

食育のふるさと阪谷をよくする会

1 基本データ

- 地区名 阪谷地区
- 地区人口 1, 433人 (H29.1.1 現在)
- 世帯数 456世帯
- 面積 約31.2km²

阪谷地区は大野市の北東部、白山山系の経ヶ岳の麓に位置し、西は九頭竜川を挟んで富田地区、北は勝山市、東は五箇地区に接している。

集落は18。昭和29年の町村合併により、阪谷村が大野市となる。

標高250m～500mの中山間地域で、大野市の中でも雪が多い地区で、面積の3分の2は山林であり、農地は圃場整備が進み広大な棚田となっている。

六呂師高原には、広さ220ヘクタールの奥越高原牧場、自然保護センター、青少年自然の家等の県の施設やミルク工房奥越前等の市の施設を有する。

平地より気温が1度から2度低く、経ヶ岳(標高1,625m)から吹き下ろす冷たく強い山風は、虫を追い払うのに効果があり、昔から有機栽培の土壌が培われてきた。そんな土地柄もあり、平成12年「スターランド[®]さかだに」の建設を機に「家庭菜園の味グループ」等、有機農業グループが活動を開始し、更に平成20年度には、国の「地域有機農業推進補助事業」の認定も受け、本格的に有機の里づくりが始動した。

- 実施主体 食育のふるさと阪谷をよくする会

2 現状と課題

■人口減少

阪谷地区の人口は、最近4年の状況を見ると年間約40人ずつ減少している。地区の高齢化率は大野市平均を上回っており、自然減少はここしばらく高い割合で続いていくと思われる。そのような中、人口減少による地域力(ヒト・モノ・カネ)の低下を補う手段として、地域内へ人を呼び込み、交流入口を増やすことが、

地域力回復のキーワードになってくると思われる。

■交流人口が増大する可能性

六呂師スキー場跡地の整理がついた事を契機に、平成27年10月に県、市、関係団体等で構成される六呂師高原活性化推進協議会が発足し、六呂師高原の再開発に向けて動き出し、平成28年度から県、市によるハード・ソフト両面による整備が行われることとなった。県は、平成29年の六呂師全体の入込目標を平成26年の11万6千人から約7万人多い18万人と設定している。また、中部縦貫自動車道永平寺大野道路が平成28年度中に開通し、大野油坂道路も8年後に開通する見込みとなっている。また、道の駅「(仮称)結の故郷」の整備を平成32年度の供用を目標に進められることとなっている。

さらに、平成30年度に開催される福井しあわせ元気国体では、自転車ロードレースのコースの大半が阪谷地区を通ることになっており、観戦者や応援者が多数阪谷地区を訪れることが予想される。これらのことを交流入口の拡大と地域力の回復につなげるチャンスと捉える。

■点在する観光施設の連携

六呂師高原を抱える風光明媚な当地区内には、「六呂師高原スキーパーク」、農業体験やそばうち体験ができる「スターランドさかだに」をはじめ、「ミルク工房奥越前」、「福井県自然保護センター」等多くの体験施設、観光施設が立地している。この施設を結び付けたエコツーリズムが地区の活性化のキーポイントになってくると思われる。

そのためには、地区内各施設の連携と外部の人との交流に対する意識の啓発と魅力的な体験プログラムの開発が必要である。

■課題

このような交流人口が増大する可能性と恵まれた立地条件を生かすためにも、安心安全な「有機の里」として他地区との差別化が重要であり、いかに交流入口を増やす仕組みをつくる

か、また地区住民の「おもてなし」の意識をどのように醸成していくかが今後の課題である。

3 事業の内容

「有機の里づくり」・「結の故郷づくり」を基本目標とし、①体験ツアーによる情報発信、②農産物の加工品開発と販路拡大、③食育の祖ゆかりの地として食育の推進と啓発活動、④陶芸の魅力づくりに取り組んだ。

