落ち付いた10月下旬から11月頃になったら苗をベッドに植え付けする。その苗が成長し、花を咲かせミツバチに受粉の作業を手伝ってもらい、いちごの収穫が始まっていく。

益子祐一さん（25歳）に10月中旬に話を伺ったのはそらの社に入り5ケ月たった頃だ。この夏は特に暑くハウス内の作業は大変で、夏の疲れからか9月に体調を崩したが回復し、にこやかに思いを語ってもらった。
益子さんは、小さい頃から植物が好きで農業大学で4年間学んだ。卒論をまとめる大学4年生の時はまだコロナ禍で、研究の場所に選んでいた信州の耕作放棄圃場の植生を調べる予定だったが、往来が叶わず研究対象を別のものに変えざる得なかった。テーマとしては耕作放棄された水田の年単位での植生の変化を自分なりにまとめた。
卒業後は園芸に関わりたいと胡蝶蘭を扱う園芸会社に。そのあと筑波植物園にて研究員の補佐に就いていた。そんな折、東白川郡の推奨野菜が大玉トマトときゅうりであることを知った。いずれ故郷の矢祭町に戻り植物に関わる仕事をしたいと思っていたので、福島県県南地域の農林センターに相談したそうだ。そこで推奨野菜のきゅうりを生産してみてはと勧められたが、自分の家系はきゅうりを育ててはいけないと言われてきたので、外すしかなかった。先祖代々言い伝えられてきているそうで、作ると縁起の良くないことが起きたので、今でもその決まりを守るようにしている。
最終的に、矢祭町で新規就農者の受け入れ体制が整っているそらの社でいちご生産を学ぶこととなった。新規就農制度は、２年間のうちに自立して農業をはじめる事を目的としている。そこで、いちごの生産方法を学び、実際現場の作業をしながら、２年先の独立を見越して、土地の確保とハウスを建てる算段をしていかなければならない。すでに計画を立てていて、最初は自分１人で出来る範囲の25mのハウスを6棟分から始めていきたいと言う。
農業は３K（キツイ、汚い、稼げない）と従来から言われているが、土に触れる仕事が出来て楽しいと話してくれた。

上／そらの社のいちごハウス
右／益子祐一さん

農業生産法人・有限会社 そらの社
〒963-5118
福島県東白川郡矢祭町大字東舘字蔵屋敷 134-3
TEL 0247-34-1388　　FAX 0247-34-1388
E-mail sorano@onyx.dti.ne.jp
http://soranosha.hp.gogo.jp

教育アカデミー高等部

2023.5.19 田植え体験

横浜に7ヶ所、海老名、横須賀と計9ヶ所のキャンパスがある教育アカデミー高等部の生徒と先生が、縁あってでんぱたの圃場での田植えと稲刈り体験を行った。
5月の田植えはあいにくの雨の中、手植え作業で行ったため生徒達はびしょ濡れ、泥だらけになりながらも根気強く頑張ってくれた。苗がなくなると合図をして苗束を外から投げてもらうのだが、投げれた苗は泥を跳ねて着地する。その度にわっと歓声がわく。普段は自然に触れる機会が少ない生徒たちの農業体験。なにかしら記憶に残ってくれると嬉しい。

2023.9.15 稲刈り体験

5月の田植え後に、稲の成長を気にかけていた生徒たち。稲の様子を写真に撮り、猛暑を乗り越えてしっかりと育っていると報告した。苦労しただけに自分たちで植えた稲、ぜひとも稲刈りまでしたいとの強い希望があり、稲刈り体験を実施。旧式の方法になるが、バインダーを押して刈り、刈られたあとの圃場におだ掛けを組み、稲束を掛けていく。ぬかるんだ圃場で長靴での作業に足を取られながらも、やりきった。この日は口にすることは出来なかった矢祭米。乾燥後に脱穀し、精米したものを送る約束をした。

