

## 1. 県内の里づくりの事例

		掲載P
農村料理	うきさとむら(松阪市)	16
	まめや(多気町)	18
	阿曾温泉あすなろ会(大紀町)	21
	伊賀・島ヶ原おかみさんの会(伊賀市)	23
	ふるさと茶屋おかげさんで(御浜町)	26
産直	五桂池ふるさと村(多気町)	28
	道の駅奥伊勢おおだい(大台町)	30
	道の駅飯高駅(松阪市飯高町)	32
	一字郷(伊勢市)	34
	羽根村づくり実行組合(伊賀市)	36
	大山田温泉福祉公社(伊賀市)	38
	さぎりの里(御浜町)	40
加工直売	ほうすけクラブ(えぼし)(いなべ市)	42
	ふるさと味工房アグリ(玉城町)	44
	しまがはら郷づくり公社農業振興部(伊賀市)	46
体験工房	栗谷地区活性化を図る会(大台町)	48
	ふるさと耕房大台(大台町)	50
	元丈の里運営委員会(多気町)	52
	国津の杜管理運営協議会(名張市)	54
農地保全	川原白瀧棚田保存会(いなべ市)	56
	城山クラインガルテン(津市美杉町)	58
	(財)紀和町ふるさと公社(熊野市)	60
自然体験	リバーサイド茶倉(松阪市飯南町)	62
	大杉谷自然学校(大台町)	64
	島の旅社(鳥羽市)	66
	ツツラト峠を守る会(紀北町)	68
	ブルーツーリズム実行委員会(熊野市)	70
ほか	種生区(伊賀市)	72
	伊賀焼振興協同組合(伊賀市)	74

## うきさとむら (松阪市柚原町 (うきさと地区))

「心と心のふれあい」と「自らの努力での地域活性化」

### 里の概要

松阪市の最西端に位置する。松阪市の中心部から西へ約20km、細野峠を越えた山間部に集落があり、冬季に積雪もみられる。総面積の81%が山林で典型的な山間農業地域。

総面積	世帯数	人口
22km <sup>2</sup>	132世帯	263人

### 里づくりのきっかけ

昭和62年、地区の人口減少に伴い、市内からの路線バスを廃止するという案が地区に持ち込まれた。地区の生活改善グループを前身とした女性グループ「ささゆり会」は、地区外の人に来てくれればバス路線の廃止は免れると考え、毎月「早起き市」を開催することにした。市内で毎月3千枚のチラシを配るなどの努力でお客は定着し、路線バスは市の委託事業として残った。

### 里づくりの経過

昭和30年代までは林業を主産業として発展したが、市街部の発展、木材需用の低迷から若年人口が流出。昭和30年、松阪市に合併当時748人いた人口は263人まで減少するなど過疎化に歯止めがかからず、村の人たちは地域外の人たちを村に呼び込むことで、村の活力を取り戻そうと考えた。

昭和54年	自生する山菜を市場出荷するため、地区の女性達が「山菜クラブ」を設立
昭和60年	「山菜クラブ」は「ささゆり会」に名前を改め、江戸時代に隆盛した「松阪木綿」を復興するため活動を行う。
昭和61年	市民センターが移転したことにより、建物を簡易宿泊施設「うきさとクラフト宿」に改装。染め物、こんにやくづくりも体験できる宿として生まれ変わる。
昭和62年	毎月1度、第3日曜日に早起き市を開始。地元農産物を販売。 無料で朝粥をふるまい、お客さんとのふれあいを深める。 常連客が「サポーター」として、朝粥作りや早起き市の裏方となる。
平成4年	簡易宿泊所「うきさとクラフト宿」が地元に移管、名前も「うきさとむら」になる。 「ささゆり会」の取組を地域全体で支援しようと、4集落全体を網羅する「うきさとむら運営協議会」を設立。
平成8年	地元とサポーターが協力して「夏祭り」を開催。(現在も実施)
平成9年	保健所の営業許可をとって加工直売施設を建設。飲食店営業の許可も取得して、「お休み処・物産店うきさとむら」をオープン。(県50%、市35%、地元15%負担)
平成14年	松阪市が環境に配慮した杉チップによるエコトイレを建設。
平成16年	市制70周年イベントで「植林の森ハイキングコース」をつくる。里山の実態を見てもらおうと、間伐作業などを行うNPO「ぼんぼこ山」が中心になって吊り橋なども手作りをして、約40分のコースが完成。
平成16年	松阪市の農業公園「ベルファーム」に2号店をオープン。うきさとむら出身の女性3名に運営を任せる。・・・本店を任せるための後継者育成を考えて。

