

佐久支部発 ～佐久支部の活動を報告します～

平成22年11月6日(土)に支部交流会を開催しました。

佐久支部の会員である「こうみ塾」(小海町の町づくりに関心のある有志により構成される団体)の呼びかけにより、小海町の松原湖畔の在日フィンランド人の保養施設「フィンランド・ヴィリッジ」において、山谷農場の収穫祭への参加を兼ねて支部交流会を開催しました。

フィンランド・ヴィリッジは、小海町の八ヶ岳及び松原湖周辺が、森と湖の国フィンランドにとってもよく似ていることから、平成6年に建設され、以降、フィンランド夏至祭、フィンランド発祥のノルディックウォーキングの大会の開催や文化芸術などで国際交流が行われています。

また、山谷農場を主宰する藤田寛さんは、こうみ塾の会員で、首都圏の生活困窮者等に炊出しを行う団体に平成11年から食材提供を行っていますが、収穫祭には、この団体の皆さんも参加されました。

『収穫祭』

快晴の秋空のもと、正午から2時半まで開催された収穫祭には、約40名が参加しました。

各団体の活動報告の後、竹を芯代わりにしたパウムクーヘン作りや、新そば、チジミ、焼きそばなど、お互いに料理を作りあい食べあって交流しました。



『交流会』

収穫祭の後、夕方からヴィリッジの本館のログハウス内において佐久支部会員4団体15名が参加し、交流会を開催しました。

交流会では、参加者の自己紹介と各会員の活動状況報告を行い、地域づくり活動について意見交換を行いました。



佐久支部では、例年1月に開催される「氷上トリアスロン小海大会」に支部交流会を兼ねて運営協力を行っており、平成23年1月30日(日)に開催される第22回大会にも参加者への炊出し等の協力を行う予定です。

下伊那支部発 ～下伊那支部の活動を報告します～

地域づくりネットワーク下伊那支部からは「支部交流会」の様子と、「地域発元気づくり支援金平成21年度優良事例表彰式及び事例発表会」を紹介します。

支部交流会開催しました

大平宿・水源を訪ねて

木造民家集落の生活原体験と水源地ウォーク

10月10・11日の両日当支部会員の「大平宿をのこす会」の強力で飯田市大平宿の保存に関する活動を実際に体験し交流しました。

○シンポジウム

まず、「いろりの里の歩み」についてお聞きし、東京大学都市工学科の西村教授による「大平宿を残す運動が語りかけるもの」の講演会に参加しました。(於：飯田市りんご庁舎)

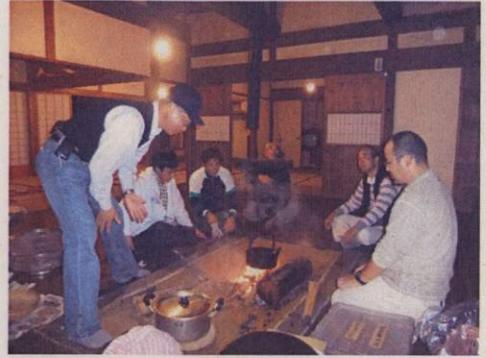
その後場所を大平宿に移動し、昭和45年集団移住した当時のままの木造民家集落の「下紙屋」さんにて、囲炉裏を囲みながら、昔ながらの生活原体験をし、交流することができました。



○水源地ウォーク

翌朝、初秋を感じる中大平憲章の板をはじめ大平宿開祖の山田氏の碑をはじめ山田洋二監督作品「隠し剣 鬼の爪」のロケ地となった場所を見学し、羽場崎さんより説明を受けながらのウォーキングは約2時間ほどかかりましたが、飯田市の水源地が松川、野底川でなく摺古木山から清内路へ注ぐ黒川から取水しているなど初めて知ることができとても興味深く聞くことができました。

そして、なによりこの宿場のそれぞれの宿に都会からの若者が泊まっており、昔ながらの囲炉裏の体験もいいものと感じる交流会でした。



地域発元気づくり支援金 平成21年度 優良事例表彰式及び事例発表会開催

11月22日(月)飯田合同庁舎講堂において、下伊那地方事務所と当支部の共催により開催されたこの発表会では、支部会員をはじめ多くの地域づくり団体約120名の参加者があり今後の活動に向け改めて刺激を受け合うことができました。

○優良事例表彰式

飯伊地方で昨年度支援金を受けた128事業の中から優良7事業を優良事例として表彰しました。

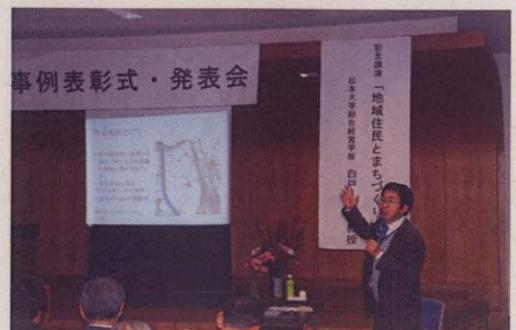


○事例発表会

知事賞に選ばれた下栗自治会による「天空の里下栗の景観展望台(ビューポイント)整備事業」はじめ地方事務所長賞を受賞された6団体の皆さんによる事例発表会が開催されました。