いざ、本番。

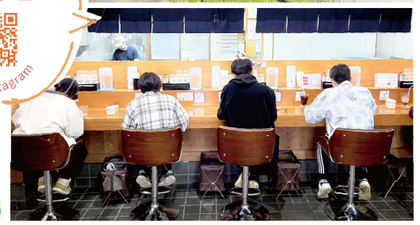
腹が減っては戦ができぬ!!
でんぱた特製ランチを
食べて、まずは腹ごしらえ

原発事故後の矢祭の
米作りの話などを
聞きました。

内川地区の梅園を見学に

2日目のランチは
美味しいと評判の
らーめん蓮の里へ

蓮の里 Instagram



指導を受けて、バインダーで
稲刈り体験

無事に稲刈りを終えて

大子町カヌー協会の
協力を得て
久慈川でカヌー体験♪

サップにも
乗れました〜〜

矢祭町を応援する
首都圏在住の方からの
メッセージ

矢祭応援隊

生徒たちと一緒に田植え体験

教育アカデミー高等部
副代表　望月彩さん

横浜の通信制高校の生徒たち15名ほどを連れて、2023年5月に田植え体験、9月に稲刈り体験で矢祭に来ました。普段は体を動かすことも少ない高校生たち。中には昼夜逆転してゲーム三昧の日々を過ごす生徒もいます。そんな彼らが、矢祭に来て初めて、田んぼの土の感触、虫の声、稲の匂いを味わい、お米をいただける有難さを実感していました。

「日中に思いきり活動して、お腹いっぱい食べて、疲れて寝る」そんな当たり前のことすら意識しなければできない都会での生活。矢祭で見た、彼らのいつもとは違う"緩んだ笑顔"がとても印象的でした。

私たちの役目は、子どもたちに一つでも多くの選択肢を与えることだと思っています。

将来を考える岐路に立った時に、ふと、矢祭のことを思い出してくれるといいなと思います。

矢祭町でミステリーツアー!?

飯塚暁子さん

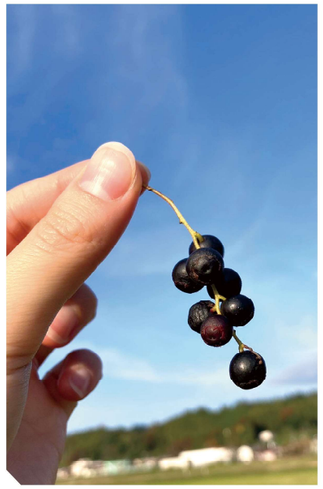
8月の最終週、知人の誘いを受けて矢祭町を訪れました。まるでミステリーツアーのように目的も参加者も明かされずに、各地から6人のメンバーがJR東館の駅舎に集まっていました。

でんぱたの鈴木さんからは、イギリスに矢祭米が輸出されることになった報告や、研修生のひかりさんの紹介がありました。ひかりさんは、お祖母様がゆず園を営んでいて、ゆずを全国に広めたいという夢を持ち、農業の道に足を踏み入れました。ひかりさんを応援してほしいという鈴木さんの思いを聞き、集まった猛者たちは車座になって、思い思いに自分たちの近況を語りながら、ひかりさんにメッセージを伝えます。

着々と海外進出を進めている矢祭米。いまや、自動運転田植機や、ドローンなどの技術を導入していて、誰でも農業に取り組みやすい環境を準備しています。新しい技術をいち早く採用することができるのも、長い年月をかけて丹精込めて作ってきた矢祭米の技術が優れているからなのでしょう。こだわりの農業に時代に新しい感性が吹き込まれて行けば、いまの食文化に潤いをもたらすことと思います。

温泉の後に那須屋旅館で頂いたごはんの味わいはまた格別でした。たまたま矢祭町という場所に居合わせた5人が、食卓を囲んですっかり旧知の仲間のようになっているのです。ちょうど私も、東京都内の通所施設で困難を抱える人たちと「きょうだい」の会を発足したばかりでした。疾患や血縁に関わらず、自分の悩みや不安をみんなで語り合っています。色々な経験や考えを持つ仲間との対話によって新たな気づきもあり、社会とのつながりを見出すことができると思います。古来より人々の知恵によって培ってきた日本の食文化は、こころとからだを健やかに整えるためのものとして注目されてきました。いま、福島や農業を知ることは、世界における日本を知ること。自分たちが食べているものは、大地の恵みだと思いながらしっかりと噛み締めて、これからもたくさんの人たちと対話を深めていきます。

