

農林水産省 食料産業局長賞

城川町生活研究協議会 加工部(奥伊予工房)(愛媛県西予市(せいよし))
～地域の食の牽引役として、地域の味を次代に伝える～

組織概要

- 代表者 山内 美智恵
- 構成員 生産者52名
- 所在地 愛媛県西予市
- 活動開始年 昭和53年



受賞のポイント

- 昭和53年から長きにわたり、地域の女性を中心となって特産品開発を行い、地域の6次産業化のトップランナーとして、周囲の加工グループ等を牽引している。
- 弁当の食材は地場産100%を目指し、地域内の生産者、高齢者、商業者と連携して食材を調達。「手作りで安心安全なお母さんの味」として人気となり、さらなる弁当の開発に繋がるとともに、冠婚葬祭での提供や独居世帯へ配食サービスを行うなど、活動が広がっている。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆昭和53年に生活研究協議会が発足し、伝統的な食材を使った郷土料理の掘り起こし、特産品やレシピ開発に取り組んできた。特に、奥伊予栗の甘露煮や渋皮煮の加工方法を確立し、高い評価を受ける。
- ◆郷土の食文化を伝承したいとの思いで、遊休施設を加工所として借り受け、平成22年度から「奥伊予工房」の名称でお弁当の製造と販売を開始。
- ◆平成25年に西予市が「四国西予ジオパーク」に認定されたことを機に「ジオ(大地の恵み)の味」弁当を開発し、地域の食材と魅力をPR。

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆地元の旬の食材を使った「奥伊予弁当」は、「手作りで安心安全なお母さんの味」として人気が高まっており、リピーターも増加している。その他、従来地域住民が行ってきた冠婚葬祭時の調理を請負い、郷土料理の提供を行っている。
- ◆「四国西予ジオパーク」の認定に伴い、0mから1,400mの標高差を活かした海の幸・山の幸を盛り込んだ2種類の弁当「ジオ(大地の恵み)の味」を開発し、地域の魅力をPR。
- ◆弁当の食材は地場産100%をめざし、調味料以外は全て西予市産(もしくは県内産)で賄う。地域食材の利用を通じて、地元の農業者、加工所等との連携が強化されている。
- ◆毎年、地元の小学校を対象に「えひめ食文化普及講座」を開催し、伝統食や郷土のおやつ作りを伝承。温浴施設の利用者向けに「おやつ作り体験」を企画(年間20組程度)する他、平成26年より栗拾いなどの収穫体験、平成27年より外マートのオーナー制を開始するなど活動が広がっている。
- ◆独居世帯に配食サービスを実施するほか、惣菜や弁当のミニパックを製造し、道の駅で販売している。

■地域への貢献・波及効果

- ◆当協議会の活動に影響されて他地区の生活研究協議会の商品開発も進み、道の駅等で商品化されるなど、周囲に波及している。
- ◆定年退職する女性が毎年組織に加入し、前職のスキルや能力を発揮するなど、女性や高齢者が生涯現役で働く場として組織が活性化している。
- ◆農家女性が生産、加工、販売、PRする6次産業化の取組みとして注目されており、町内の加工場とのコラボ商品の開発企画など、地域活性化にかかせない組織となっている。