

茂木町

森と里のつながるマルシェ実行委員会

●茂木について●

小高い山々に囲まれた盆地と一級河川的那珂川 豊かな自然とともに生きる

- ・薪やタケノコ、シイタケなどの資源を利用
- ・落ち葉→田畑の土づくり
- ・おいしい水が流れる コメがうまい！
- ・盆地の激しい寒暖差 野菜がうまい！

- ・ **マルシェ** 居住者と移住者の交流の場に。



↑（竹原地区の棚田）



↑（マルシェ開催の様子）

●茂木のかそべん●



←（弁当作り手の田中さんと料理を教えてくれたおばあちゃん）



↑（茂木の山に生える筍）

～かそべんの作り手～

田中さん（写真左）：茂木生まれ茂木育ち
カフェ経営も行っている

■田中さんのおばあちゃん（写真右）の代から
引き継がれる料理をかそべんに。

■かそべんを通して茂木が抱える問題を解決で
きる糸口になれば、。

かそべんPR方法案💡

茂木町を起点とする真岡鉄道の
イベント弁当、駅弁としてPR！



↑（真岡鉄道を走るSL）

本日のかそべん紹介

- ・ **森里マルシェの生姜丼** マルシェの定番料理
自然栽培の生姜＋有機栽培の地元米
- ・ **田中さん家の筍の煮物**
茂木の山で多くとれる筍
- ・ **沓掛さんの蒸したズッキーニのフキ味噌和え**
茂木ゆうきの会のズッキーニと
田中さんの庭先でとれたフキを加工
- ・ **八雲神社の洞窟貯蔵さつまいも**
神社に戦時中掘られた洞窟をさつまいもの
貯蔵に活用！
- ・ **町井さんのオイカワの甘露煮** 町井さんが
網でとったオイカワ 臭みがなくおいしい
- ・ **まっちゃんの切り干し大根** 天日干し→甘い
- ・ **まっちゃんの赤かぶ漬け** 無農薬無添加
地元の農家が食べ続ける

●課題と展望●

高齢化・過疎化

買い物難民が出るなど、状況はかなり深刻

収益の利用によるまちづくりを含め、**かそべんは解決策の1つ**

↑（茂木の林集落の風景）



農村の衰退

小さな農家によって、日本の原風景は維持
農業の大規模化や輸入では解決しない

都会の人にも知ってもらいたい、都市と農村をつなぐ