## 現在の活動

### ■お休み処・物産店うきさとむら

地区の女性グループ「ささゆり会」の9名のメンバーが自主的に運営。手作りの食品は「ささゆり会」のオリジナル料理で、原材料にもこだわる。また、独創的なアイデアで新商品も開発。建物は里山保全活動を行うNPOぽんぽこ山の協力も得て、間伐材を使って建設。



食堂	松阪の特産「モロヘイヤ」を練りこんだ「細雪うどん」、野草の天ぷら、地元産若鶏のからあげ、若鶏の焼肉など
加工直売	ふところ餅、よもぎだんごもち、みょうがまんじゅう、こんにやくなど
体験	藍染め、あいの生葉染め、炭焼き体験、こんにやく作りなど

### ■イベント

地域外のサポーターがボランティアで来て、力仕事などを手伝ってくれます。

- 2月のジャンボ七草粥まつり（旧正月の2月）
- 夏祭り・太鼓ライブ（8月）
- 早起き市（毎月第3日曜）
- 寝坊市（毎月第1土曜日ベルファームにて開催）

### ■ベルファームの2号店「田舎の味処 うきさとむら」

松阪 IC すぐ近くの松阪市の農業公園「ベルファーム」内に2号店を開店。地域出身の女性3名が運営を任されている。将来の後継者候補。

## 活動のポイント

### ■心と心のふれあい

物を作って売るだけではなく、心と心のふれあいを重視していること。来客者を暖かくもてなす心が、むらの活性化の原点。心の交流を通じて、うきさとむらにはたくさんの常連客ができ、常連客はサポーターとなり共に地区を支える仲間となった。ささゆり会の女性達はこの人達がいなかったら、事業の継続はできなかったと言う。

### ■行政に頼らず自分達がやるという気持ち

松阪市に合併し、過疎対策を始めとした地域振興策も受けられず、自らの努力で地域の活性化を図る必要があった。地域住民が自立して運営を行っている。

## 苦労話

地区の住民の方々も、やりたい人が自主的にやっているということで、関わりがあまりなかったけれど、最近では応援してくれるようになった。初めのうちは、地域おこしといっても、地域に溶け込んでいなかったように思う。

## 将来の展望

子どもから中高年まで交流していく中で、この地区に住みたい人が、リタイア組でも構わないので、もっともっと増えてほしい。そして、うきさとむらの仲間として一緒に活動してほしい。「うきさとむらをみんなの故郷にしたい。」

## 連絡先

うきさとむら運営協議会

住所：〒515-2414 松阪市柚原町 1643-7

電話：0598-35-0201

## まめや（多気町勢和地域（旧勢和村））

農業振興と農村文化を次世代へつなげるため、地域が一丸となって取り組む。

### 里の概要

多気町勢和地域は三重県の中央に位置し、7割が山林、3割が平地という自然豊かな中山間地である。櫛田川の水を引き入れた立梅用水が山と平地の間を縫うように流れ、勢和地域中部の灌漑をしている。主な農産物は、米、お茶、しいたけで、農地は約530haあり、総世帯数の半分以上が農家である。兼業化が進み、農業の大切さが忘れられようとする中、平成5年、水土里ネット立梅用水のコーディネートで「あじさいいっぱい運動」が始まった。この運動は、地域の農家も非農家も子ども達も参加するボランティア活動として展開し、平成13年には1万本の植栽を達成。この活動は、立梅用水沿いだけではなく勢和地域全域に広がり、シーズンには、地域全体であじさいを楽しめる。この取組を通じて、非農家の方に農地や用水への関心呼び戻し、農家も非農家も一緒に、「農地」つまり「集落」を守っていくのだという雰囲気生まれた。

