

「地域からの創造の力が 未来を創る」

内閣官房地域活性化伝道師・総務省地域力創造アドバイザー

金丸弘美

田舎力

ヒト・夢・カネが集まる5つの法則

- 1. 発見力
- 2. ものづくり力
- 3. ブランドデザイン力
- 4. 食文化力
- 5. 環境力

田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則

金丸弘美
kanamaru hiromi



活力ある 中山間地 共通の 視点

- 高知県馬路村農協
 - 大分県大分大山農協
 - 徳島県上勝町
 - 長野県川上村
 - 三重県伊賀市「モクモク手づくりファーム」
-
- 1・窮地からの出発
 - 2・地域の特徴を再確認
 - 3・現在の時代にあった消費者のニーズと合致する接点を見出す
 - 4・村外に出て営業展開
 - 5・人材づくりに力を入れる
 - 6・最初は地道な活動から

高知県安芸郡馬路村
総面積 96% が森林
標高 260 m



人口 830 人

(男 401 人)

(女 429 人)

世帯数 418 世帯

ポン酢がヒット商品に 売り上げ30億円



村の環境を生かし観光にも繋ぐ



デザイナーを入れてデザインを重視



オペレーションセンターで 顧客管理を行っている



地域の木材をふんだんに使った工房



長野県川上村



就業率は 93・7パーセント

- ・山梨、埼玉、群馬の3県に隣接する山間地の村。役場の標高1185m、人口4488人、
- ・1250戸（2014年）。森林率は89%。
- ・農家570戸の売り上げは2000万円から
- ・3000万円。1戸当たりの耕地面積は2・72ha
- ・山間地の農業で、一番有名なのがレタス栽培だが、ほかに白菜、ブロッコリー、ニンニク、イチゴなど40種類の野菜・果物を栽培
- ・後継者の平均年齢は29歳。結婚相手の6割が東京をはじめ県外からの女性。
- ・地域内での就業率は93・7%、自宅就業率は72・8%、女性就業率は63・3%



市況と天気予報をケーブルテレビで流す



KCV

野菜市況速報

資料提供 J A 全農長野県本部
協力 J A 長野八ヶ岳

高保資金還元融資施設
川上村情報連絡所

気象観測局情報
12日13時50分 観測(10分毎)

観測局	降水量	温度
原	-	17.4℃
尾倉	-	18.1℃
川端下	-	17.3℃
梓山	-	17.5℃
大深山	-	18.3℃

川上村のレタス紹介



医療・文化を
充実させて寝
たきりを出さ
ない



長寿 日本一は長野県

長野県の健康長寿について



○長野県の平均寿命は**男女共に全国一**（平成22年）

	男性	女性
1位	長野県 80.88歳	長野県 87.18歳
2位	滋賀県 80.58歳	島根県 87.07歳
3位	福井県 80.47歳	沖縄県 87.02歳
全国	79.59歳	86.35歳

○長野県の長寿は**世界的に見てトップレベル**の水準

○県民一人当たり高齢者医療費は**低い方から4番目**

長寿の要因は4つ

4 健康長寿の要因

①高齢者の就業率が高く、生きがいを持って生活している

項目	長野県 (順位)	全国
高齢者就業率 (H22年度)	26.7% (1位)	20.4%

②野菜摂取量が多い

項目	長野県 (順位)	全国
野菜摂取量(1人1日当たり) 男性 (平成24年)	379g (1位)	297g
女性	365g (1位)	280g

③健康ボランティアによる自主的な健康づくりへの取組が活発

項目	長野県 (順位)	全国
食生活改善推進員1人当たり年間活動回数(H23年度)	22.2回 (10位)	17.2回
保健補導員設置市町村数 (H24年7月1日現在)	76/77市町村	県下ほぼ全域で活動している例はない

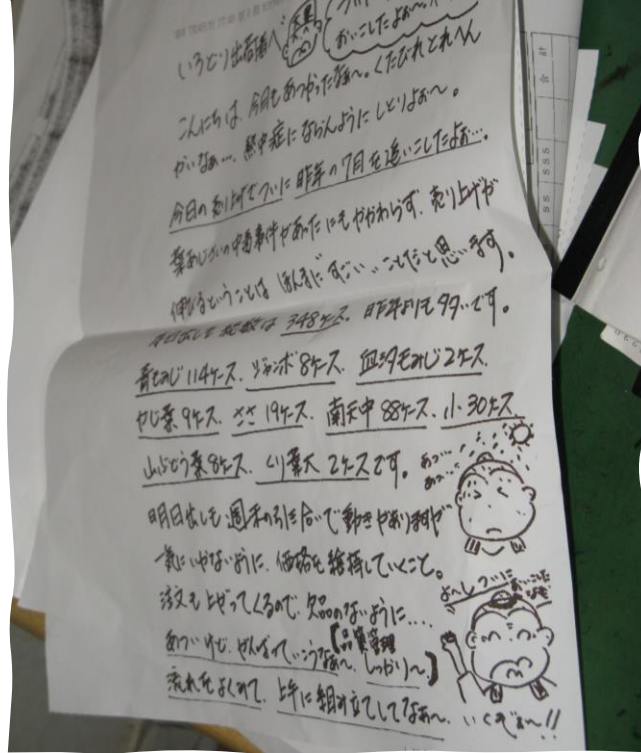
④専門職※による地域の保健医療活動が活発

項目	長野県 (順位)	全国
保健師数(人口10万人当たり) (H24年)	69.5人 (1位)	37.1人

※専門職: 医師、歯科医師、薬剤師、保健師、管理栄養士等

平均寿命ランキング男性1位は滋賀県、女性1位は長野県

- ・男性1位は滋賀県の81.78歳、女性1位は長野県87.67歳。
 - ・全国の平均では男性で80.77歳、女性で87.01歳
 - ・男性の2位は、長野県、3位京都、4位京都、5位奈良。
 - ・女性は2位岡山、3位島根、4位滋賀、5位福井。
- 滋賀県では、たばこを吸う人が少ない、多量飲酒する人少ない、スポーツをする人が多い、学習・自己啓発をする人が多い、ボランティアをする人多い、失業者が少ない、労働時間が短い、県民所得が高い、所得格差が少ない、図書館が多い、高齢者の単身者が少ない。などがあがっている。
- 長野県では、就業率が高い、高齢者の就業率も高い、社会活動やボランティアの参加が多い、喫煙率が少ない、野菜摂取量が多い、メタボの該当者・予備軍が少ない、保健師数が多い、周産期死亡率（死産、早期新生児の死亡）が少ない、県民所得が高い。などがあがっている。
- 青森県。毎年、最下位。喫煙率、飲酒で全国トップ。肥満は38.0%で8位。野菜摂取量は男性31位で292g。女性29位で275g。食塩摂取量は男性13gで2位、女性10.9gで5位。1日に歩く歩数は男性5,976歩で46位。女性5,657歩で46位などとなっている。



