

いいやまの伝統食によるまちづくり（郷土食普及販売拡大事業） （いいやま食文化の会 加工所 菜の花）

団体紹介（私たちが目指しているもの）

平成 18 年編纂した『信州いいやま食の風土記』の内容を基に、飯山の郷土食を次世代に継承し、食育や地産地消の推進を図ることを目的に発足。

飯山市選択無形民族文化財である笹寿司をはじめ、先人の知恵が生み出した郷土食を地元産の食材を使って調理し、地域の人々や飯山を訪れる観光客に提供していくことにより、後世にその味を大切に伝承していきたい。

同時に、次世代を担う子ども達に郷土食の良さや調理方法を伝えることで、ふるさと「いいやま」を大切に思う心を育てていく。

地域発 元気づくり支援金の活用状況

笹ずしをはじめとする郷土食の良さを普及するため、

①地域の小中学校・公民館・児童館などへ出向き、子供たちや若いお母さんたちを対象とした食育活動の実施

②平成 22 年 1 月にオープンした加工所の設備をより充実し、活動を普及させるための必要な備品類（調理台、物置、保冷式米びつ、テント）を整備した。

活用年度	事業名	事業概要	支援金額
H23	郷土食普及販売拡大事業	加工所に必要な備品類（調理台、物置、保冷式米びつ、テント）の整備	391 千円

最近の活動内容

平成 22 年 1 月の加工所オープン以降、市内外からの笹寿司、弁当、オードブルなどの受注生産を中心に、各種イベント（信越自然郷うまいもの市、かまくら祭り、菜の花まつり、バラまつりなど）で笹寿司等を PR した。

また、現在「道の駅 花の駅」においては常時販売もおこなっている。

平成 25 年 1 月には高橋まゆみ人形館に隣に郷土食の食事処「月あかり」をオープンさせ、観光客に郷土食を提供している。

また、平成 25 年からはじまった JR 飯山線イベント列車「走る農家レストラン」では、郷土食の提供とともに、ガイドとして北信地域の魅力を地元の言葉で紹介し、参加者から好評を得ている。



【 走る農家レストラン 】

取組の効果

- ・各種イベントへの出展やロコミで評判が広がり、販売実績も発足当初の 2 倍となっている。
- ・加工所には常時 7 名が作業にあたっており、地元の雇用にも結びついている。
- ・当初は笹ずし、弁当の製造が主であったが、飯山市を代表する観光スポットである「高橋まゆみ人形館」隣で地域の食材を使った郷土食を気軽に食べることが出来る食事処の運営も行っている。



【 子ども達への食育教育 】

課題、今後の事業展開など

- ・メンバーの高齢化が進んでおり（平均年齢 70 歳）、人材の確保が急務である。
- ・事業が拡大することで、加工所が手狭になってきている。
- ・将来的には加工所とレストランを併設して運営していきたい。

団体名 いいやま食文化の会加工所菜の花（飯山市）
連絡先 090-4389-4003（小関さん）