

あじさい News Letter

【大自然のなかでゆっくり流れる時間】

久万高原町中津 「天辺（てっぺん）」



部屋から眺める山並み

また、事前に申し込めば農林業を体験することもできます。石窯ピザ体験では、以前森林組合に勤務していた夫の健郎さんが試行錯誤の末2ヶ月以上かけ手作りした石窯で、自家栽培の小麦粉と米粉を使用した生地には自家菜園で採れた野菜をトッピングしてピザを焼き上げます。食後には手もみ茶や手作り紅茶が楽しめる、まさに手作りづくしの石窯食が体験できます。他にも、1組1aの田んぼで田植えと稲刈りを体験し、玄米60キログラムが送られてくる棚田オーナー制度や、教わりながら自分で調理して食べる郷土料理作りなど、たくさんのメニューが用意されています。

松山インターチェンジから車で約1時間。高知県境近くの急峻な斜面に農林業体験民宿「天辺」があります。経営者の松本宣子さんは、田舎の暮らしそのままを都会の人に体験してもらおうと、以前お寺でお遍路さんの接待をしていた経験を生かし、約10年前からこの民宿を始めました。

天辺の部屋からは、四国山地の山並みが一望でき、都会の喧騒を離れてゆっくりとした時間を過ごすことができます。お客さんからは、「静かな部屋でほっとする」「自分を取り戻すことができる」などの声があり、中には10回以上訪れる人もいます。



手作りの石窯

松本さんは、「野菜が土からできるのを知らない人がいる。太陽の光と土があれば育つ野菜を見て、1人でも農業に興味をもってもらえればうれしい」「民宿は田舎がない人の田舎になればいい。背伸びせず、身の丈にあった手の届く範囲で経営を続けたい」と言います。

たまには日常を飛び出し、豊かな自然とゆっくりとした生活のなかで、普段を振り返ってみてはいかがでしょうか。



松本さん夫妻



部屋に隣接するバーベキューコーナー（左）

子供達が板に書いた寄せ書き（右）



6次産業化総合化事業計画認定者が愛媛県知事と対談

(株) 佐田岬共販の取組

日本一長い半島で知られる佐田岬半島の先端部に位置する伊方町三崎で、柑橘栽培、ワカメ・ヒジキの加工販売と養蜂事業に取り組む佐田岬共販は、自社産蜂蜜を活用した蜂蜜酒（ミード）の開発・製造・販売事業で、平成26年3月31日、6次産業化総合化事業計画の認定を受けました。

佐田岬半島は、ねずみもち、ハゼノキ、カラスザンショウなど多くの蜜源となる花であふれ、養蜂には適した地域です。佐田岬共販では、そこで採れた蜂蜜を、栄養素と香りを損なわないよう非加熱・無添加で販売しています。しかし、夏季に採れる蜂蜜は醗酵しやすく、瓶漏れや破損等のおそれがあるため販売には適していませんでした。そこで、夏季に採れた蜂蜜を、醗酵させて作るお酒＝ミードとして製造・販売することで、原料の有効活用と高付加価値化による所得の向上を図っています。



佐田岬共販の商品（蜂蜜・わかめ）



ラジオ番組で対談する中村知事(左)と長生社長

6月21日と28日に放送されたFM愛媛のラジオ番組で、中村時広愛媛県知事と同社の長生（ちょうせい）博行社長が対談しました。中村知事から6次産業化に踏み切ったきっかけや、取り扱う商品について聞かれると、「1次産業は年によって生産量に差があるため経営が安定しないこと。商品は地元の天然物にこだわり、消費者に安心して食べてもらいたい。今後は、自分の子供達が住めるような地元にしていきたい」と応えていました。

対談後、長生社長は、「加工品の価格設定や事業計画作成は1次産業者には難しい。6次産業化プランナーのアドバイスでここまでこれた。今後は伊方町に雇用の場を作るためがんばっていきたい」と話していました。地元の活性化に向けた佐田岬共販の活躍に期待します。



↑ 蜜を集めるミツバチ



蜂の巣の取り出し作業 →