徳島県勝浦郡
上勝町
人口1,371人
標高100mから700m





木材のバイオマス スや建材利用





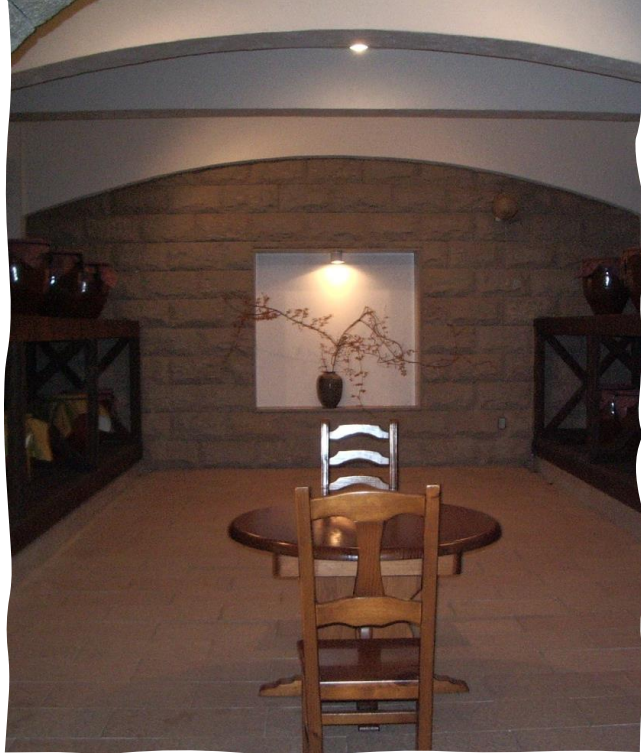
リサイクル率
80%





大分県日田市
大山農協
人口3600人





特性生かし 商品開発





三重県伊賀市
標高600m
伊賀の里モクモク
手づくりファーム



ウインナー体験教室





得意分野の パンとハム類





さまざまな食から
選択できる楽しさ



後片付けをするともらえるコイン





季節を演出 農業を紹介





モクモク契約農家さんの 収穫予定カレンダー 2019年2020年 4月-3月

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ほうれん草												
小松菜												
水菜												
わらび												
からし菜												
なば												
ねぎ												
白菜												
根菜												
かぶ												
人参												
金時人参												
えんどう												
エンドウ												
スナックエンドウ												
きぬさや												
枝豆												
丹波黒豆												
なす												
きゅうり												
とうがらし												
ピーマン												
トマト												
ミニトマト												
ズッキーニ												
ゴーヤ												
かぼちゃ												
キャベツ												
ブロッコリー												
たまねぎ												
じゃがいも												



旬を紹介

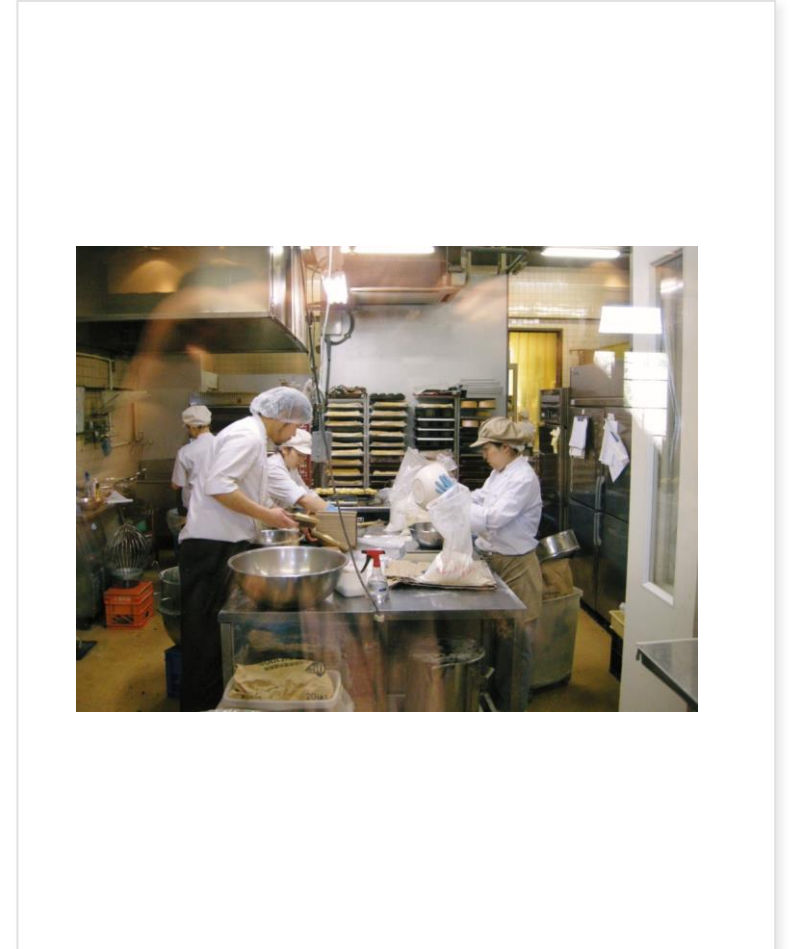




POPや展示もわかりやすく



毎日手づくりでの商品が生まれる





コテージ別 消費電力量ランキング

4月27日の 9時 0分から 9時 0分まで 17時 52分現在
合計が小さい順より表示しています

ランク	ルームネーム	合計	ランク	ルームネーム	合計
1位	5号室	0.197kWh	17位	27号室	0.197kWh
2位	8号室	0.197kWh	18位	28号室	0.197kWh
3位	9号室	0.197kWh	19位	30号室	0.197kWh
4位	10号室	0.197kWh			
5位	11号室	0.197kWh			
6位	12号室	0.197kWh			
7位	19号室	0.197kWh			
8位	22号室	0.197kWh			
9位	24号室	0.197kWh			
10位	26号室	0.197kWh			

ENE GATE



宿泊連携の 環境の取り組み



山村を 魅力に



田んぼの横には学びのゲーム



園内には岩盤浴もある温泉





体験と学び





内部はサロンでくつろげる



モクモク手づくりファームの通販カタログ



(モクモク工場長 松尾尚之)

イチゴのタルトとジャムの紹介



野菜セットとオリジナルのサラミ類



お米の販売と特典でもらえるグッズの紹介

モクモク直販のご利用方法

モクモクでは、畑で育てつくったものを、ネイチャークラブ会員さんに直接お届けしています。

ご注文・ご相談

TEL 0120-090986 (9:00~18:00)
TEL 0595-43-1861 (24時間受付)
http://www.moku-moku.com
Eメール shop@moku-moku.com

早期注文割引

毎月25日締切
毎月25日までにいただいたご注文の当月分は3%、翌々月分は5%の割引が適用されます。翌々月分は5%の割引が適用されていますので、早ければ、翌々月分まで割引が適用されます。

2月は28日まで締切を延長いたします

ポイントを使おう

1ポイント=1円としてご利用できます。

- 19 口座引落し
- 20 ネット決済
- 21 ネット注文
- 22 早期注文
- 23 お支払い
- 24 プラマ引取
- 25 こーいちこの会
- 26 マイバック
- 27 マイ

ポイント交換商品

- モニター一対
- 農業倉1シーズン 体験チケット
- ロックンチェア
- ハンモック一台
- かまどさん (三合炊飯)
- 松見工務長のあしたのために つくるハム
- 家族でつくる手づくり時計
- 農場レストラン 無料招待券 (1名様)
- モクモクオリジナル 素材招待券 (1名様)
- のんびりお宮仕様の羊草工作セット
- 季節のイラスト入り レターセット
- キャンパス トートバッグ
- モクモク紙はがき (5枚入り)

お支払い方法

口座自動引落し(登録制)
代金引換
クレジットカード(インターネットショップ限定)

お届けについて

全館便
毎週土曜日
毎週火曜日

地域限定当日お届け
毎週火曜日

「あ、お米がない!」

というときは お電話ください。
お米の翌日便あります!
0120-090986
http://www.moku-moku.com

特別栽培米

特別栽培米とは
農薬・化学肥料がゼロに近い状態で、お米の栽培に使用される農薬、化学肥料の生産過程で一部の農薬を削減して栽培されたお米のことです。

こーいちの会 5kg (玄米特) ¥2,500

- 玄米 申込番号 7331
- 白米 申込番号 7332
- 玄米 申込番号 7333

こーいちの会 (玄米) 30kg ¥14,700
申込番号 7337

（つき具合の違いについて）

玄米と白米の違いは、玄米は胚芽を残したままに精米されたお米で、白米は胚芽を完全に除去したお米です。胚芽を残したお米は、栄養価が高く、消化吸収が良く、血糖値の上昇を抑える効果があります。

玄米食食に向いているお米 「胚芽の大きなお米」

胚芽の大きなお米は、胚芽が壊れにくく、栄養価が高く、消化吸収が良く、血糖値の上昇を抑える効果があります。

胚芽の大きなお米 (玄米) 7321 ¥1,000

ご一いちこの在庫状況

在庫状況

- 豆穀米 2kg ¥344
- 豆穀米 2kg ¥1,570
- 豆穀米 2kg ¥360
- 赤穀米 2kg ¥355
- 赤穀米 2kg ¥352
- 黒穀米 2kg ¥355
- 黒穀米 2kg ¥352

ご一いちこの会

会員さん引き続き募集中です!