「まめや」のある丹生地区は、丹生大師の門前町、宿場町として栄え、和歌山別街道筋の中でも屈指の集落を誇った。現在でも切妻屋根や格子戸のある軒高の揃った家並みが現存する。

### 里づくりのきっかけ

平成6年農協に食味計が置かれ、勢和の米を計ってみたところ、日本有数のブランド米に匹敵する良い数値がでて、普段当たり前に食べている米が実はすごく美味しいということに気づいた。見逃していたものの中に素晴らしい資源があるのだと気づき、米に合う味噌と漬物を作ろうと、農協の軒下で、ボランティアによる味噌と漬物作りが始まった。

### 里づくりの経過

平成5年	丹生の地域ボランティア「あじさい倶楽部」と水土里ネット立梅用水の協働で、「あじさいいっぱい運動」が始まる。
平成6年	味噌と漬物づくりのボランティアを募集。約12名のボランティアがJAの軒下で味噌づくりを始める。（土日、夜の活動。）
平成7年	奥伊勢ミルキーウェイフェスティバルを勢和村で開催。「花の村勢和」をアピールしようと、10字にあった「花づくりグループ」が横に連携して、「プランターづくり」に取り組む。この活動がきっかけとなり、漬物づくりのグループ（7名）が発足。
平成8年	第1回あじさいまつり開催。以後、毎年6月に開催。 あじさいまつりや文化祭の時に、味噌の味を知ってもらおうと、味噌おでんを販売。
平成13年	あじさい一万本達成。
平成15年	あじさいまつりの際にたくさんの来客があり、何かもてなしたいと考えていたところ、「美味しいお米を食べるところを作ればいい」と気づいた。 普及センターの「女性起業講座」の受講、農業会議への相談を経て、30代～80代の35名の出資による農業法人「せいわの里」を設立。
平成16年	出資金だけでは活動拠点づくりに不足するため、県のデカップリング事業を活用。書類づくりに苦慮しつつ、県の産業支援センター、商工会連合会の協力により補助金を申請。

平成 17 年 4 月	農村料理バイキング「まめや」オープン。 宮川流域ルネッサンス事業で食事を頼まれて作った経験から、田舎料理、野菜料理に対するニーズの高さはつかんでいたが、自分達で作る田舎料理を受け入れてもらえるのか不安だったので、作れる料理をすべて並べて自由にとってもらおうバイキングにした。お客様へのアンケート調査などによりバイキングは現在まで継続。
平成 17 年 10 月	まめやの加工食品（豆腐、揚げ、煮豆）を地域の給食センターへ出荷。（地産地消と食育。）
平成 18 年 10 月	まめやのお客様に丹生の里を巡ってもらおうと、丹生の里づくりを開始。里の魅力を掲載した地図の作成や、農村応援隊の会員を募集。

## 現在の活動

昔の人は、豊かな自然（山、田、畑、川、農業用水）から米やおいしい野菜、山菜を収穫し、また、竹やワラ・炭を暮らしに活用して、自給自足のものづくりで暮らしてきた。自然の中で生まれた知恵や技は 70 代にしか伝わっていない。次の世代に伝えるため、何とかして、農業とものづくりを守らなければならないという思いで活動。活動のメインは、地元の営農組合が作った大豆を使った各種大豆製品の加工と農村料理バイキングである。

### ■農村料理「まめや」



#### ○加工所

味噌、漬物、豆腐、揚げ、豆乳やおからを使った菓子類、旬の食材を使った各種惣菜を製造。

#### ○農村料理バイキング

各種大豆加工品と旬の食材を使った料理が並ぶ農村料理バイキングはランチ限定。メディアなどでも取り上げられ、口コミの来客、リピーターが増加。平日 100 人程度、土日で 150~180 人程度の来客がある。

