

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野：【女性・若者の力】【食】

1. 都道府県、市町村 岐阜県^{げろし}下呂市
2. 事業者名 さんまぜ工房直販組合
3. 取組みの名称 飛騨のごっつお「ねずし」を作る - 小さな村の元気な女性たち
4. 取組概要等

概要

自ら作った野菜や農産加工物を販売し、収入を得たい、地域を元気にしたいと平成8年に始まった農業女性部グループで、土産物などの一般的商品は取り扱わず、野菜等の農産物、手作りパンなど販売品の9割以上が地元馬瀬産のものである。**主に女性、高齢者が生産する野菜は、売上げの約4割を超えている。**

野菜の他にも、農業女性グループが生産している味噌、醤油、漬物などの農産加工品、民芸品の販売、また温泉宿泊施設の温泉客や釣り客などが多く訪れることから、平成13年に体験教室を、平成15年にラーメン（飲食）販売を始めた。

平成14年の道の駅「美輝の里」での新店舗オープンを契機に、**地域農産物を利用した新しい特徴ある特産品を開発したいと模索し、地域の伝統食「ねずし」を特産品として開発した。**

「飛騨のねずし」は、昔はどここの家庭でも正月のご馳走として作られていたものであるが、近年作る家庭も少なくなり、飛騨の伝統食を伝えていきたい、商品にして若い人たちにも食べてもらいたいという女性たちの強い思いがあった。

魚を使った発酵食品は匂いが強く、商品化が難しいと言われていたが、旧馬瀬村、岐阜県の支援のもと、2年の時間をかけ塩鱒、麴、馬瀬産の米、大根、人参を使った冬季限定商品「飛騨のねずし 冬やわい」が完成した。冬の保存食、栄養補給を考えた昔の人の知恵に感謝しながら販売を続け、馬瀬地域住民はもとより、飛騨地域、ゆかりのある人々からの注文が増えている。

人口1,600人弱の小さな地域で、また国道から離れ地形的に不利な条件にあり、収益も多く見込めない中、体験教室、地元産のヨモギ、カボチャ、黒米、大豆等を利用した餅や菓子作りも手がけて収益を伸ばし、さらに地域に根ざした食材、伝統食を伝え、利用していくことに大きな手応えを感じている。

活動の規模

項目	H14	H15	H16	H17	H18
生産量		63	109	335	591
解説	単位：kg ねずし生産量				
売上げ	11,034	14,191	15,016	14,754	15,695
解説	単位：千円				
来客数	116,000	112,000	94,000	104,300	105,200
解説	単位：人				
イベント回数	1	1	1	1	1
解説	単位：回				
イベント参加者	500	500	500	500	500
解説	単位：人 道の駅を訪れる観光客や地域住民が参加				
体験教室参加者	42	48	279	350	380
解説	単位：人 H13～豆腐手作り体験、H14～こんにやく手作り体験、H16～そば打ち体験				

活用している地域資源

- ・飛騨の伝統食「ねずし」
- ・馬瀬西村地区の山村風景、清流馬瀬川の景観
- ・南飛騨馬瀬川温泉「美輝の里」
- ・釣り情報発信施設「水辺の館」

地域活性化のポイント

若い行動力・アイデアと高齢者の経験・知恵を合わせることで、新しい発想を生み出す力となっている。

発酵食品は、製品として一定した商品を作ることができないと言われていたが、「商品にしたい」という思いを情報発信し続けているうちに、支援・協力者が現れ完成させることができた。また、**地域の伝統食を大切にし、それを活かし伝えることで、次世代が地元食材・食品を見直すこととなり、地産地消の促進につながっている。**

ねずしも、若い世代では食べたこともない人も多く、匂いや食味に特徴があることから敬遠されていたが、ほんの少し手を加えて食べやすくすることで、多くの人に食べてもらえる伝統食づくりに成功した。

地域の自慢できる伝統食を、まずは広く地域の人に親んでもらい、育てていくことで、地域の活性化につなげている。

事業の今後の展開方向

「ねずし」を冬季限定の商品として宅配便を中心にPRをすすめる。ホームページの活用、イベントでの紹介、地域住民ゆかりの人からの口コミで存在を広げていきたい。また、温泉施設や宿泊施設で食事の一品に使用してもらい、PRしていく。

施設は地理的に国道から離れているなど不利な条件に位置しているため、これ以上の大幅な収益は見込めないことから、今後は新鮮な地元野菜のセット、自慢のパンの詰め合わせなどの宅配を企画していくこととしている。また、多くの人が自然そのままの中山間の農村、馬瀬地域を体験できるようホテル美輝と連携し、地元の料理の腕自慢の高齢者の方による郷土食の料理教室を企画している。