お申し込みはこちら
http://www.moku-moku.com/membership



長崎県大村市
「おおむら
夢ファーム
シュシュ」
動員49万人



店内にはケーキ売り場も





さまざまな 農産物と加工品





商品はPOSで管理
女性比率 83%





近郊の農園と 連携し地域全体 を観光に繋ぐ



生産者の加工品類

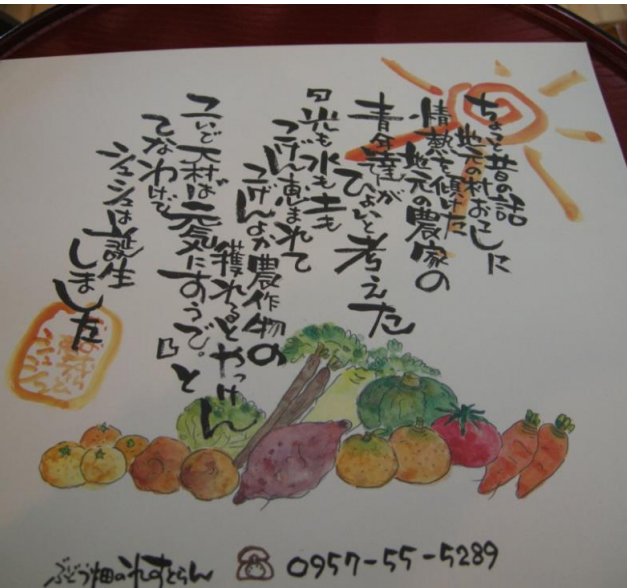




ブッフエ レストラン



デザインで四季を演出



大人が参加する農業教室も開催



ポタポタ倶楽部 会員募集

※X-L・FAX会員は優待あり

- X-L・FAX会員様には会員様へのお買得情報よりPUSHにて発信させていただきます
- いちご狩り、ぶどう狩り、YONEXなど会員様特別価格のご案内
- 会員様の中から毎月抽選でポタポタの豪華景品が当たる抽選会開催

その他ポイントアワードは景品盛りだくさん

シユシユ ポツポツ農業部規約について

- ポイントカードの有効期限は、カード最終利用日から1年です。
- 入金金500円利用いたします。(※同時1500ポイント加算させていただきます。※日、シユシユ全店でご利用可能です。) 200円につき1ポイント、500ポイント単位でのご利用となります。※清算前に必ずカードをご提示ください。カードを忘れられた場合はポイントの加算ができませんのでご注意ください。
- カードは本人様のみ有効となります。※集めたポイントも他の人の譲渡することは出来ません。
- カードの紛失・盗難及び破損の場合は同一番号のカードが再発行出来ません。 両者のご本人の手続きをお願い致します。
- ポイントカードは、半に減らしたり、折り曲げたり、破損に近づけたりすると使用不可になります。ポイントが無効になりますので大切にしてください。
- お名前の変更があった場合はシユシユ全店まで予めお電話にてご連絡ください。
- 経路機種の更新等により、システムの変更がある場合がございますので、あらかじめご了承ください。

おおむら夢ファーム シユシユ
〒866-0005 大村市南町4番456
TEL 55-5288

農業塾 育成講座

サトウキビ 輝かせよう

期間 / 平成20年10月～平成21年9月迄
月1回開催 / 詳細はホームページまたはお問い合わせ下さい

時間 / 午前10時～午後4時迄
場所 / シユシユ 周辺農圃おとせ
講師 / 果樹・野菜・花き・畜産・炭酸ガス等専門の講師にお任せ

入会金 / 3000円 会費 / 2000円(1回)
お問い合わせ / 0943-55-2881 / 0943-55-5288

申込期間 / 平成20年9月16日



体験教室





農家民泊と 連携する



群馬県利根郡昭和村 野菜くらぶ
人口6844人 標高500m~600m



コンニャク加工

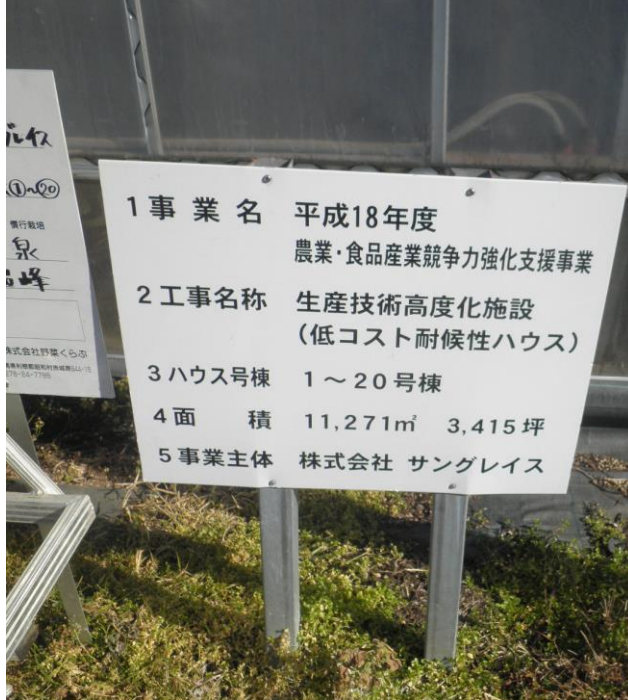


人気のピクルス と大根



生協・パルシシステムなどと商品開発





モスバーガーとの 連携事業





青森県で独立
第1期生山田広治さん
第3期生・矢口岳夫さん





モスバーガー との連携 (静岡)





