



みんなで創る度会県！！ 度会県民参加型プロジェクト

南伊勢町

スキルで応援！プロジェクト

地元の酒粕を使いたくなるレシピを教えてください！

2020.06.26

度会県民の皆さんの力を借りて地域を盛り上げる「スキルで応援！」プロジェクト、第二弾のご案内です。

地域に若者が住めるような仕組みづくりを

[先日のコラム](#)でも紹介した、南伊勢町の道行竈（みちゆくがま）地区。

25世帯38人の小さな集落で、うち14歳以下の年少人口が0人、65歳以上の高齢者が23人（平成30年4月）と、町内でも特に高齢化が進んでいる地区です。

住民たちが切り開いた田んぼも、耕作者が減ったことで耕作放棄地が増え問題となって

いました。

そんな道行竈で、2018年12月から、南伊勢町のサポートと皇學館大学との連携の下、耕作放棄地を活用して日本酒を造る取組「南伊勢地域連携日本酒プロジェクト」が始動しています。

(詳しくはこちらから <https://www.facebook.com/Michiyukugama/>)



放棄されたまま荒れていた田んぼを復旧することから始まったこのプロジェクト、決して簡単な道のりではありませんでしたが、取組が始まってから1年後の2019年12月には商品化に成功。プロジェクトに賛同した伊賀市の酒蔵、若戎酒造が「純米大吟醸 道行竈」を1,000本製造しました。

2020年1月に販売を開始して、約1ヵ月で700本が売れ、その味わいは大変好評を得ています。

プロジェクトで中心となった一人、西川百栄（にしかわ ももえ）さんに話を聞いてみました。

(西川)

道行竈での日本酒プロジェクトでは、道行竈の耕作放棄地をなくし、地域に若者が住めるような仕組みづくりを目的に活動しています。

皇學館大学さんとの地域連携として日本酒プロジェクトが開始された頃に、道行竈の区長さんや農家さんなど有志が集まり「チーム道行竈」を結成しました。最初は5人だったメンバーですが、プロジェクトが進むにつれて町内外の方、酒蔵さん、移住者など協力者が増えています。多様な人に関わってもらうことで、とてもいい”チーム”になってきていると感じています。



西川さん（前列右端）とチーム道行竈の仲間たち

(西川)

集落にも変化が起きています。

御田植祭や抜穂祭（稲刈り）、お酒完成の試飲会などイベントを行なったのですが、道行竈の老人クラブさんが郷土料理を作ってくださり、参加者の皆さんと賑やかに食事をしたりしました。人口が少なくなり、祭りや行事がなくなってしまった道行竈にとってとても大きな出来事でした。

住民にとって、特に若い学生さんの影響が大きいと感じています。

道行竈に住んでいる方はほとんどが高齢者で、以前は地区外の知らない若者に接するのをためらっている住民もいましたが、イベントや大学との交流を通じて「道行竈のために来てくれている若い子たち」という意識に変わり、今では区内を訪れる若者に対しても積極的に声をかけてくれるようになりました。最近では地区の集まりに参加する人も増えたと聞きます。



南伊勢に酒粕料理の文化も広げたい

現在、2年目の酒米づくりに入っていますが、住民が主体となって地域の未来について考えながらプロジェクトを進める中で、新たな展開も考えているそうです。

(西川)

プロジェクトの2年目はさらなる挑戦として、チームの法人化、酒販免許を取得して道行竈でのお酒の販売を目指しています。そのために必要な資金を調達するのに、ふるさと納税の制度を利用したガバメントクラウドファンディングも始めました。

そして、お酒を造る際にできる酒粕も地元で販売したいと考えています。

1年目の酒粕を若戎酒造さんから試食用にいただいたのですが、料理に使うととても美味しいのです！

南伊勢町では酒粕を売っている場所は少なく、料理に使うことがあまりないので意外と酒粕の使い方を知らない方も多くいることも知りました。

使い方を一緒にお伝えできれば、皆さんに酒粕を使ってもらえるのでは？

南伊勢に酒粕料理の文化も広げたい！と思います。



そこで、度会県民の皆さまに協力をお願いします。

酒粕を使ってできる料理のレシピを教えてください。

皆さんからいただいたレシピは、今年の冬に酒粕を発売するときの販促のために有効活用させていただきます。

レシピをチラシに印刷して住民の方に配布したり、酒粕料理のワークショップを開いたり…西川さんも活用の方法を考えています。

応募のルール

- ・ team.michiyukugama@gmail.com へメールを送信してください。
- ・ レシピはワードファイルにまとめ、メールに添付してください。
- ・ もし完成品や調理中の写真があれば合わせて添付してください。
- ・ メールタイトルは「道行竈の酒粕レシピ」としてください。
- ・ 受付期間は2020年9月30日までです。
- ・ レシピの内容はどんなものでも歓迎ですが、おつまみ系のメニューや、子供からお年寄りまで楽しめるメニューだと特にありがたいです！

(西川)

プロジェクト1年目でできた「純米大吟醸 道行竈」はフルーティーな香りと口当たりの良さが特徴で普段日本酒を飲まない方からも「美味しい！」と大変好評をいただいています。

道行竈のお酒と合わせて楽しめるようなおつまみ系レシピや、お酒が飲めない子供やお年寄りまで楽しめるようなレシピを募集したいです。ぜひ、皆さまのスキルで応援よろしく願いいたします。



[一覧に戻る](#)



[三重暮らしを応援します]

ええとこやんか三重



度会県



度会県
先週の金曜日



#尾鷲市 にある漁師町 #三木浦町 で行われた、地域の「これから」について語り合う交流会取材してきました 📍地域を想う人たちが集まることでどんなことが起こるのか、今後がとっても楽しみ 😊 #度会県

WATARAIKEN.COM

度会県公式サイト/度会県民参加型プロジェクト

明治百五十年復活・度会県。三重県南部地域を元気にする様々なプ...

👍 7 💬 コメント ➦ シェアする



Tweets from @wataraiken

Follow

🔄 度会県 (公式) Retweeted



三重県御浜町 @MihamaTown_Mie · Oct 26

地方移住を支援する「複住スタイル @fukuju_style」初のイベントが明日開催 📣

地域で楽しむ・暮らす。
新しいライフスタイルを提案するトークナイトです 🌟

御浜町からも一部参加させていただきます 😊

【みんなとツナゲナイト】詳細と申込はこちら 📍
nativ.media/48614/
(好評につき、定員拡大中！)



nativ.media
地方移住を支援する"複住スタイル"初のイベント【みんなとツナゲナイト】を開催... &n...

💬 ❤️ 8



🔄 度会県 (公式) Retweeted



また会う。たびたび
度会県

[お問い合わせ]

三重県 地域連携
南部地域活性化局

〒514-8570 津市広明
町13番地(本庁8階)

TEL 059-224-2192

FAX 059-224-2418

E-

mail:nanbu@pref.mie.l
g.jp

| HOME | 度会県とは | 県民登録について | 度会県民参加型プロジェクト
| 度会県広報 | 応援メッセージ | マイ県民証 | 協賛企業 |

Copyright WATARAIKEN