ジョブキャンプ



横浜に本拠地があるK2インターナショナルグループは、生きづらさを抱える若者たちの自立就労を支援している。2014年からK2グル　プと繋がりができた農業法人でんぱたでは、ジョブキャンプを矢祭町で実施している。2023年10月18、19日で和ハーブとしても有用なナツハゼを収穫した。

ナツハゼは和のブルーベリーともいわれ甘酸っぱくポリフェノール類が豊富

高いところに実っているゆずは高枝切りばさみで収穫していく

ジョブキャンプは、その都度、参加人数は変わるが、だいたい5～6名が参加していて、指導スタッフ1名が引率する。泊りがけで農作業や田舎を体験してもらうのだが、引きこもりがちな彼らにまず一歩踏み出してもらうのが目的だ。

11月21～24日には、最盛期のゆずを収穫し、そのゆずを和ハーブティーにするために加工した。ハーブティーに使いたいのは皮の部分で、ゆずを半分に切って中をくり抜き、皮をスライサーで切っていく。スライスした皮を乾燥機で4～5時間乾燥させれば完成だ。

Yokohama Sogo High School 横浜総合高校

フッフルのアイスクリームのせ
ゆずジャム添え＆ゆずクッキ！

矢祭町では横浜市立横浜総合高校と2018年より相互交流をスタートさせている。2023年の11月3日と4日には、矢祭町特産のゆずの収穫体験、収穫したゆずを使った料理やスイーツ、ドリンクの企画。最終的には実際に調理。美味しそうな料理が数々出来上がった。

ゆず葛もち

とろ～り

激写!!

ゆず入り
クッキー生地

ゆずスライス入コーラ

ゆず畑は
良い香り
でいっぱい

ハンバーグ　ゆず入りソース

おいしい～

ほっか
ほか

ゆずの炊き込みご飯

矢祭山公園で
のんびり♪

和ハーブ

まるごと
もっと知りたい
矢祭和ハーブ

毎日使える
わくわく楽しい

東京銀座に拠点を構える一般社団法人和ハーブ協会との繋がりから、2022年に【矢祭和ハーブ部会】が発足した。その土地に自生する植物の中で、昔から暮らしの中で広く有用されてきたものを『和ハーブ®』と呼んでいる。食のシーンでは食欲や消化を促進させる香りや辛みをつけたり、殺菌・保存に効果があるとされている。何よりも季節を感じ、野趣あふれる自然そのものを頂くようで、心が癒され身体がきれいになる気がする。

今後和ハーブを広く知ってもらうために、矢祭和ハーブハンドブックを刊行した。和ハーブの種類の説明や、採取のルール、和ハーブを使った料理のレシピ、また暮らしの中で役に立つ使い方などを紹介している。

矢祭町で
採取できる和ハーブ

本田真美さん

2023年5月18日に、和ハーブの採取と料理教室が開かれた。講師は和ハーブ協会からインストラクターの資格を得た、本田真美さんにお願いして、東白川郡で参加者を募り十数名が参加した。

まずは和ハーブの採取をかねて、矢祭町にある滝川渓谷を散策。本田さんは、正しく採取するために、毒のある植物なども解説していく。参加者たちは和ハーブが思っていたよりも身近に自生していることに驚きっつ、その場で摘んだ葉の香りを楽しみ、和ハーブを集めていった。

調理場に移動し、和ハーブ料理の効能について話を聞きながら、全員で調理に参加した。献立の内容は、ユキノシタの葉の天ぷら、これに添える塩には乾燥させたカキドオシの葉を刻んで加えた。またドクダミは根っこを豚肉と炒めて。ヨモギは定番の草団子にして食後のデザートにした。独特のくせがある和ハーブも、刻んで添えたり、熱を加えたりすることで美味しくいただけ、自然そのものを味わうことが出来た。