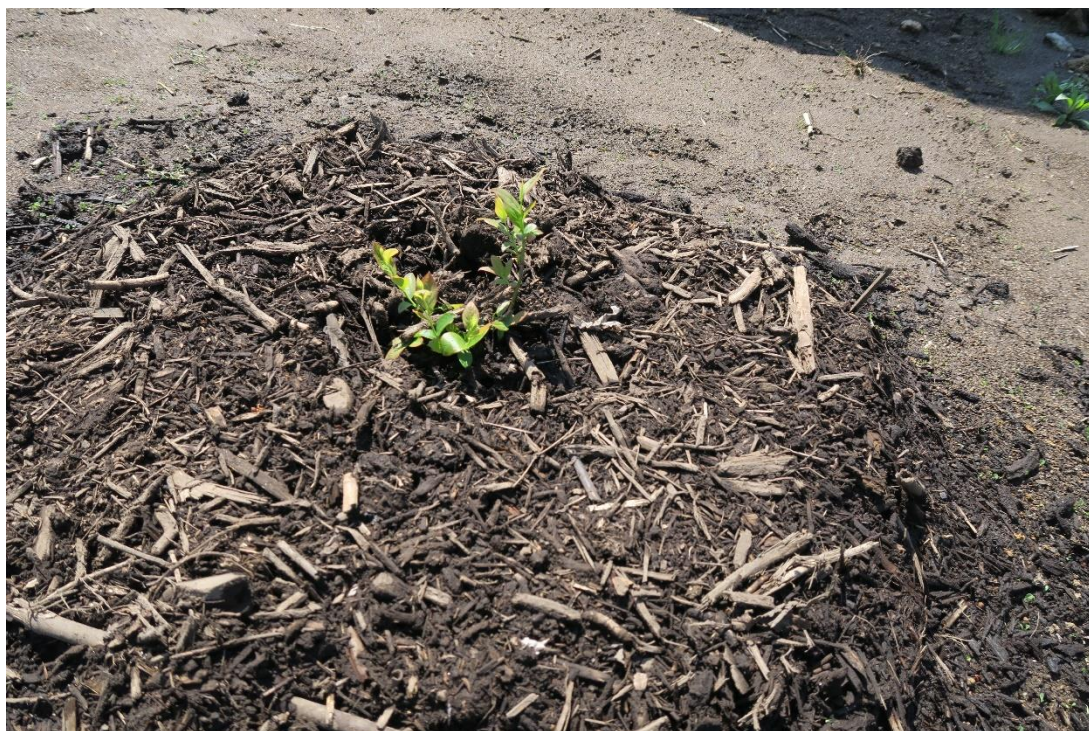
静岡県で独立
第4期生・
塚本佳子さん



遊休地を利用しての太陽光発電



ブルーベリーとさかきを栽培



地元の地銀・信金の投資で建設





イタリア 地域の食文化・ 料理・町を連携

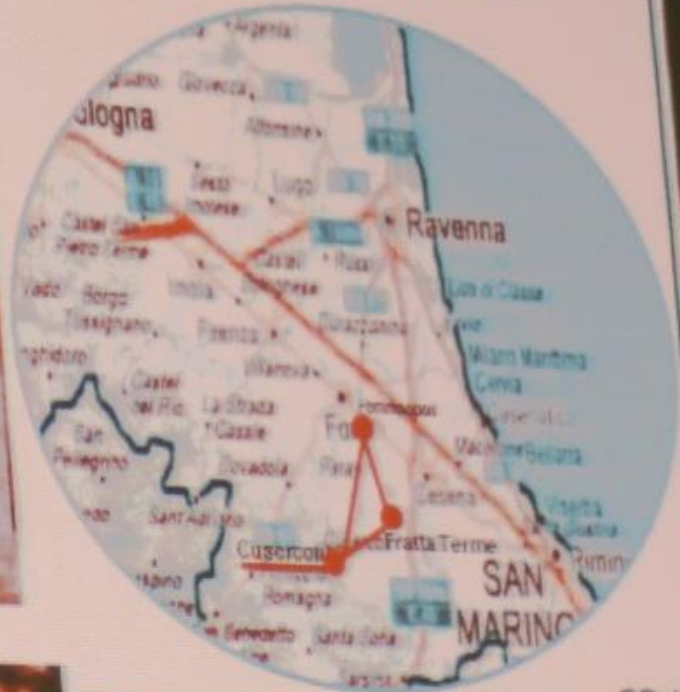


7 August 11, 2016

Forlimpopoli



CASARTUSI



Riding school



SPA

Grand Hotel

Grand Hotel

Notes.....



染物屋さん
チェルヴィア
(Cervia)
「塩の博物館」





古い建造物を活かした役場







**Goch荘
「ほろろん」
京都市右京区
220前の古民家**



井筒屋 京都府宮津



棚田ハウス

滋賀県高島





京都府相楽郡和束町
BLODGE LODGE
プロジェクト・マイケルさん育子さん



テーブル・ア・
クロス
gochi荘
岡田奈穂子さん

移住・定住に熱心な自治体連携

滋賀県高岡市

奈良県宇陀市

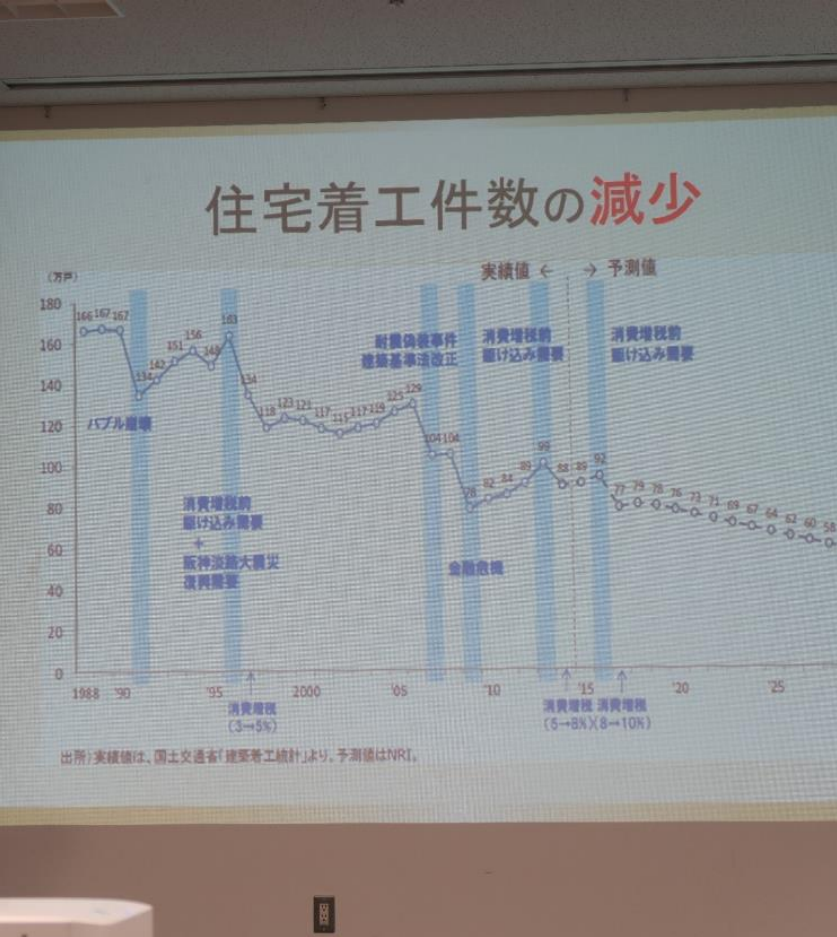
和歌山県田辺市

京都府亀岡市

など

サイトは多言語対応





和歌山県田辺市 「たなべ未来創造塾」



「僕らの畑は僕らで守る！チーム日向 結成！」 農人と森の番人プロジェクト

地域の農家の課題
耕作放棄地・鳥獣害
高齢化による担い手不足

1 狩る!
若手(30代)農家自らがチーム日向を結成！農作業のかたわら狩猟活動

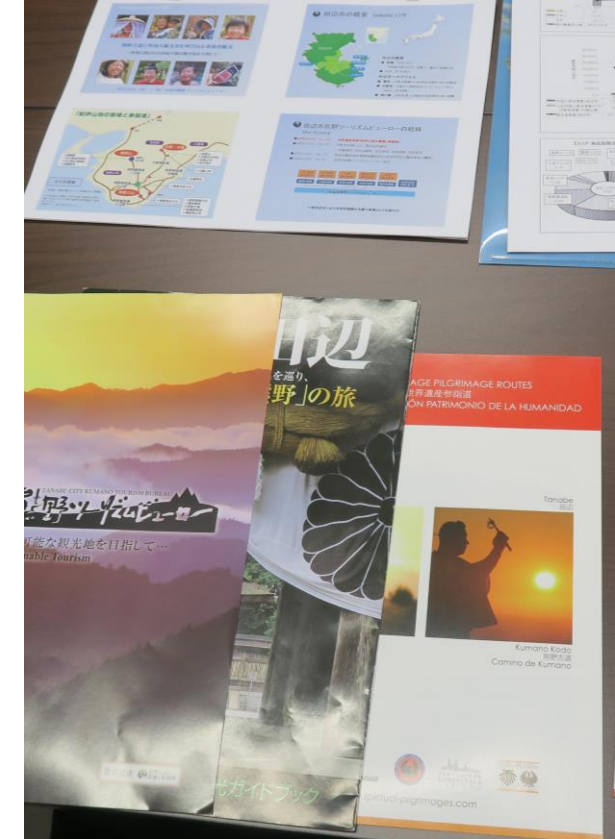
2 解体!
獲物の解体処理施設と加工施設を誘致し地元で加工！
ツアーでのBQ加工品の販売
放棄地でのハーブ栽培

