

風穴の里づくり事業

取り組みに至る背景・事業の目的

「風穴」は、地下を通った冷たい空気が吹き出す場所で、その冷気を閉じこめ、年間を通して摂氏5度～8度を保たれる天然の冷蔵庫として利用されてきた。

松本市安曇の稲核地区は、こうした風穴が人家近くに広く分布している全国的にもめずらしい地域であり、こうした地域資源を活用して、江戸末期以降、全国から蚕種保存の依頼を受け、「風穴業」「風穴養蚕業」として栄え、近代日本の礎を築いた製糸業の一翼を担っていた。また、林業を支える造林用種子の保存等にも活用されていた。

しかし、昭和30年代以降、これら産業の衰退、電化製品の普及等により風穴利用は減少し、現在、地区には大小20あまりの風穴があるが、その多くが手入れもされずに放置されていた。

そこで、稲核町会では、中信森林管理署が昭和初期に設置した地域で最も大きな風穴施設を譲り受けて改修し、体験施設として活用しながら、地域の産業文化遺産として保存することとした。

事業内容

風穴施設の改修（木造平屋土壁造り 76平方メートル）

○ 体験施設として活用

風穴の体験、風穴の仕組みの学習、産業遺産としての風穴の歴史の学習

○ 保存施設として活用

稲核菜漬、番所玄そばの保存、松本地酒・ワインなどの地域の特産品等の熟成保存



【整備後の風穴施設】

事業効果

○ 高付加価値商品の開発

・味噌、清酒、ワイン等の熟成保存、商品開発につなげる
(信州の伝統野菜「稲核菜」の漬物の商品化)

○ 農地保全と高齢者のいきがづくり

・「稲核菜」の増産による農地の荒廃・遊休化の防止、高齢農業者のいきがづくり

○ 誘客の促進

・風穴体験施設の来訪者は、改修後の20年9月、10月で700人に達し、今後、既存の周辺設備や今後整備していく施設等との連携により、新たな誘客が期待できる。

工夫・苦労した点、課題、今後の取り組みなど

風穴の利用については、見学用にとどめず、地域の清酒・ワイン・味噌・漬物等の保存や熟成に活用し、「風穴仕込み」として特産品の開発につなげていきたい。

また、平成21年度元気づくり支援金を活用して、炭焼き小屋・炭窯を新築し、さらに、旧野麦街道、水車小屋等を整備し、地域文化の伝承とPRを図りつつ、地域の活性化に努めていきたい。

【選定のポイント】

地域住民の協働により、地域の歴史資産の保存・伝承と地域の活性化を目的に、安曇地域固有の風穴等の施設整備が計画的に進められ、来訪者の増加等の成果が挙げられている。

団体名	松本市安曇稲核町会（松本市）	事業タイプ	ハード事業
連絡先	稲核町会長 川上 篤	事業費	11,014,500円
	電話 0263-94-2424	支援金額	5,740,000円