

特定非営利活動法人 あわてんぼう【伊賀市阿波地区^{あわ}】

- 地域住民のニーズに対応する**配食サービス**や、**ジビエ料理の提供**でレストランの収益を確保！
- 独自の農家契約（フレンドファーム）システムにより、**少量多品目野菜の生産意欲を喚起**！

地域の概要

阿波地区は伊賀市の東部、布引山地の麓に位置し、山林が 90% を占める中山間地である。

耕地のほとんどが水田で、良質米として評価される伊賀米が生産されている。

平成 11 年にオープンした「さるびの温泉」には、地域の農業者が運営する産直施設や、地域の女性が活躍するパン・こんにやく工房がある。



「あわてんぼう」のみなさん

取組の背景

過疎化、少子高齢化により高齢者世帯の割合が高くなる中で、地域内唯一の生鮮食品・雑貨店が廃業するなど生活面での将来への不安が高まっていた。

こうした中で、地産地消による「食」の提供を通じて地域に活力を取り戻そうと、平成 25 年 9 月に、地域の女性有志が「特定非営利活動法人 あわてんぼう」を設立し、廃園となった保育園建屋を活用して、山里レストラン「あわてんぼう」を開店した。

取組のポイント

ポイント 1 地域住民のニーズに対応する弁当配食サービスで収益を確保

- ・ 独居家庭や高齢者家庭を中心とした「見守り」も兼ねて弁当配食のサービスを実施している。一日あたり 40~50 食の需要が定着し、レストランの主要な収入源となっている。
- ・ 地元で開催される敬老会や節分行事などにあわせた、旬の弁当開発など、地域住民のリクエストに応じてメニューの多様化を図っている。



日替わり配食弁当

ポイント 2 獣害対策と連携したジビエ料理の提供で独自性を発揮

- ・ 伊賀地域で捕獲されたシカ肉を利用した、鹿肉ミンチフライの「笠もみじ」が、名物メニューとして定着している。
- ・ 当地域は鳥獣被害対策優良活動で農林水産大臣賞を受賞していることから、先進地視察の受入が多く、視察者への昼食提供が収益源の一つとなっている。



鹿肉ミンチフライ「笠もみじ」

ポイント 3 農家契約(フレンドファーム)システムにより、少量多品目野菜の生産意欲を喚起

- ・ 食材原価を抑制するため、地元農家との契約により、野菜の無償提供に対するお礼として弁当無料券を渡す独自のシステムを構築している。
- ・ また、野菜の苗の提供と、野菜の買い取りを行う新たなシステムも併せて実施し、地元農家の生産意欲向上に寄与している。

今後の展望

「食活動を通して」郷土を愛する仲間とともに、女性の力で、「人を元気に・地域（むら）を元気に」の実現に向け貢献していく。

◆本事例に関する問い合わせ先◆

三重県伊賀農林事務所農政室地域農政課
電話 0595-24-8108