#### ○体験工房（豆腐づくり、おからコロッケ、おからドーナツ作り）

## 活動のポイント

### ■世代間交流

30代～70代の約30名が交代で働く。高齢女性の包容力と若い子のパワーで仲良く活動。

### ■コミュニケーション

普段着の農村料理で、従業員と客とが同じ目線で会話できるため、作り方を教えるなど自然と会話が生まれている。

### ■お金がなかったから知恵・工夫・連帯感が生まれた

出資金、補助金での不足分を借り入れ、運転資金もなかったため、蔵に眠っている食器を持ち寄ったり、重箱を利用したり、昔の着物で座布団を作ったり、メニュー立てや菜箸を竹で手づくりしたりと知恵と工夫を出し合った。結果として、「親しみ」「懐かしさ」「癒し」を醸し出すことができた。

また、寒い中で中古の豆腐用の機械を磨いたり、夜遅くまで補助事業の申請用の書類を作るなど、共に苦勞する中で、連帯感が生まれた。一人で出来ることは限られているけれど、35人皆でならたくさんのことが出来る。

## 苦勞話

補助事業申請時の書類づくりに苦勞した。この苦勞は、結果としてメンバー同士の連帯感醸成につながった。

## 将来の展望

まめやのお客様に丹生の里を巡ってもらおうと、里の魅力を掲載した地図を作成するなど、丹生の里づくりを始めた。

また、里をもっと元気にして次の世代へつなぐため、里以外の人にも里づくりを応援してもらおうと、農村応援隊の会員を募集している。

## 連絡先

せいわの里 まめや

住所：〒519-2211 多気郡多気町丹生 5643

電話：0598-49-4300

<http://www.ma.mctv.ne.jp/~mameya/>

## 阿曾温泉「あすなろ会」(度会郡大紀町(阿曾地区))

「地域への愛着」と「もてなしの気持ち」で地域活性化

### 里の概要

大紀町のほぼ中央に位置する。清流大内山川沿いに開けた地形で比較的温暖な気候。総面積の大半を山林が占める典型的な中山間農業地域である。

平成19年2月末現在

総面積	世帯数	人口
約21km <sup>2</sup>	492世帯	1,271人

### 里づくりのきっかけ

平成17年7月に、旧阿曾小学校の廃校舎を利用した阿曾温泉がオープンした。阿曾温泉を交流の拠点に地域づくりをしたいとの思いを持った女性たちが「名もなき民の会」を組織し、温泉利用者から要望のあった食事の提供を行うため、校舎の一角に自らお金を出し合い調理室を増築した。

### 里づくりの経過

平成17年10月に調理室の整備が完了し、現在は、温泉利用者への食事の提供や地元特産品等の販売を行っている。

平成17年	7月	阿曾温泉オープン 阿曾温泉を活用した地域づくりグループ「名もなき民の会」を設立。
	10月	阿曾温泉に調理室が完成 グループ名を阿曾温泉「あすなろ会」と改名。 温泉利用者等に食事の提供と地元特産品等の販売を開始。

### 現在の活動

#### ■阿曾温泉食堂



27名のメンバーが、6名ずつ(土日は9名ずつ)のローテーションを組んで、1日3交替で食堂の運営にあたっている。地元産品を中心にした食材を使用し、心のこもった料理を提供している。また、地元食材を使った新メニューの開発にも取り組む。

### 活動のポイント

#### ■地域への愛着

一人ひとりが、阿曾地域を愛する気持ちと、地域を元気にしたいとの思いを持って活動に取り組んでいる。このことが、年齢層の異なる27名の心をつなげ、まとまりのある取り組みにつながっている。また、阿曾地域には、思いを同じくする活動グループがたくさんあり、互いに切磋琢磨している。

## ■もてなしの気持ち

活動の柱になっているのがもてなしの気持ちである。一人ひとりが、もてなしの気持ちを忘れることなく、来客者とのふれあいを大切に、お金で売り買いできないものをサービスとして提供している。そのため、メンバーとのふれあいを楽しみに、繰り返し何度も訪れる人が増えている。テーブルの上の一輪挿しや、イベント時に提供する手作りの箸袋など、ちょっとした心遣いが来客者の心を捉えている。

## ■気取らず、気張らず、気楽に、気長に

一人ひとりが自分の持てる力を、あるがままに発揮している。自分たちの身の丈にあった活動をすることで、楽しみながら活動が続けることができている。また、このことが、一人ひとりの笑顔に表れており、施設の雰囲気を和やかなものにしていく。



