

## 梅林巡りに農園料理 里の魅力を まるごと体験



農悠舎王隠堂の皆さん。撮影当日は干し柿づくりの真っ最中。「ごはんを食べて古道を巡って収穫や加工をして。里の農と一緒に体験しませんか」

### 「農業生産法人 農悠舎王隠堂」

- 所** 五條市野原中4-5-30(体験は賀名生の里一帯)
- 料** 小学生以上3,500円～ \*食事付。体験内容により異なる。食事は農園料理のほか、山上バーベキューもあり。2週間前までに要予約。体験内容・人数・日時、要相談。料理教室も随時開催。
- TEL** ☎0120-740-018
- URL** <http://www.nouyusha.com/>



約2万本もの梅が山間に咲き誇る「賀名生梅林」。白、桃、紅色の花々が山里に、甘い春の香りを漂わせる。



手もぎ梅の梅干しやゼリー、柿ジャムなど、安全・安心にこだわり抜いた加工品や野菜など。直売所には、里で採れたての、旬の味覚が並ぶ。

芳しい梅の香り漂う南朝ゆかりの賀名生の里で、里人の心づくしのもてなしが人気です。ところは全国有数の有機栽培で知られる農家の協同組織「農悠舎王隠堂」。自家農園では古道散策から農園料理、農体験にいたるまで、季節ごとの多彩なもてなし

しで迎えてくれます。たとえば3月なら午前は梅園を巡り、お昼は由緒ある古民家で昼食。午後からは山菜採りに出かけても。自家栽培の農園料理はなんと平均年齢76歳、「里のおばあちゃん」たちが作ります。懐かしい味わいは「野菜の味が濃く、

## 五條市西吉野地区

### 「農悠舎王隠堂」



「奈良・もてなしの心推進県会議」では、生き生きとした生活や交流を育むまちづくりを実践している地区を、「もてなしのまちづくりモデル地区」として認定。五條市西吉野地区もその一つです。



昼食は築150年の古民家交流館で。長い歳月使われてきた農具や越しまれた古道具が展示され、里の心を伝えてくれる。

ほっとする優しい味」と大評判。農体験は季節ごとに餅つきやみそ・こんにやく作りなどが楽しめ、梅や柿などは栽培から収穫、加工までの「一年体験」も可能です。

「梅園散策とお食事をゆつくりと。農体験をメインにしても。里で採れたものだけで作った食事を、この家で召し上がっていただく。風土や空気も含めてこの地をまるごと感じる体験が、一番のもてなしだと思います」と語るのは王隠堂誠海さん。「若い人も高齢の人も皆がいきいき働いて、農業だけで暮らせるように」と、約40年前、農家の自立と共同を目指して組織を立ち上げました。今、その想いは広がって、里と街を温かな交流で結びながら農家の生産性もアップ。里の農の豊かな可能性を次の世代へとつなげていきます。