

農業、6次産業化、企業との連携、農泊、地産地消、女性の活躍、関係人口の創出

## 寺町ガストロノミーを世界へ

### 活動の経緯

30年前に東京から身延の寺に嫁ぎ、当時当たり前にあった寺町の賑わいが信仰教団の減少・少子高齢化・過疎によりを失いかけていることに気づく。この町独特の文化や資源・食を世界中の方々に楽しんでまた来ていただくことをテーマに、門前町の商店や他の宿坊とタッグを組んで取り組む。

### 活動の概要

日本三大霊山身延山とGI取得の地域資源「あけぼの大豆」をコンテンツとする寺町ガストロノミーツアーづくり、宿坊を活用した大豆収穫体験、料理レッスン、ワーキングホリデー等を展開。



地域食材をふんだんに使った「おてらんち」



国際色豊かで幅広い年齢層のスタッフ

### 活動の成果、主な実績等

- 寺町ガストロノミーづくりは、身延山を認知するためのPRやイベントの手法を変えながら、国内外の者をターゲットに町のカラーコンテンツとなりうる事業者を繋いだメニューを展開。宿坊と湯葉とあけぼの大豆のコース「おてらんち」の売り上げは新型コロナウイルス感染症の影響で減少したが令和4年度は回復傾向にあり、令和5年度は平成30年度を上回る見込みでインバウンドの割合も増加。
- あけぼの大豆を活用した体験メニューの開発や納豆の商品開発の取組が文化庁100年フードを2項目で受賞。
- ワーキングホリデーを活用し、宿や農業・手助けをしてもらうことで、人材確保に貢献。