3 食す!
地元住民によるジビエ料理を民泊客に提供する
狩猟ツアー弁当やジビエBBQなど

解決!
新たなコミュニティ
ビジネスチャンス
インバウンド
地域活性化

by 岡本農園





田辺市熊野 ツーリズムビューロー



移住には和歌山県の支援策がある

首都圏に居住し訪問地までの往路交通費支援片道2万円

新たな起業支援補助300万円

地域の仕事を引き継ぎ新しい視点での継続支援100万円

初期費用支援100万円。農林水産業支援50万円

空き家改修補助金80万円

移住支援金交付金額 などなど

田辺市でも支援策がある

東京都から移住・単身の場合60万円

東京都から移住・2人以上の世帯の場合100万円

児童手当の額（1人当たり月額）

3歳未満 15,000円

3歳以上小学校修了前 第1子及び第2子 10,000円

第3子以降 15,000円

中学生 10,000円 などなど

どの県や市町村も、移住・定住・子育て支援を行っている

植栽を苗づくりから計画的に行う 山林に仕事と雇用が生まれ注目



旧小学校をリノベーション。食も美味しいと 年間6万人が来る和歌山県田辺市秋津野



小学校の廃校からレストラン誕生 地元の食が評判で全国から人が来る



新鮮や野菜や果物が安く手に入る 農産物直売所「きてら」



田辺市の事例は大学授業で大反響！！

**明治大学農学部食料環境政策学科「食文化と農業ビジネス」(132名)、
フェリス女学院大学国際交流学部「地域と食文化」(150名)。**

**コロナの影響で講義はオンライン。地方から出て大学に入ったものの学校には行けない。
都市での暮らしが危ない。
就職希望の大手企業も採用がおぼつかない。などという状況も生まれた。**

田辺市は大学・市・金融機関も支援して若者の夢づくりを支援している。

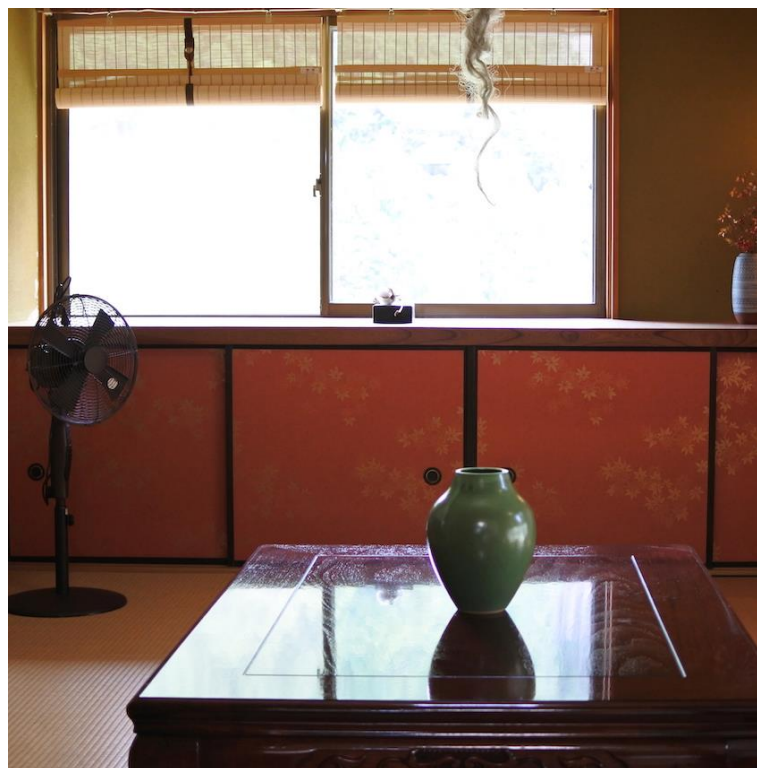
学生から「地域活動をしたい」「地方に移住したい」「都市に来てコロナの影響を観たら地方の方が自然も多く魅力的」「テレワークができることで都市にいる意味が薄れた」「地元に戻り社会貢献する仕事がしたい」など、去年とは激変する感想が次々と返ってきた。

地方で新しい活動が生まれていることを講義で知って衝撃を受けたという学生もいた。

**各自治体が移住・定住促進をしていること、相談窓口があることなども紹介したところ、
実際に調べたり、訪ねたりした学生もいた。**

●モデルは富山大学・高岡市・魚津市連携

**古民家を300万円で購入
1棟貸しゲストハウスに
金融機関支援と利子優遇
策で月々支払い3万円**



田舎にはたくさんの魅力と環境がある 和歌山県田辺市龍神村に家族で移住



地元の果実加工の工房とカフェを運営



- 里山と共存する地域の課題について、山を愛する登山者、特に「人の営みを感じながら歩く低山トラベラー」を議論に巻き込み、趣味領域の延長として当事者意識を醸成しながら、課題の解決に継続的に取り組む関係人口のコミュニティを創出する。
- 地域課題: 世界遺産としての熊野の山を支えている林業・狩猟や農業は、所得減少・担い手不足などの課題を抱えており、その文化的景観の保全・維持が困難となりつつある。またインバウンド人気の陰で日本人の熊野訪問者数は伸び悩んでいる。
- 事業内容: 低山トラベラーを対象に、東京での連続講座と熊野でのフィールドワークを開催。地域住民と関わりながら、その暮らしや熊野の文化と深く関わる「林業・狩猟・農業」の体験を通して地域課題を理解し、解決に取り組むプログラムを構築する。
- 継続的な体制づくり: 着地型旅行会社「田辺市熊野ツーリズムビューロー」を中心としながら、グリーンツーリズムの拠点「秋津野ガルテン」、CSV・ソーシャルビジネスを数多く創出してきた「たなべ未来創造塾」が連携することで、万全の受入体制と現地での交流拠点を整備。登山者・ハイカーコミュニティを有する首都圏ITベンチャーと連携し、プログラム参加者のコミュニティをつくり、現地との情報交流や情報発信、参加者募集の母体とする。またWEB動画・記事などのマルチメディアを通して、地域事業者と関係人口コミュニティが地域課題の解決に向けて協働し、新たな商品や体験価値を共創するプロセスを社会へ発信する。
- 地域に親和性の高い交流人口(登山者)を関係人口へ昇華させる点と、母集団となるコミュニティが確立されている点が特徴。





田辺市熊野 ツーリズムビューロー





旧小学校をリノベーション。食も美味しいと年間6万人が来る和歌山県田辺市秋津野





村の特性を知って
商品開発
茨城県常陸太田市
「常陸秋そば」





麺が結ぶ 二つの文化



農村のツアーに繋ぐ



大分県竹田市「サフラン」のワークショップ

100年の歴史をもつサフラン農家を解放してサフラン摘みから学ぶ



竹田市の サフラン

サフランは明治期から栽培され鎮静剤として薬用として使われた



サフランの歴史的背景もテキスト化

サフラン (Saffron) の話

竹田市のサフランは、明治36年に栽培が始まり、国内生産量の8割以上が生産されています。

サフランとは

- 学名: *Crocus sativus* L.
- 英名: Saffron crocus
- 和名: サフラン (番紅花、泪夫蘭)
- 分類: アメニクワ科カスス属の球根植物、多年生
- 原産地: 地中海沿岸地方およびヒマラヤ地方
- 用途: 食品等の着色(黄色)、薬用
- 主産地: 国外 イラン、スペイン、中国、ギリシア
- 国内 大分県(竹田市ほか)、長野県