ユキノシタの葉

石／和ハーブ協会 副理事長 平川美鶴さん

カキドオシの葉

ヨモギ

ガマズミの実

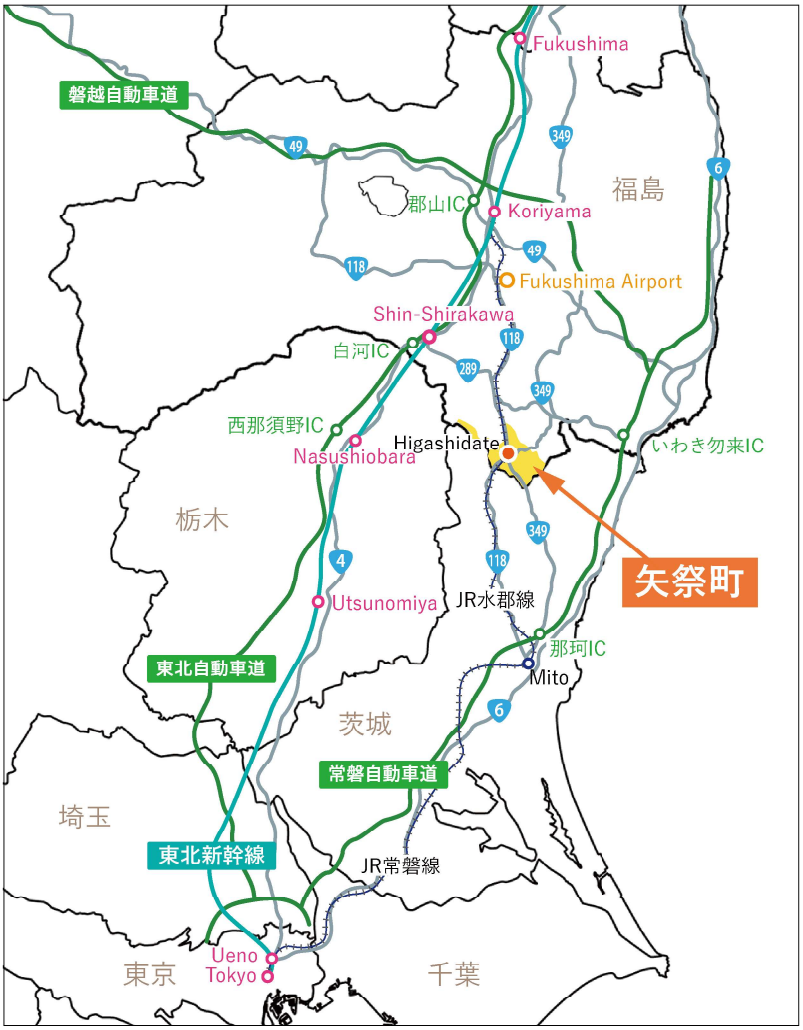
スギナ

カキドオシ

和ハーブ協会の副理事長である平川美鶴さんの指導を得ながら、矢祭町で採れる和ハーブを乾燥させたハーブティーを企画している。和ハーブの採れる時期は、種類によってまちまちなので適した季節に採取して、選別と洗浄を経て、自然に陰干しをするか、食品乾燥機にかけてドライハーブにしておく。ドライハーブにすることで、香りを閉じ込め長持ちさせることができる。色々なドライハーブをブレンドすることで、香り豊かになり飲みやすくなる。ブレンドを変えると味や香りに変化がつき、フルーティーさを感じるものや、懐かしさを感じるものなど、飲みたいシーンによって選ぶ楽しみが増えそう。現在4種類のブレンドティーが完成間近で、女性には嬉しいアイテムになりそうだ。

矢祭山公園

福島県の最南端・矢祭町



矢祭町へのアクセス

東北新幹線	東京駅から約85分で新白河駅　新白河駅から車で約60分
東北新幹線	東京駅から約74分で那須塩原駅　那須塩原駅から車で約70分
在来線	JR東京駅から水戸駅まで特急で約82分　水郡線で東館駅まで約105分
常磐自動車道	那珂ICから国道349号で約70分　那珂ICから国道118号で約90分
東北自動車道	西那須野ICから約80分

矢祭時間 vol.9　2023年12月28日発行　発行元 矢祭町農業法人会：福島県東白川郡矢祭町大字東舘字蔵屋敷12-1　発行人 鈴木 正美　編集人 岡 咲子