○記念講演会

松本大学総合経営学部の白戸教授による「地域住民とまちづくり」についての講演会が開催されました。



「やまびこフォーラム2010 in木曾」開催報告

地域づくりネットワーク長野県協議会木曾支部

平成22年11月27日(土)、やまびこネットワークの研修・交流事業である「やまびこフォーラム2010 in木曾」を木曾町の木曾郡民会館で開催しました。県下各地から約100名の参加があり、交流会も含め大いに盛り上がったフォーラムの様子を紹介します。

◆「食による地域おこし」をテーマに◆

今年度のフォーラム開催地は、6月の中信ブロック3支部の事務局会議で、過去の開催状況等を勘案して木曾支部が担当することに決まりました。

テーマの決定に当たっては、従来の開催形式にとらわれずに「木曾らしさを活かしたフォーラムにしたい」という会員らの思いがあり、これをベースに検討を重ねてきました。

木曾地域では、塩を使わず、乳酸菌の作用による発酵食品で、全国的にも非常に珍しい「すんき漬け」をはじめ、南木曾町の「あかたつ」や郡内各地に残る赤かぶなどの伝統野菜、県の無形民俗文化財に指定されている「王滝の万年鮎」、お菓子では初夏の「朴葉巻き」、秋の「栗子餅」など、それぞれの地域に特色ある伝統的食文化が息づいています。昨今、こうした食文化を地域資源としてとらえ、地元で取れる農産物に付加価値を与えて新しい「スローフード」として位置づけ、木曾地域の振興につなげていこうという機運が高まりを見せています。

こうした事情を背景に、今年は「食による地域おこし」をテーマに開催することとしました。

3部構成とし、第1部は食環境ジャーナリストの金丸弘美先生による基調講演、第2部では各支部の参加意識を高め、参加者が一体感を共有することができるよう「スローフードコンテスト」を開催し、第3部の交流会では、木曾の地酒や郷土料理を味わいながら地域づくりを熱く語り合っていたくという趣向にしました。特に第2部は、各支部から1品ずつスローフードを出品していただき、そのプレゼンテーションを聞きながら会場の参加者が試食、投票して賞を選ぶという実験的な取組です。



第1部 基調講演



ゆるキャラたちが熱烈歓迎

◆「ゆるキャラ」そろい踏み◆

開催当日は、準備に関わった関係者の願いが通じたのか、前日までの雨空とは打って変わって、秋晴れの青空が広がる絶好のイベント日和となりました。参加者も100名を超え、会場には熱気が漂いはじめました。

第1部の前に開催したのが、遠路お越しいただいた参加者の皆さんを歓迎するセレモニー。場を盛り上げるため、木曾の「ゆるキャラ」たちが登場しました。

実はこの着ぐるみたち、地域の振興に役立てようと木曾町と木祖村が今年度元気づくり支援金を活用して制作したもの。

これに信州DCのキャラクター「アルクマ」も加わり、総勢6体による賑々しいお出迎えとなりました。

また会場の後方では、フォーラムと並行して、ネットワークの会員やコンテストの出品者によるブース展示が行われ、熱心に展示に見入ったり、関係者から説明を受ける参加者の姿も見受けられました。



会員展示ブース

第1部

◆基調講演「食と農が地域をつくる」◆



熱心に語る金丸先生

第1部は、講師の金丸弘美先生による、「食と農が地域をつくる」と題した基調講演です。

先生には、食と農との関わりを通じた地域づくりとして、国内のみならず本場イタリアのスローフードのマーケティングなど海外の先進事例を経験を交え紹介し、1時間半にわたって熱心に御講演いただきました。

また、地域の食と街並み形成・景観保全とが連動して施策展開されていくことの必要性や農林水産物の生産だけではなく加工・販売・サービス提供までを一貫して担うことにより付加価値を乗せて売り込んでいくことの重要性について、具体例を交えて分かりやすく解説いただき、参加者からも大変好評でした。

第2部

◆スローフード対決◆

第2部は、「地域対抗スローフードコンテスト」 「地域の食材を使用したものまたは地域に伝わる伝統的な調理法等の食文化に基づいて作られたもので、有名でないものの将来性があり、地域の振興に資するもの」を出品の条件とし、県内10支部から選りすぐりの「スローフード」が出品されました。(別表参照)



