庄内ふるさとCAMP イベントレポート

～庄内地域の魅力を親子で体験！～

2026 Vol.3



【開催概要】
日　時：令和８年10月24日（土）13:30～16:10
場　所：温海温泉林業センター
参　加：21名（こども11名・保護者10名）
主　催：山形県庄内総合支庁
運　営：Green Blueあつみ



～当日の様子～

Q.“ふるキャン”第３回の内容は？

お待たせしました！庄内ふるさとCAMP（略して「**ふるキャン**」）今年度の**最終回**となる**第３回**のイベントレポートです！テーマは・・・

「**400年の歴史 焼畑温海かぶ 収穫＆漬け物作り体験**」！

舞台は、鶴岡市南西部に位置する温海地域の山の中。**赤紫色**が特徴的な「**温海かぶ**」。庄内地域に暮らしていると、一度は目にするほど有名です。

今回は、現地での収穫と、温海かぶを使った漬物作り体験を通して、庄内地域の**伝統食材「焼畑温海かぶ」**について、学びました。

当日の様子をレポートします！



13:30　**アイスブレイク！**

前回８月23日から約２か月。まずはケーティーとのおしゃべりから始まります。「最近あった嬉しかったこと」をこども達が元気よく教えてくれました。第３回にもなると、**参加者同士も顔見知りに**なり、和やかな雰囲気です。

13:45　**収穫のポイント！**

この日一日コーディネートしてくれた**温海地域住民**の**遠藤さん**が、ケーティーと一緒に**収穫時のポイント**を分かりやすくジェスチャーで教えてくれました。「大きなかぶを狙おう！」この日はあいにくの小雨でしたが、こどもたちのやる気はMAXに🔥カッパを着て、いざ、畑へ出発！



14:10　**畑に到着、収穫開始！**

センターから車で約10分。山道を抜け、森林を切り開いた斜面に、かぶの畑がありました。

いざ、収穫開始！雨もぼこぼこ斜面も何のその。より大きなかぶを探して、こどもたちは元気いっぱいに夢中で探し回ります。



「いっぱいとれた？」「大きいね！」自然と会話が弾みます。目標は、１人１ｋｇで約５・６個分。この日の最大サイズはなんと**約700ｇ！**自信満々に見せてくれました。（タイトル写真）





各々が自由に好みのかぶを掘り、収穫終了。

14:50　**学びの時間～焼畑農法と林業のサイクル**

漬け物作りの前に、遠藤さんとケーティーから、温海かぶについてお話がありました。

この日収穫した温海かぶは、「**焼畑農法**」という特別な栽培方法で育てられています。

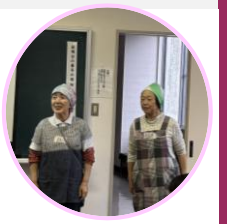
木々を伐採した後の斜面に**火入れ**を行い、煙が登るまだ**熱いうちにかぶの種が蒔かれます**。



火入れを行うことで、**栄養豊富な土地**となり、上から土を被せずとも、**農薬を使用せず**とも、グングンとうまみ成分たっぷりのかぶへ成長するそうです。収穫後の土地には、植林が行われ、また新たな木々が育っていきます。かぶの畑は毎年場所が変わります。焼畑温海かぶは、約400年続く温海地域の**林業のサイクル**の一部を担っているというお話でした。

15:20　**漬物作り**

お待ちかね、温海かぶを使った漬物作りスタート。漬物の達人、**ようこさん・てるこさん**が助っ人として駆けつけてくれました！





包丁を使う作業は、**親子一緒に**慎重に作業します。調味料を加えて揉んだら、**あっという間に**出来上がり。漬かるまでは１週間。完成が待ち遠しい～！



【調味料】※かぶ１kg
① 塩・・・　24ｇ
② 砂糖・・　134ｇ
③ ５倍酢・　24ｇ

16:10　**終了**

庄内ふるさとCAMPの締めくくりとなる今回。「**今ある庄内の魅力がこの先もずっと続きますように。**」名残り惜しくも、ケーティーからのメッセージとともにクローズ。



～参加者の声～

庄内にずっと住んでいますが、**知らなかったこと**、体験したことがなかったことを体験できて楽しかったです。

庄内の自然を体験出来て、**さらに、庄内への興味を強めてくれた**と思います。

今回が最後のレポートでした！最後までお読みただき、ありがとうございました！