

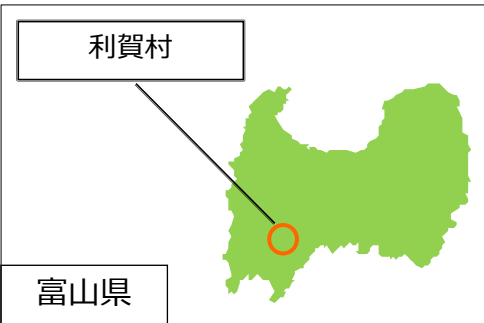
（山村活性化支援交付金）地域伝統食を特産品として活用する販売体制づくり【^{なんとし}富山県南砺市（旧利賀村）^{とがむら}】

取組のポイント

- ◆地域に継承されている伝承料理を特産品として商品開発を行い、伝統ある食文化を継承
- ◆地域の山菜等を活用した商品開発による、所得の向上、雇用の増大

地区の概要

- ◆ 位置
富山県南砺市（旧利賀村）



- ◆ 活用した地域資源
うどん、こごみ、白爵かぼちゃ他
- ◆ 事業実施主体
利賀地域山村活性化協議会
- ◆ 主な取組団体等
利賀地域づくり協議会、
特産加工組合他
- ◆ 事業実施期間
R4～R6

取組の特色

地域資源の調査や付加価値向上等の取組

- ◆ 高齢者等へ特産品となる伝統食の聞き取り調査、商品試作
- ◆ イベント参加による試作品アンケート調査



【商品開発に向けた試作】 【イベント（東京）でアンケート調査実施の様子】

地域資源の消費拡大や販売促進等の取組

- ◆ 南砺市物産展フェア（名古屋市）で販売調査の実施
- ◆ 食文化体験交流会の地区内開催による地域文化の継承



【名古屋市内で物産展】 【食文化体験交流会（報恩講料理）の様子】

取組の成果

- ◆ 商品開発数及び既存商品改良数 14品（白爵かぼちゃ（カット切、ペースト）、利賀そばパスタ、とがまん（中華まん）など）
- ◆ 特産品生産に関わる作業員数 0人（R4実績）→ 1人（R6実績）※対前比 皆増
- ◆ 伝統食交流会参加人数 0人（R4実績）→ 95人（R6実績）※対前比 皆増