着色料や薬用いられるサフランは本種のみで、10月下旬から11月上旬にかけて薄紫色の甘い香りのある花を咲かせ、花弁は6枚で、花には黄色い雄しべと赤く垂れ下がる雌しべがあり、この雌しべを乾燥したものがサフランで、主成分であるクロシンが黄色を発色し、古くから料理の着色や薬用に用いられた。

サフランの語源

サフランという言葉は、アラビア語の黄色を示す *azafran* 又は *zafaran* が語源で、ヨーロッパにアラビア人が伝えたのでそのような名になったと思われ、そもそもサフランという名は乾燥した雌しべのことだったが、いつしか植物名を指すようになった。

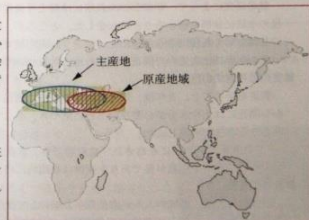
和名はサフランで、漢字で番紅花(ばんこう)又は番紅花、泊夫藍(さふらん)と表記しますが、番紅花という名は、16世紀の中国で外城から輸入した紅花という意味を表していたと考えられ、サフランのことをよく知らなかったので本物の紅花と間違っで名付けたらしい。日本では1630年に林羅山が本草辞書「多識編」に番紅花と記載しています。

栽培の起源

栽培は古く、紀元前2千年頃のクレタ文明の時代に既に栽培が盛んで、クレタ島から出土した壁画にサフラン摘みを描いた絵があるといわれ、また、同じ頃のエジプトでも栽培されていた。

世界各地への伝播

ヨーロッパへは、8世紀にスペインを征服したアラビア人によって伝えられ、インド、ペルシア地方ではそれ以前に栽培されていたようです。中国へは紀元前2世紀に張騫がブドウ、クマゴヤシ、ザクロ、ゴマ、キュウリ、クルミなどとともに西方から伝え、日本へは、白井光太郎の「植物叢書考」によると、江戸時代に花を乾いたものと花柱が薬品として伝わり、植物は天保年中に渡来したとされます。それ以前も紹介されていますが、サフランとは別物をであったので、半質買内が間違いを指摘して正しく紹介しました。



サフランの育て方

サフランの栽培は、適期に球根を植えること、長期間の乾燥を繰り返すこと、肥料を控えること、水やりを控えることなどが重要である。

栽培の時期	4月下旬~5月上旬	6月上旬~9月上旬	10月下旬~11月上旬	12月下旬~1月上旬	2月上旬~4月下旬
球根の収穫					
球根の保管					
球根の選別					
球根の消毒					
球根の植え付け					
球根の水やり					

球根の育て方

4月下旬~5月上旬: 球根の収穫。球根は球根が乾燥している状態で収穫される。乾燥した球根は、1週間程度乾燥させた後、1週間程度水にさらす。その後、乾燥させた球根を篩で篩い分け、10分程度の時間水洗いし、乾燥させる。

6月上旬~9月上旬: 球根の保管。球根は乾燥した状態で保管される。球根は乾燥した状態で保管される。球根は乾燥した状態で保管される。

10月下旬~11月上旬: 球根の選別。球根は選別される。球根は選別される。球根は選別される。

12月下旬~1月上旬: 球根の消毒。球根は消毒される。球根は消毒される。球根は消毒される。

2月上旬~4月下旬: 球根の植え付け。球根は植え付けられる。球根は植え付けられる。球根は植え付けられる。

2月上旬~4月下旬: 球根の水やり。球根は水やりされる。球根は水やりされる。球根は水やりされる。

サフランの育て方

サフランの栽培は、適期に球根を植えること、長期間の乾燥を繰り返すこと、肥料を控えること、水やりを控えることなどが重要である。

栽培の時期	4月下旬~5月上旬	6月上旬~9月上旬	10月下旬~11月上旬	12月下旬~1月上旬	2月上旬~4月下旬
球根の収穫					
球根の保管					
球根の選別					
球根の消毒					
球根の植え付け					
球根の水やり					

球根の育て方

4月下旬~5月上旬: 球根の収穫。球根は球根が乾燥している状態で収穫される。乾燥した球根は、1週間程度乾燥させた後、1週間程度水にさらす。その後、乾燥させた球根を篩で篩い分け、10分程度の時間水洗いし、乾燥させる。

6月上旬~9月上旬: 球根の保管。球根は乾燥した状態で保管される。球根は乾燥した状態で保管される。球根は乾燥した状態で保管される。

10月下旬~11月上旬: 球根の選別。球根は選別される。球根は選別される。球根は選別される。

12月下旬~1月上旬: 球根の消毒。球根は消毒される。球根は消毒される。球根は消毒される。

2月上旬~4月下旬: 球根の植え付け。球根は植え付けられる。球根は植え付けられる。球根は植え付けられる。

2月上旬~4月下旬: 球根の水やり。球根は水やりされる。球根は水やりされる。球根は水やりされる。

大分県竹 田市のサ フラン

サフランはクロッカス系の植物。花弁はインスタレーションに。



竹田市サ フランの ワーク ショップ

農家を解放してシェフが
入り地元産農産物でのパ
エリアの公開講座



竹田市の サフラン ワーク ショップ

農家の田んぼでランチ。
竹を使っての皿でデザート
トまでを堪能



岐阜県
飛騨高山
「すくなか
ぼちや」

地域固有のかぼちやを
プロモーション



歴史から栄養価までテキスト化

すくな
宿儺かぼちゃ
のりくら
～飛騨高山、乗鞍山麓からのおくりもの～



今回ご紹介する宿儺かぼちゃは、ウリ科カボチャ属セイヨウカボチャ種に分類されます。岐阜県飛騨高山の丹生川（にゅうかわ）地区で、世に知られることなく長年栽培されてきました。宿儺かぼちゃがどのようにして育成されたのかは、はっきりしておらず謎に包まれています。ヘチマのような独特の形状と灰緑色で縦縞のある表皮はとてモカボチャのイメージとはかけ離れています。見た目からは想像できないようなホクホクとした食感と上品な甘みは、食卓の一品として欠かせないものと昔から大切にされてきました。

宿儺かぼちゃの魅力

その1 恵まれた環境

宿儺かぼちゃの産地、飛騨高山は岐阜県の北部に位置し、東に3,000m級の乗鞍岳を初めとする北アルプス、西に2,700mの白山連峰を望む高い山々に囲まれた地域です。気候は冷涼で冬期は積雪が多く、年平均気温は10.6℃、年平均降水量は1,733mmです。

宿儺かぼちゃは飛騨高山でも主に標高500～900mの盆地で栽培されているため、夏の昼夜の温度差が13℃近くあり、乗鞍山麓の湧水が石灰質を含み清流として、肥沃な大地を潤しています。宿儺かぼちゃは、このような大自然の恵みのもと、糖度が高く独特の食感をもつカボチャに育つのです。