第2部 スローフードコンテスト
出品者のプレゼンテーション

各支部から3分間のプレゼンテーションのなかで食品の特徴、開発の苦勞や優位性などの説明を聞きながら1品1品試食する参加者の表情は真剣そのもの。

味や着想、将来性などを総合的に評価し、最も良いと思う食品1品を選んで投票用紙に記入していました。

※プレゼンテーションでは、金丸先生の提案で説明の語句に“おいしい”“安心・安全”“地産地消”を使わないこととし、より参加者（消費者）に伝わるような表現を用いて、共感を得るような話術を磨くことも試みましたがいかがでしたか…



真剣に試食する参加者たち

集計の結果、1位である「会長賞」には、同点で諏訪支部（富士見町猟友会）の「鹿肉のソーセージ」と木曾支部（みたけグルメ工房）の「木曾牛おやき」が輝きました。



会長賞の表彰(富士見町猟友会)

ちなみに、「木曾牛おやき」は、木曾地域の生産者や農業団体、行政機関等が「木曾牛」のブランド化を目指して取り組む中で、木曾を発信する有力な商品として開発されたもので、タマネギなどと一緒に甘辛く煮付けられた木曾牛のひき肉がふんわりとした皮に包まれ、食欲をそそります。

このほか、金丸先生が選ぶ「特別賞」には、上伊那支部（古田おばちゃん会）の「そば饅頭『古田の里』」が選ばれました。



会長賞の「木曾牛おやき」

(別表) 「スローフードコンテスト」 出品リスト一覧 (発表順)

支部	出品食品	出品者名
松本	スティック山賊焼き	松本大学白戸ゼミ
諏訪	鹿肉ソーセージ	富士見町猟友会
下伊那	柚餅子を使ったオードブル	天龍村柚餅子生産組合、アルプ・カーゼ
北信	笹ずし	富倉ふるさとセンター事業組合 (かじか亭)
木曾	木曾牛おやき	みたけグルメ工房
大北	そばおやき「ちゃのこ」	おたり娘の会
上伊那	そば饅頭「古田の里」	古田おばちゃん会
佐久	望月名物「さとう餅」	NPO法人望月まちづくり研究会
上小	おからと山口大根のケーキ	松原 郁
長野	信州のりんごとぶどうとあんずがたっぷりパウンドケーキ	味ロッジわくわくさかき

第3部 交流会

◆木曾の郷土料理と食文化◆

第3部は希望者による交流会。事務局の予想を上回る60名余りの参加がありました。地酒は、木曾に5軒ある蔵元からそれぞれ2種類ずつ計10本の1升瓶が並び、この日のために特別に醸造していただいた古代米を使用した「どぶろく」も提供されました。郷土料理は、会長賞を受賞したみたくグルメ工房特製のオードブルや揚げ立ての



とうじそばに舌鼓

「木曾牛コロッケ」に加え、木曾雑穀研究会による雑穀料理や大桑村の「味処いなほ」の焼き立ての五平餅が供されました。

締めは、木曾の名物「とうじそば」。これは、開田高原特産のそば粉で打ったそばを小籠に入れ、煮立った汁の中をくぐらせて丼によそい、木曾のすんき漬けなどをトッピングしたもの。参加者は時の過ぎるのも忘れて地域づくり談義に花を咲かせていました。

◆結びに◆

各支部や参加者の皆さんを巻き込んだ実験的な試みでしたが、主催者としては、関係する皆様の御協力により、予想を上回る成功を収めることができたと自負しております。当日の出品準備に御協力いただきました各出品団体の皆様や、スローフードの選定から御協力いただいた各支部の皆様には、この紙面をお借りいたしまして厚く御礼申し上げます。

地域づくり団体全国協議会から

◇第29回地域づくり団体全国研修交流会熊本大会の開催について

と き : 平成23年5月13日(金)～15日(日)

※自主的、主体的な地域づくりの推進に資するための全国レベルの研修及び地域づくり団体の意見交換の場として恒例となりました全国研修交流会を今年は熊本県で開催します。参加を希望される方は、平成23年2月21日(月)までに地域づくりネットワーク長野県協議会へお申し込みください。

※本県ネットワーク会員の方には、県協議会から参加助成があります。

編集後記

厳しい寒さが続いております。皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて本号では、昨年11月末開催した当協議会員の研修と交流、相互の情報交換の場である「やまびこフォーラムin木曾」の様をお伝えしました。当事業の開催にあたり、準備、運営と木曾支部の皆様には大変お世話になりました。改めてお礼申し上げます。私自身2度目の木曾でしたが、忘れられない日となりました「冠嶽墓祭には欠かせない」という開田高原の「とうじそば」に温かいおもてなしを感じ、大きな焼き鳥のつくねだと思ってかぶりついた大桑村の球形の「五平餅」に驚き、その美味さが忘れられません…「あそこに行ったら！」ひとに勧めたい、ひとに伝えたい“食”に巡り合えたことに感謝しています！

(事務局：小林利行)

《次号は3月発行予定》