

農 林 水 産 大 臣 賞

受 賞 者 大田原とうがらしの郷づくり推進協議会
(栃 木 県 大 田 原 市)

【 Hot city 生産量日本一とうがらしの郷大田原 】

【 主なむらづくりの内容 】 (平成18年10月に推進協議会設立)

- 「とうがらしの郷大田原」を復活させるため、唐辛子を核に町おこし事業を始めるに当たり、市内の酒造会社、飲食店、小売業者、ホテル、菓子業者、生産者等の多様な業種の30人が会員として協議会を発足し、唐辛子を使った商品開発（ラーメン、どら焼き、羊羹、唐揚げ）や唐辛子入りのお風呂の提供等の幅広い活動を展開している。
- 栃木三鷹の更なるブランド化推進のため、三鷹品種の唐辛子を使用した唐辛子粉を「栃木三鷹」として地域団体商標登録を行い、「大田原市と栃木三鷹を全国に広めよう！」をモットーに、「栃木三鷹」とともに、とうがらしの郷大田原の認知度・日本一を目指している。
- 市内の小中学校の学校菜園に唐辛子栽培導入を企画し、苗を無料配布し、子供たちに畑やプランター等に植え付けをしてもらい、今では毎年9割の小中学校が参加するまで浸透している。
「七味づくり体験」では、「唐辛子の粉で目が痛い、ゴーグルが欲しい」、「家に帰ったら、早くそばにかけて食べてみたい」などの声も聞かれた。
- 東京都内でのイベントへ出展し、大田原市産唐辛子料理を提供するとともに、毎年11月に市内で開催する「とうがらしフェスタ」には、例年1万人以上の来場があり、唐辛子商品の販売や七味づくり体験を行うなど都市農村交流の促進に寄与している。



とうがらしの栽培講習会



生産量日本一宣言イベント



七味づくり体験



とうがらしフェスタ