①体験ツアーによる情報発信

有機の里阪谷の魅力を手感できる体験ツアーとして10月に「阪谷の魅力!体験ツアー」と題して、日帰りのモデルコースを実施した。

これは、阪谷地区のPRと交流人口拡大を狙った事業である。

当日は、地元ワイナリーの見学、本格的なそばうち体験をはじめ、阪谷大岩めぐりなど阪谷の地形や風土を活かした他にはない体験メニューを実施した。

午後は、六呂師高原の自然を生かしたアウトドアメニューを初めて組み込み、好評を得た。これにより六呂師高原エリアのプログラムが十分実施可能であり、阪谷地区における交流プログラムやエコグリーンツーリズムの実施による情報発信のさらなる手段として活用でき、交流人口を増やせる可能性を感じた。

また、ツアー全般にわたり、地区民の方のリードにより運営され、地区のリーダーが活躍される場となった。



②加工品の開発と販路開拓

加工品の開発については、今年度はさかだに特産工房と六呂師高原特産物会の2団体に取り組んだ。

さかだに特産工房は、農産物の栽培、商品の加工技術の向上、新商品の開発ならびに販路開拓を目標に活動を進めてきた。

人参栽培については、人参播種の効率化のため、シーダーテープを導入した。これまでの手播きに比べ効率が向上した。しかし、圃場の水捌け等の問題もあり、成長はよくなかった。栽培方法の安定的な確立に向けて研究が必要である。

小麦の栽培については、福小麦のビスケットの加工と商品化を図り、主に京都で販売をした。

野菜ジャムの開発では、人参、紫さつま芋、かぼちゃを使用して手作りジャムを試作した。今後、パッケージや販売方法、保存法、賞味期限などを検討し商品化したい。ちなみに、このジャムは新商品試食会に出品して好評を得た。

乾燥野菜については、今年度、小型の食品乾燥機を購入して野菜や果物など13種類の素材を乾燥させた。販売先、パッケージ、内容量、調理方法の提案について検討していく必要がある。

なお、この乾燥野菜も新商品試食会に出品して好評を得た。

六呂師高原特産物会は、六呂師高原特産のホワイトコーン入り里芋コロッケと六呂師高原の伝統野菜の嵐かぶらの酢漬けを入れた笹寿司を開発し、試食会に出品しどちらも好評を得ていた。

両団体とも、試食でのアンケートを参考に改良を加え、販売実現につなげる方針である。



③陶芸の魅力づくり

自主グループ「越前おおの阪谷桃木窯」を中心に、毎月第1・3木曜日に中村鐵遷氏（勝山市在住）を講師に招き陶芸教室を開催した。

陶芸教室では、手捻りによる作陶技術を習い、受講者の技術がさらに向上した。

今後、趣味の作陶の範疇を超え、土産品としての活用、こだわり野菜を食するつどいやスターランドさかだにそば処の器としての活用、阪谷での体験メニューとしての活用等、さらには阪谷産の粘土をブレンドした阪谷焼の作陶など今後の取組みが期待できる。

一昨年整備した窯に引き続き、今年度、小型の電気窯を整備した。このことにより、少数の焼き物ではあるが、短時間で焼くことができる体制が整った。



④食育の祖「石塚左玄」ゆかりの地啓発活動

食育の祖「石塚左玄」の先祖の墓所が、阪谷地区（萩ヶ野区）にあることから、阪谷地区で石塚左玄が唱えた『食育』を広めていこうと石塚左玄の訓えに基づいた料理教室を年4回開催した。基本目標「有機の里づくり」の食に関する部分を担うため、食育の祖ゆかりの地啓発活動を行った。有機肥料を使い、化学肥料や農薬を使わない阪谷産農産物をおいしく食べる方法や食育の祖「石塚左玄」の訓を通して、「食育」の重要性を地区内外に広めることができた。

4 事業の成果

他地区に誇れるイベント、文化、産業を創造し、交流人口を増やし活性化させて、魅力的で元気な「ふるさと阪谷」を創出するため、「有機の里づくり」・「結の故郷づくり」を基本目標とし、中部縦貫自動車道開通に向けて交流人口の拡大と受け入れ態勢の充実を図り、六呂師高原の活性化を阪谷地区全体の活性化に繋げるという目標で様々な事業を実施してきた。

