

地域特産物「啓翁桜」「マコモタケ」の生産による集落の活性化

地域社会の振興機能

山田鎌倉集落協定



複合経営のきっかけとなった「啓翁桜」

山田地域の特産物として「^{けいおうざくら}啓翁桜」と「ソバ」の生産を始め、その後「マコモタケ」の栽培に着手。複合経営の確立に向けて計画的な増産に取り組んでいる。

平成 20 年に集落営農組織を設立し、水稲のみの単一経営にとられない経営を目指し、生産調整にかかる転作品目として、「マコモタケ」の無農薬による栽培を開始。

栽培だけでなく、「マコモタケ」の活用普及として料理講習会や「マコモタケ」の葉を使った「しめ飾り」作成講習会を開始し、活用の幅を広げている。

また、集落内で栽培・収穫されたそばを使った「ソバ祭り」で、商品開発された「マコモタケの昆布じめ」等の加工品の販売も行っている。



富山県富山市



「マコモタケ」の栽培

【地域社会の振興、体験学習と教育】

「マコモタケ」の栽培を行うことで、複合経営を確立し、これを基盤として、地域企業と連携し加工品開発に取り組んでいる。

また、料理などの活用講習会の開催により、都市住民や学生との農作業を通じた交流を行うことにより、地域特産品の栽培と都市農村交流で地域の活性化に貢献している。



収穫された「マコモタケ」



「マコモタケ」の葉を使った「しめ飾り」



商品開発された「マコモタケの昆布じめ」



「マコモタケ」の草取り体験



「マコモタケ」を使った料理講習会