## 苦労話

阿曾温泉は、当初、国の補助事業を活用し、調理室も含め整備する予定だった。しかし、補助事業を活用することができず、町事業により福祉施設として整備することになり、調理室は整備されなかった。そのため、自分たちでお金を出し合い調理室を増築したが、小さな規模になってしまい、土日など利用者の多い時には手狭な状況となっている。

## 将来の展望

平成19年度に、校舎の別棟を利用した交流施設と、直売施設が整備される。これらの施設が整備されると、阿曾温泉は地域の交流拠点として、さらに利用者の増加が見込まれるが、初心を忘れることなく、訪れる人々に対し、もてなしの気持ちを持って接していきたい。

## 連絡先

阿曾温泉「あすなる会」

住所：〒519-2704 度会郡大紀町阿曾 429 番地

電話：0598-86-2968（定休日：水曜日）



## 伊賀・島ヶ原おかみさんの会（伊賀市島ヶ原）

出会いで心と心がつながる、夢の道

### 里の概要

島ヶ原（旧島ヶ原村）は伊賀市の北西部に位置し、滋賀県、京都府、奈良県に隣接している。三重県の西の玄関口で、大和、伊勢、山城に通じる交通の便で栄えた歴史街道。村の中心部をJR関西本線、国道165号線が通っている。山里の風景が広がり、初めて訪れる方も懐かしく感じる。JR島ヶ原駅のすぐ前にNPO法人「伊賀・島ヶ原おかみさんの会」の拠点「夢の道」がある。

#### 伊賀市

総面積	世帯数	人口
558.17 km <sup>2</sup>	38,671 世帯	102,957 人

#### 島ヶ原地区

総面積	世帯数	人口
22.95 km <sup>2</sup>	841 世帯	2,714 人

### 里づくりのきっかけ

伊賀市の合併準備が進む中、「島ヶ原村を知らない」「島ヶ原が合併後伊賀市のお荷物になる」という危機感を持つ。平成14年に参加した上野商工会議所女性会主催の伊賀女性サミットで、昭和40年から続く浅草おかみさん会会長の講演に触発され、その後、知り合った「浜松おかみさんの会ピュア21」のアドバイスや知人の応援を受け、「私達村の女性ががんばって島ヶ原を全国発信したい」という思いを強める。

平成16年に芭蕉生誕360年事業を行う計画があり、この事業に参加することを目標に平成15年2月、70歳以下の女性100名で「伊賀・島ヶ原おかみさんの会」を設立した。

### 里づくりの経過

イベント等に協力していくうち、『これらの「出会い」から生まれる財産を皆で共有し、次世代につなげていく』という思いが強まり、平成17年10月NPO法人となる。

平成14年	伊賀女性サミットに参加。浅草おかみさん会の講演を聞く。
平成14年	浜松おかみさんの会と知り合う
平成15年	伊賀・島ヶ原おかみさんの会設立。（会員は70歳以下の島ヶ原村の女性100人）
平成16年	生誕360年芭蕉さんがゆく秘蔵のくに伊賀の蔵びらき事業で「島ヶ原よもぎまつり」を主催。伊賀地域全域の女性の会が一同に会し、1800人を集客。
平成17年	伊賀ほんまもん協議会の「酒蔵の国伊賀」発信キャンペーン公募事業「酒粕料理レシピ」に応募するため、酒粕入りパウンドケーキ「ほんのりケーキ」を開発。レシピ集には応募せず研究を重ね商品化。
〃 5月	自宅の一部を改造して、手作り工房「まめまめ」建設。
〃 10月	NPO法人化。軽食・喫茶「夢の道」、手作り工房「まめまめ」オープン。
〃 11月	日替わりランチ「おかみさん御膳」メニュー開始。
平成18年	紅花ネットの活動で、夢の道で紅花TEAを紹介。
7月	夢の道「たそがれコンサート」開催。
平成19年	「地域を語り、地域を遺す」KNSコラボ伊賀2007の分科会で活動を報告発表。
1月	