具体的な事業としては、①体験ツアー実施による情報発信、②農産物の加工品開発と販路拡大、③陶芸の魅力づくり、④食育の祖ゆかりの地として食育の推進と啓発活動を実施した。

①体験ツアー実施による情報発信

本ツアーでは、八町区にある大岩のガイド付き散策に始まり、白山やまぶどうワインのワイ

ナリー見学、スターランドさかだにでのそば打ち体験と試食、六呂師高原のハックルベリーの森でのアウトドアプログラム体験と、一日を通して阪谷地区の観光資源をめぐることができ、参加者に向けて阪谷地区の素晴らしさを発信できた。

また、本ツアー全般にわたり、行政主体の事業ではなく地区民のリードによる進行となり、地区民が阪谷地区へ来たお客様をもてなすという経験をすることができ、郷土愛の醸成、おもてなしの心の醸成に寄与できた事業であると考え。

②農産物の加工品開発と販路拡大

本事業には、六呂師高原特産物会とさかだに特産工房が取り組んだが、それぞれ、地元産の農産物を活用し、商品開発に取り組んだ。

そして、2月には両団体が開発した新商品の試食会を地元の方を対象に開催した。これは、試作品をまず地区民に試食してもらうことで、地元における団体の活動の周知と商品の知名度向上を狙うこと、それにより、地区民の口コミ効果と更なる売上向上につなげること、また、試食後にアンケートを実施し、その結果をフィードバックしてより良い商品開発につなげることを目的に行った。この試食会で新聞社の取材も受け、マスメディアで団体の活動を紹介してもらえ、団体や阪谷地区の情報発信にもつながった。

③陶芸の魅力づくり

阪谷地区における文化面での交流人口の拡大を図る手段として、「陶芸の魅力づくり」をキーワードに、越前おおの阪谷桃木窯グループと連携し、陶芸教室の実施を足掛かりに阪谷地区における陶芸文化の広がりや交流人口の拡大を図った。

大型の窯に続いて、小型の窯も整備できたことから、作陶から焼き上がりまでのサイクルの短縮につなげられ、より一層手軽に陶芸体験が実施できる体制づくりが出来た。

また、阪谷地区で採取された粘土での作陶も

成功し、阪谷産粘土でのメイドイン阪谷産焼き物の製作も可能となった。

④食育の祖ゆかりの地として食育の推進と啓発活動

本事業では、阪谷地区とゆかりがある偉人である、食育の祖「石塚左玄先生」の人となりを知らしめるために、石塚左玄先生の訓えに基づいた料理教室を開催した。この料理教室には阪谷産有機野菜を中心に使用しており、また、訓えの実践により、阪谷地区の食と農の発信と食育の重要性を広めることが出来た。

5 今後の展望

「体験ツアーによる情報発信」においては、阪谷地区を広く地区内外へ発信し、阪谷の認知度を高めることに貢献しているが、マンネリとの声も聞くので、関係者と相談しながら新たな取り組みを実践していきたい。

「加工品の開発」においては、特産工房が新たに商品化した「乾燥野菜」シリーズの本事業を活用し、さらなるPRにつなげていきたい。さらに、今年度新たに商品開発の仲間に加わった六呂師高原特産物会にも、引き続き高原野菜を活用した商品開発に取り組んでもらい、阪谷地区の産業の創出と地域活性化に繋げ、このことで有機の里阪谷の農作物がブランド化することで、さらに需要が高まり、農業所得が少しでも高まることを期待したい。また、今後も、引き続き商談会や各種イベント、物産展に積極的に参加し、ブランド化を推し進める後押しをしたい。

「陶芸の魅力づくり」においては、拠点施設が整備されたの契機に、陶芸作りが観光体験プログラムの1つとして実施できるよう、関係者と協議していきたい。

「食育活動の推進」においては、食育の祖「石塚左玄」ゆかりの地として、地域や学校、関連団体と連携しながら、阪谷で採れた食材を味わえることの喜びや食育の重要性などを広く伝えていきたい。