

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野：【食】【女性・若者の力】

1. 都道府県、市町村 岩手県一関市

2. 事業者名 農家レストラン「夢みる老止の館」  
出前餅つき隊（餅、モチグループ）

3. 取組みの名称 「都市と農山漁村の交流」  
- ゆとりとやすらぎ、食育の場の提供 -

4. 取組概要等

**概要**

岩手県一関市花泉町は岩手の南の玄関口に位置し、昔からの水田地帯である。美味しいもち米（コガネモチ）という品種も収穫され、餅料理は花泉地方の郷土食であり、今でも冠婚葬祭等の行事のたびに餅を食べる習慣が残っている。

しかし、臼と杵を使って餅つきをする風景は近年めっきり見られなくなり、このままでは伝統の餅つきの姿も見られなくなるとの思いから、平成5年、村おこし事業で地域の郷土食を守り、伝統食である餅を普及させようと提案したのが「出前餅つき」の案であった。お客様が来るのを待つばかりではなく、自ら出向いてアピールしたいとの発想で、伝統食のお餅を平成6年より全国にアピールしてきた。

また、伝統食として餅料理を普及する活動を県内外、海外と広く活動する一方で、町内で餅料理を提供する方法はないものかと、アグリビジネス講座等を受講し、農家のたたずまいの中でもっと餅をゆっくり味わって貰おうと平成12年に農家レストランを開店した。

開業当時はまだ農家レストランは少なかったため、研修の場として提供していたが、利用者の口コミによって来場者が増加した。築200年以上の屋敷や大正時代の漆器を活用して、餅料理に山菜や野草の料理を添えて、季節感のある食卓を提供するとともに、山菜や野草の調理法、効用についても紹介している。

レストランの料理は美味しく、珍しいものを提供するよう心がけており、常に新しい商品開発を考えながら運営している。また、地元食材にこだわり、地域の人達に生産してもらった大根や小豆、大豆等のほかにも、ナズナやスペリヒュ等の野草を地域のお年寄りに採集してもらい購入するなど地域人材の活用と地産地消の促進による活性化に寄与している。

**活動の規模**

項目	H14	H15	H16	H17	H18	
売り上げ	3,372	2,475	2,461	2,834	2,461	
解説	単位：千円					
来客数	1,540	1,271	1,206	1,270	1,080	
解説	単位：人					
イベント	1	1		1		
回数	解説	単位：回 H15：コンサート、H17：結婚式（昔の結婚式再現）				
出前餅つき	40	40	50	40	25	
回数	解説	単位：回 各イベント会場から依頼され出張する回数				

**活用している地域資源**

- ・特産品…もち米（こがねもち）、沼エビ、りんご、もち
- ・花泉の景観と施設…蒲沢堤（白鳥の飛来地）、花と泉の公園、ベゴニアガーデン「れいな

### de ふろーれす」

- ・伝統行事やイベント…御不動様のお祭り、山の神（女人だけ）、日本一の餅つき大会

#### 地域活性化のポイント

- ・農村文化に触れる事のできる農家レストランとしてマスメディアに取り上げられた効果もあり、全国各地からの訪問客を得ている。さらに、花と泉の公園ベゴニアガーデン「れいな de ふろーれす」等との連携を取っているので地域活性化に役立っていると思われる。
- ・集落では加工品（妻味大根）に必要な大根を作っているほか、自分達でも女性ビジョンを取り入れ20aに大根、野菜を作り加工し、地産地消の取り組みを行っている。
- ・出前餅つき隊により花泉を14年アピールしてきたことにより、地域の知名度向上に貢献している。

#### 事業の今後の展開方向

- ・これからも初心を忘れないで農家レストランを続け、美味しいお餅を提供し続けるため、美味しい餅米（コガネモチ）づくり、店舗経営、出前餅つきのさらなる充実を図る。また、加工品も時代に合ったものづくりを進めることとしており、現在、産直の店で切り餅、落花生もち、豆乳はっとう、りんごチップ、妻味大根等の販売を行っている。
- ・出前餅つきをしながら食農食育教育、地産地消運動の若い世代への継承や、また子や孫に残したい伝統料理等の伝承を推進していく。
- ・畑を持っていない人、農作業の経験のない人達の参加を促進するため、収穫祭やイベントを実施していく。