## 現在の活動

- 島ヶ原地域の会員67人が自分の希望する8つの部会で活動。一人一役で、「伊賀・島ヶ原おかみさんの会」会員であることに誇りを持って活動。
  - ・企画班（取材対応、経理等総括的に運営。）・イベント班 ・紙芝居班
  - ・もの作り班（お手玉、喫茶で使うコースター、紙芝居の道具入れなどを手作り。）
  - ・景観美化班
    - 休耕田（おかみさんの会ひろば）での畑仕事（おやしじゃがもちの材料となるじゃがいもキタアカリやぜんざいの小豆、夢の道日替わりランチ等の材料などの収穫）
  - ・ケーキ班 ・おやしじゃがもち班 ・まめまめ班（喫茶・軽食「夢の道」で厨房、接客等。）
- 喫茶「夢の道」



- ・伊賀の酒粕、淡竹ファイバーを使ったパウンドケーキ「ほんのりケーキ」
- ・ほんのりシリーズ「こぼちゃん」
- ・紅花TEA
- ・おやしじゃがもち（みそだれ、しょうゆだれ、きなこ、ぜんざい）
- ・おかみさん御膳（日替わりランチ：限定20食）、おかみさんうどん、ほんのりケーキセット

## 活動のポイント

- プロとして、安全、安心、衛生面を完璧にし、設備投資などの必要なものには費用をかけている。
- 村の仲良しクラブで終わらないように、お互いが対等に意見を出し改善につなげる。
- ボランティアの精神で自分が生き生きできるために活動している。
- ほんものを使って、ほんものを作り、とれたて、出来たてを提供することを心掛けている。
- 島ヶ原を知らない人が島ヶ原を知る。そしてなつかしい気持ちで再訪する。そのような「おもてなし」や「出会い」によって、会員一人一人の思いが自分を成長させ、島ヶ原を変えていく。
- 多くの出会いを財産にしている。
- 日替わりメニューは毎日手書きし、手作りのコースター、おかみさん直筆の箸袋などでも暖かみが味わえる。

## 苦労話

ほんのリケーキを研究し商品化した当初、デパート等での量販を目指していたため、価格や包装、生産量などの兼ね合いでいろいろな悩みが解決できなかった。また、同じ時期に伊勢のイベントに参加した際、「おやきじゃがもち」が好評で引き合いがあったが、やはり生産量などの規模の違いからうまく話が進まなかった。

三重の100食への応募なども経験し、マーケティングアドバイザーなどの意見から、「この島ヶ原に行かなければ買えないもの、出会えないこと」があるという価値に気づき、伊賀・島ヶ原おかみさんの会の目指すべきものが決まった。

## 将来の展望

ほんもののおもてなしで満足してもらい、元気で笑顔になってもらい、またいつか訪れてもらえることを願っている。

夢の道の隣に使っていない私物の倉庫があるので、そこを改築し、ギャラリー、多目的施設、イベント広場として改築する予定。JRを利用してもらうのも目的のひとつ。島ヶ原は、四季の移りかわり、自然、歴史、文化とすばらしいものがある。それをPRしていきたい。

人を育て、地域づくりをすることが、社会的役割。世代交代して組織を若返らせ、よい後継者を見つけて育てることがリーダーの役割。

## 連絡先

NPO法人 伊賀・島ヶ原おかみさんの会

住所：〒519-1711 伊賀市島ヶ原 5844

電話：0595-59-2024

URL：<http://www.ict.ne.jp/users/iga-okamisan05/>

## ふるさと茶屋おかげさんで（南牟婁郡御浜町（下市木））

地元こだわったお店づくりで、地域の良さを知ってもら

### 里の概要

御浜町は三重県の南部に位置し、南に熊野灘、北に紀伊山地を有する人口約1万人の町である。産業の中心は農林水産業で、特にかんきつ類は生産量約2万t/年で、多様な品種を生産し「年中みかんがとれる町」としてPRするなど町の基幹産業となっている。

### 里づくりのきっかけ

この地域では県内他地域と比べて早くから高齢化・過疎化が進行しており、地域の活性化が課題となっていた。そうした中、生活改善グループ（農村女性組織）のメンバーとして農業改良普及センター主催の「東紀州都市農村交流活動支援事業」の中で起業化に向けた各種研修会に参加。

