

新潟地域ではさまざまな学びや交流の場で「なりわいの匠」が活躍しています。小中学校の総合学習や地域交流、イベントで「なりわいの匠」の技を体験してみませんか？

## なりわいの匠とは…

新潟県知事が認定した農山漁村体験のインストラクターです。暮らしの中で培われた農林水産業にまつわる技術や手技、郷土料理づくりなど、地域の農林漁業や自然、伝統文化を次世代に伝えます。

## ■ 小学校での体験指導 ■

### 豆腐づくり体験

内藤 逸子さん(新潟市西蒲区和納地区)

阿部マサ子さん(新潟市西蒲区岩室地区)



内藤さんと阿部さんは、内藤さんの地元の小学校で20年以上前から豆腐づくりの体験交流を続けています。豆腐づくりに使用する大豆は児童が栽培したもの。児童たちは大豆をお湯と一緒にミキサーで砕いて煮たのち、布袋に入れて豆乳を絞り出し、にがりを入れて型に流すといった一連の工程を体験しました。匠たちは、熱々の状態での豆乳の絞り出しでは厚手のゴム手袋をしてやけどの注意を呼びかけたり、その日の煮汁の温度を見ながらにがりを入れる匠の技を発揮しました。豆腐づくりで出たおからも無駄なくドーナツにして、完成した豆腐とおからドーナツを食べた児童たちからは「美味しい！」との声が飛び交っていました。

## ■ 保育園や地域での交流活動 ■

# 花苗の寄せ植え、花づくり体験

佐藤 幸子さん(新潟市西蒲区曾根地区)

佐藤さんは西蒲区曾根でシクラメンなどの鉢花や花苗を生産しながら、春と秋のガーデニングシーズンには地域の公民館や保育園・小中学校等で、花苗の寄せ植え講習会や花づくり活動の講師を務めています。

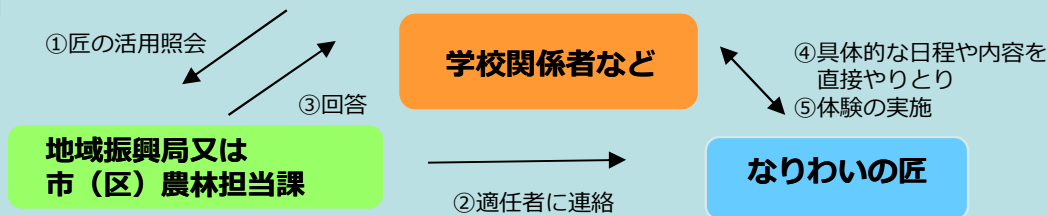
生産者としての知識と経験を生かし、子どもからシニアまで幅広い世代に、花と触れ合う楽しさや植物を育てる喜びを伝えている佐藤さん。生産者ならではの視点を交えた優しい語り口と、色鮮やかで可愛らしい花たちの力に包まれ、世代を超えて笑顔が広がっています。



## どうしたら「なりわいの匠」って活用できるの？

まずは、どのような体験活動がしたいか、新潟地域振興局農業企画課又は、最寄りの市(区)町の農林担当課へご相談ください。

【活用の流れ】



管内の匠・技能のリストはこちらから！

※状況によりご要望にお応えできない場合があります。体験料金はそれぞれ異なります。

## ■ トピックス ■ ~今年度で開催された“リスクマネジメント研修会”の内容をレポート~



農山漁村体験に参加する子どもたちや体験参加者の安全を守るためには、思い込みや慣れに頼らない確かな知識と判断力が欠かせません。

令和7年11月、農山漁村での体験活動に欠かせない安全管理や応急手当を学ぶ研修会が新潟地域振興局を会場に開催されました。受け入れ側の行動ルールや食物アレルギー、スズメバチ・クマ対策など実際の事例を共有し、消防士の指導のもと心肺蘇生やAEDも実技で習得しました。

研修会は各地域で順次開催していますので、次の開催地での参加をお待ちしています！