

やさい村信州高遠藤沢郷「こかげ」の食堂づくり

取組に至る背景・事業の目的

平成 22 年度に第一歩を踏み出した「こかげ」は、元気づくり支援金を活用し、拠点施設周辺の遊休農地整備や道づくりなどの里山再生事業を行った。周辺の環境が整い仲間も増えた中、平成 24 年度はかねてより計画していた拠点農家食堂「こかげ」づくりを行うこととした。

これにより年間を通じ、伊那市高遠町藤沢産の野菜料理の提供や加工品の製造、農産物直売を可能とし、観光客の誘致、地元内外の住民の交流拠点として、共に生き生きと暮らせる藤沢の地域づくりに取り組んだ。

事業内容

農業振興、観光客誘致、地元内外の住民の交流を推進し、地域全体の活性化を図るため、農家レストラン「こかげ」の食堂設備や家具・薪ストーブ等の備品の整備、看板の設置等を行い、伊那市高遠町藤沢産の地元農産物を中心とした料理を提供する農家レストラン「こかげ」をオープンさせた。

平成 23 年度の里山整備事業で出た間伐材を活用した薪ストーブの導入や、地元職人による家具の活用など、藤沢地区の資源、人の力・技を結集した拠点整備となった。

更に、藤沢産の地元農産物の活用により、地元農家を多く巻き込み魅力ある地域づくりにつなげることができた。



【定番メニューの「こかげ御膳」】

事業効果

農家食堂「こかげ」の整備により、年間を通じて伊那市高遠町藤沢産の農産物を活用した料理の提供が可能になった。平成 24 年 4 月 29 日から平成 24 年 11 月 30 日までの期間に、上伊那圏内だけでなく、長野県内（北信・中信）、県外（関東・中京方面）から多くの観光客に訪れていただき、藤沢産の農産物の魅力を知ってもらうことができた。平成 25 年 2 月 11 日の高遠だるま市では、4 年目になる肉まんの販売を行い、藤沢地区の PR も行うことができた。

また、農家食堂「こかげ」の建物と家具により地元の職人の技をアピールでき、薪ストーブの設置により里山整備の際に出た間伐材を有効活用することができた。

「懐かしい人と出会える場所」と言って訪れる方、珍しい野菜を食材に持ってきてくださる方など、地域の方の温かい心が寄せられる食堂となっていることが感じられる。

工夫・苦労した点、課題、今後の取組など

地元農産物を出荷してもらえる農家はメンバー以外ではまだ数軒と少ないので、さらに多くの農家に参加してもらうことや、食堂で働く人材確保も難しく、伊那市高遠町藤沢地区の農業や産業の活性化につなげるのが今後の課題である。

また、料理の提供を通じて、さらに多くの人たちに藤沢地区の魅力を知ってもらうことに加え、漬物などの加工品の開発に力を入れ、野菜が採れない季節にも販売できる特産品を増やしたいと考えている。そして、継続した取り組みを続け、地域の農業が奮起するきっかけとなるよう、周辺整備による景観維持、地域の連帯につなげたい。

【選定のポイント】

高遠だるま市での肉まん販売、住民協働による拠点施設周辺の遊休農地整備・道づくりの取組をふまえ、農家レストランの開業と 3 年間で着実に計画を実施し、地元農産物の消費拡大、地域全体の活性化へとつながり、多くのマスメディアに取り上げられるなど大きな波及効果も認められる。

団体名	やさい村信州高遠藤沢郷「こかげ」(伊那市)	事業タイプ	ハード事業
連絡先	0265-96-2120 (藤澤宗子)	事業費	7, 255, 199円
メールアドレス	hujisawa@mis.janis.or.jp	支援金額	4, 564, 000円