ここで生産・加工・販売という6次産業の話聴き、6次産業の実践について勉強するようになったのがきっかけとなっている。

その後も先進地視察や講演会に参加するうち、この地域の安全で新鮮な食材を使った料理で、田舎の味、かあさんの味を地元や都市の人達に楽しんでもらいたく茶屋を開きたいと思うようになった。

### 里づくりの経過

H7～9	「東紀州都市農村交流活動支援事業」のフォーラムに参加
H8～9	「みかんの里」開発
H10	「みかんの里」が熊野郷土料理コンクールの最優秀賞受賞
H11.3	ふるさと茶屋おかげさんでオープン

### 現在の活動

#### ■ふるさと茶屋 おかげさんで



東紀州地域の伝統料理である「さんま寿司」、「めはり寿司」の他、熊野郷土料理コンクールで最優秀賞を受賞したオリジナル料理「みかんの里」等をお出しする茶屋を運営している。

「みかんの里」は御浜町特産のみかんを使った料理を考え開発したもので、みかん果汁で炊き上げた淡いオレンジ色の酢飯に昆布、しらす、青のり、茹でた落花生、みかんの皮をトッピングし、黒潮、白波、御浜小石、みかん畑といった御浜町の風景を表現したちらし寿司で、「おかげさんで」の看板メニュー。今後、若い人達に受け継いでもらい、新しい郷土料理として定着したら嬉しいと思っている。

また、みかん果汁100%の「みかん寒天」や「みかん入り蒸しパン」等の地元特産のかんきつを使ったデザート類も取り揃えている。

店内には御浜町の伝統工芸品「市木木綿」を使った手芸品、近隣地域の農村女性グループが作った加工品や熊野古道関連グッズ等を展示・直売するコーナーを設け、地域の良いものを情報発信する役割も担っている。

#### ■青空市への出展

第1、第2、第3、第4土曜日には管内市町の青空市に出展し、料理等の販売も行っている。

#### 活動のポイント

地元こだわったお店づくりを心掛けている。お出しする料理の材料はもちろん、その他のものもなるべく地元産を使うようにしている。

例えば、お店の施設は地元の民家を改築したもので、床に熊野の間伐材を敷き、カーテンや座布団には市木木綿を使用している。また、食器は御浜窯、箸置きに御浜小石を、割り箸も熊野杉を使用。

私たちが地元こだわるのは、この地域の良さを沢山のの人に知ってもらいたいからで、また、そうすることによって地域の農業者を応援し、また、大切な地域の自然、資源、文化を守り育てていきたい。

#### 苦労話

茶店を始める構想があがった時、多くの仲間が興味を持ってくれたが、自己資金はわずか、後は全部借金で資金調達しなくてはいけないとなると二の足を踏んでしまい、結局私達2人が残った。

有志の方々からカンパもいただいたものの、大部分は農林漁業金融公庫資金でまかかった。

右も左も分からない状態で、借金するにも事業計画の書き方が分からず普及センターの方に助けていただくなど、とにかく多くの方にお世話になった。女性2人の起業、しかもこの地域で初めての試みということで借入れには苦労した。

#### 将来の展望

現在、「おかげさんで」では、季節毎の体験プログラムを整備したり、季節毎の食材を使用した一品サービスを企画したりと、新しい取組みを始めている。

体験プログラムでは、「みかんの里」、「めはり寿司」・「さんま寿司」の調理体験や、みかんキャンドルづくり、廃油石鹸づくり等が出来る。私たちが講師になるプログラムが多いですが、御浜町生活改善グループ等、地域の方に講師になってもらう体験プログラムの提供も考えている。

体験交流を通してお客さんと一緒に楽しみながら、郷土料理の良さや生活文化、或いはあまり知られていないみかんの利用方法等を沢山のの人に知っていただき、この地域の良さを伝えたいと思う。

#### 連絡先

ふるさと茶屋「おかげさんで」

住所：〒519-5203 南牟婁郡御浜町下市木 4646-33 電話：05979-2-4771

URL：<https://www.chisan-chisho.net/mie/bin/main/item.cgi?c=104>