飛騨高山産の宿儺かぼちゃの歴史

飛騨高山の宿儺かぼちゃは、その歴史が古く、多くは長年栽培されてきたものとされています。飛騨高山は、その歴史が古く、多くは長年栽培されてきたものとされています。

産地	栽培時期	特徴	産地
飛騨高山	10月～11月	収穫時期	飛騨高山
乗鞍山麓	10月～11月	収穫時期	乗鞍山麓

宿儺かぼちゃの歴史

飛騨高山の宿儺かぼちゃは、その歴史が古く、多くは長年栽培されてきたものとされています。

宿儺かぼちゃの栄養価

飛騨高山産の宿儺かぼちゃは、その栄養価が高く、多くは長年栽培されてきたものとされています。

成分	含有率
水分	75.0%
糖質	10.0%
たんぱく質	0.5%
脂質	0.1%
繊維	1.4%
灰分	0.1%

飛騨高山産の宿儺かぼちゃは、その栄養価が高く、多くは長年栽培されてきたものとされています。

飛騨高山産の宿儺かぼちゃの歴史

飛騨高山の宿儺かぼちゃは、その歴史が古く、多くは長年栽培されてきたものとされています。



飛騨高山の宿儺かぼちゃは、その歴史が古く、多くは長年栽培されてきたものとされています。

飛騨高山産の宿儺かぼちゃの歴史


飛騨高山の宿儺かぼちゃは、その歴史が古く、多くは長年栽培されてきたものとされています。



飛騨高山の宿儺かぼちゃは、その歴史が古く、多くは長年栽培されてきたものとされています。

生産農家から料理までを具体化

7. 【宿衛の地元のトマトとトマトを使用した料理】



① 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介


料理名	材料	調理時間
トマトとオリーブオイルのソテー	トマト 200g、オリーブオイル 大さじ2杯、塩、こしょう	10分
トマトとパルメザンチーズのソテー	トマト 200g、パルメザンチーズ 大さじ2杯、塩、こしょう	10分
トマトとベーコンのソテー	トマト 200g、ベーコン 50g、塩、こしょう	10分

② 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

③ 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

④ 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

2. 【宿衛の地元のトマトを使用した料理】



① 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介


② 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

③ 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

④ 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

⑤ 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

参考 ～ 宿衛がぼちぼち研究会のあゆみ ～



① 宿衛がぼちぼち研究会のあゆみ


② 宿衛がぼちぼち研究会のあゆみ

③ 宿衛がぼちぼち研究会のあゆみ

④ 宿衛がぼちぼち研究会のあゆみ

⑤ 宿衛がぼちぼち研究会のあゆみ

① 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

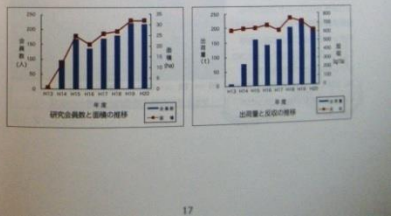


② 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

③ 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

④ 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介

⑤ 宿衛の地元のトマトを使用した料理の紹介



飛騨高山のすくなか ぼちや

高山市の農政課の担当者が生産の背景を
紹介



飛騨高山のすくなか ぼちや

生産者自らが思いや取り組みを解説



経堂のスタジオを 使って公開講座

一般の人向けに実際のさまざまの料理を
知ってもらう



飛騨高山すくなかぼ ちや

料理家の馬場香織さんが家庭や農家でも
作れる料理を提案



飛騨高山すくなかぼ ちや

かぼちゃの花と蒸し料理



すくなかぼちゃ

サラダ



すくなかぼちゃ

あえもの



すくなかぼちゃ
パイ



すくなかぼちゃ
パンプキン



すくなかぼち

さまざまに並んだかぼちや料理



すくなかぼちやの 里・丹生川地区への ツアー

バスガイドは農家の代表の若林定夫さん



すくなかぼちやつ アー

会場は200年たつ農家を解放して開催



すくなかぼちやツ アー

農家の入り口に特産物のトマト



すくなかぼちやツ アー

手料理で御膳でのもてなし



すくなかぼちやツ アー

個人農家の座敷での料理会



すくなかぼちやツ アー

丹生川神社を詣でる



すくなかぼちやツ アー

神社の正面・参加者も祭りに出かける



すくなかぼちやつ アー

丹生川神社の祭り



すくなかぼちやツ アー

丹生川神社の祭事



すくなかぼちやつ アー

畑や集荷の様子も見学・熱心な質問が飛び交う



すくなかぼちゃツ
アー

出荷で箱詰めされるかぼちゃ



すくなかぼちやツ アー

夜は民家を改築した旅館で食事会



すくなかぼちゃツアー

かぼちゃも織り込まれた夕食の膳



すくなかぼちやつ アー

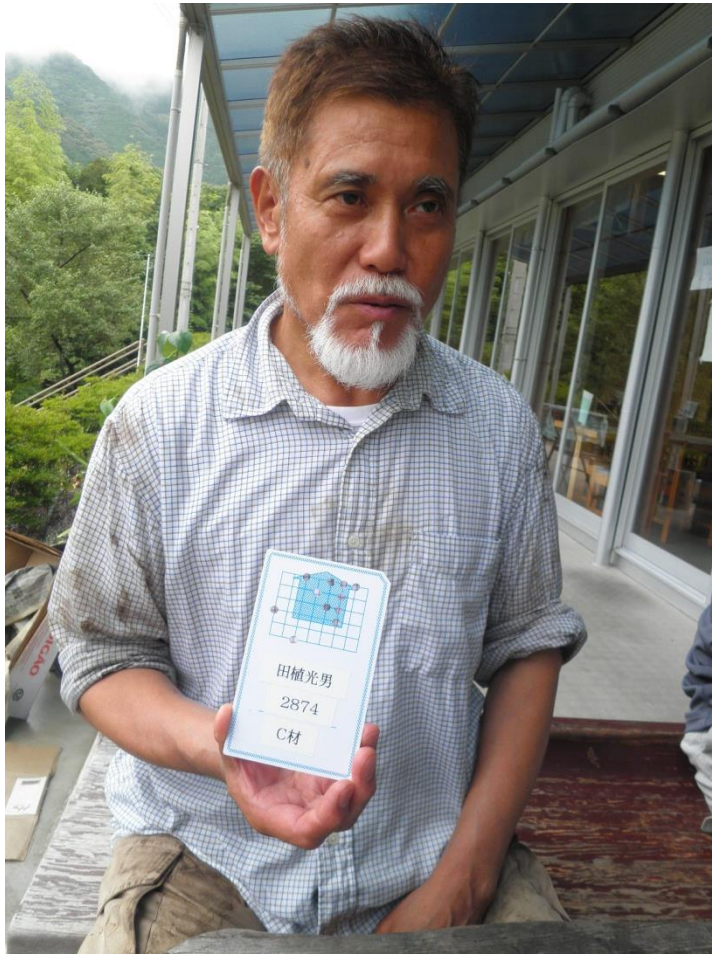
参加したメンバーはご機嫌・農家との連携も始まった



高知県・土佐の森救援隊



間伐持ち込みの管理は24時間



個人が持ち込んだものを把握



計量精算書

日時	平成22年 8月12日(木)	
車番	回数	
コード1	4	1
コード2	130 田嶋光男	
コード3	2 杉	
	4 小規模(個人)	
総重	1440kg	
風袋	850kg	
正味	590kg	

お支払金額 ¥ 1770円

受取人サイン

〒789-1203 高知県高岡郡佐川町丙5514
仁淀川森林組合
TEL 0889-22-7316
FAX 0889-22-7331

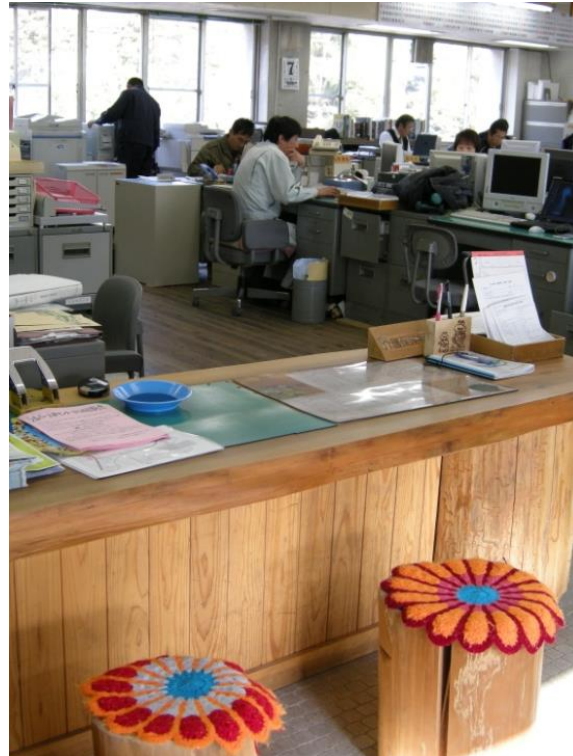
チップ材に加工するプラント



薪の方がお手軽で安くできる



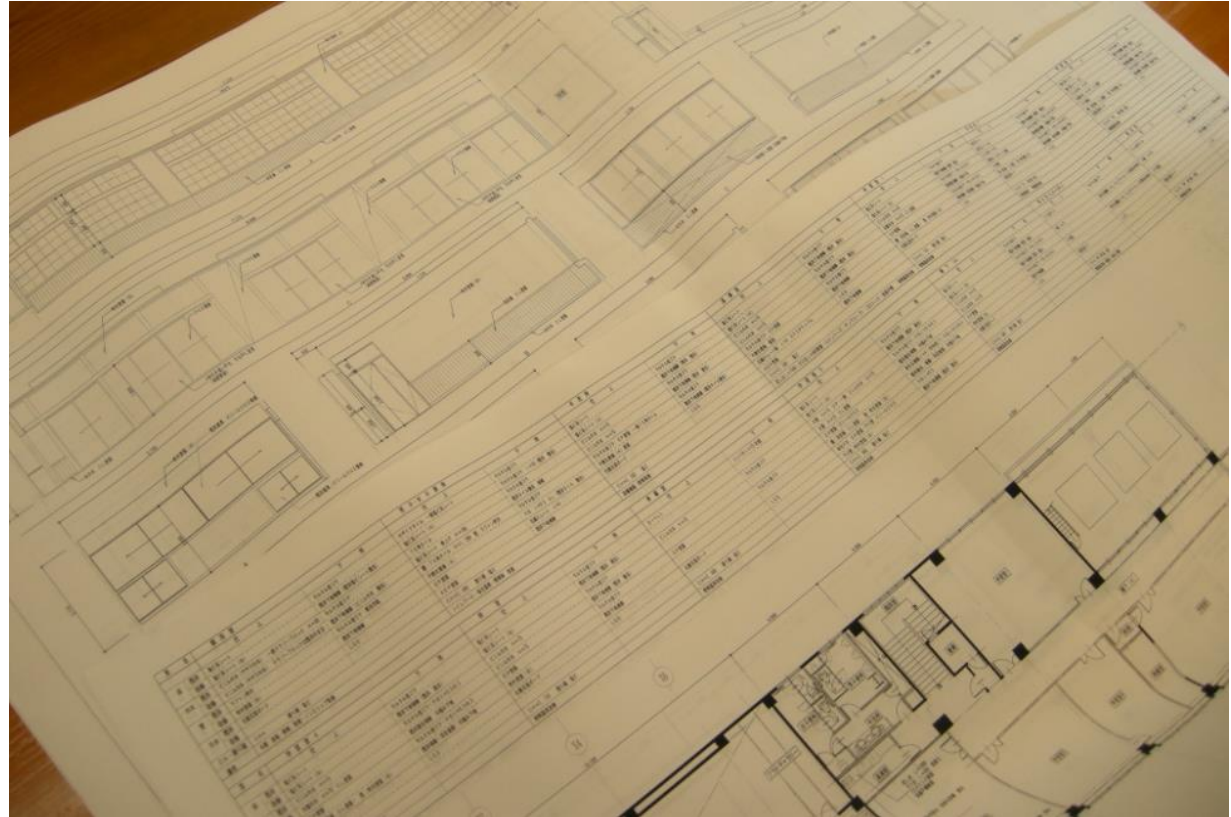
木材のオーダーメイドを実現 長野県根羽村 人口855人 標高1400m



最新鋭の製材施設を設置



設計にもとづいて製材を実施



乾燥を最新技術で実施



伐採から製材まで請け負う



村にモデルハウス



三重県 三重ジビエ



捕獲と連動





洗浄・解体など、 別々に衛生管理

解体処理室での注意事項

- ・作業衣・帽子・ゴム等合成樹脂製
手袋・長靴・エプロン等を着用
- ・こまめな手洗い、使用直前及び使用中
に汚染があった毎にナイフ等の消毒
- ・被毛はナイフ、手指、枝肉に接触
させない



食品会社と 連携 中華料理





加工場と連携



田舎力

ヒト・夢・カネが集まる5つの法則

金丸弘美
kanamaru hiromi



田舎力 ヒト・夢・カネ
ネが集まる5つの法則

- 1. 発見力
- 2. ものづくり力
- 3. ブランドデザイン力
- 4. 食文化力
- 5. 環境力

月に4回、島根から直送販売



尼崎の阪急で販売 J A 雲南



現地では売れる野菜の講座開催



J A マーケティング部



高知県

「県庁おもてなし課」と「観光特使」



高知県観光イベント
志田町
龍馬ふるさと博

高知県観光特使
金丸 弘美

〒541-0043 大府市中央区高麗橋1丁目7-7
The Kitahama 1313号 絹万来社
TEL:06-4707-0357 FAX:06-4707-0356
E-mail:kanamaru.hiromi@carneo.plala.or.jp

高知県観光情報ホームページ
よざこいネット
<http://www.attaka.or.jp>
携帯サイト

高知県観光振興部おもてなし課
〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号
tel.088-823-9609 fax.088-823-9256

2011年 3/5
2012年 3/31

<http://ryoma-furusato.jp>

高知県立施設等無料入場券

ご使用について

- 各施設1回限りとし、5名まで無料で入場可能。
(ただし、高知県以外に居住の方のみ ※職員が確認させていただく場合があります。)
- 団体及びグループでのご使用は1枚に限定させていただきます。

●お越しいただく際には、事前に時間・休館日を各施設にお問合せをお願いします。
●特別観覧の入場は、別途入場料が必要な場合がございます。
●入場無料施設について、予告なしに追加もしくは取扱いを中止する場合がございます。
訪問前によざこいネット等でご確認ください。

有効期限
平成25年3月31日まで

①高知城(懐徳館) 088-824-5701	⑩中岡慎太郎館 0887-38-8600
②高知県立美術館 088-866-8000	⑪安芸市立歴史民俗資料館 0887-34-3706
③高知県立文学館 088-822-0231	⑫西島園芸団地 088-863-3167
④高知県立坂本龍馬記念館 088-841-0001	⑬高知市立自由民権記念館 088-831-3336
⑤高知県立歴史民俗資料館 088-862-2211	⑭横山隆一記念まんが館 088-883-5209
⑥高知県立牧野植物園 088-882-2601	⑮本山町立大原富枝文学館 0887-76-2837
⑦高知県立足摺海洋館 0880-85-0635	⑯ゆとりすとパークおとよ植物園 0887-72-0700
⑧高知県立のいち動物公園 0887-56-3500	⑰越知町立横山自然の森博物館 0889-26-1060
⑨土佐内家宝物資料館 088-873-0406	⑱四万十川観光開発株式会社 0880-36-2227
⑩高知市立龍馬の生まれまち記念館 088-820-1115	⑲海のギャラリー 0880-85-0137
⑪キラメッセ室戸 鯨館 0887-25-3377	⑳海洋堂ホビー館四万十 0880-29-3355

尼崎の阪急で販売 J A 雲南







現地では売れる野菜の講座開催



POS対応のバーコードのシール 打ち出し



地域のセレクトショップを マネジメントする加納一美さん



奥出雲もりもり 松江イオン内



J A マーケティング部

