

日野川の清流が生んだ 幻の鈴原糯

企業組合日野町農産物加工所大夢多夢

代表理事
松本 郁子さん（本郷）



一つ一つ心を込め手作り

鳥取県の三大河川の一つに数えられ、夏にはアユが遡上、冬にはオシドリも飛来する美しい日野川沿いに、その加工所があります。

大夢多夢（下榎）は、平成16年にJA女性会の会員により誕生し、農産物の加工販売活動を行っています。その中で、地域で長年栽培されていたものの、栽培面積が減少し、絶滅寸前といわれたもち米の品種である「鈴原糯」に着目。その特色を生かしたもちやおこわの製造販売を行ってきました。

鈴原糯は伸びの良さやキメの細かさの特長で、そのおいしさからふるさと納税者への記念品

としても人気で、町民はもとより、多くの人に愛されています。特産品として人気の鈴原糯ですが、「後継者不足が今後の課題」と代表の松本さんは話します。

鈴原糯は種子づくりから行っていますが、栽培が難しく生産者が不足しているためです。そんな中でも、松本さんは「地域に根付いてきた鈴原糯で地域を盛り上げたい」と話し、「次の世代につないでいけるよう、餅のように粘り強く頑張っていきたい」と前を向きます。

大夢多夢では、会議などの場で会員からさまざまなアイデアが出るという、平成25年には金持神社にあやかった「金運永餅」を開発・販売、町内外から好評を得ています。名称の「大夢多夢」に込められた、女性たちの大きな夢と多くの夢を実現したいという思いのもと、今後のさらなる活動が期待されます。

ふるさとからの贈り物



3年間熟成させた味噌はまるやかな深みのある味として人気

懐かしいふるさとの味を
届けます

菅福元気邑 代表
小谷 久子さん（上菅）

菅福元気邑は、平成13年に菅福小学校（上菅）が廃校になったことを機に、「地域の潤いと生きがい、楽しく元気な村づくり」を目標に結成されました。

旧菅福小学校校舎の一部を「菅福食文化伝承館」として整備、農産物の加工・販売を行い、地元産・

無添加にこだわった豆腐やコンニャク、みそなどは、懐かしいふるさとの味として多くの人に愛されています。

一方で、「高齢化が進み、みんなの体調が気がかり」と代表の小谷さんは話します。元気邑でも後継者・担い手不足が課題ですが、町地域おこし協力隊の隊員が活動拠点として、農産物の加工・販売なども行い、地域の元気づくりに一役買っています。

また、農産物の加工だけでなく、菅福地区に伝わる伝統行事「ほとほと」など、地域文化の伝承活動も行い地域活性化に取り組んでいます。

「いろいろな不安はあるが、みんながアイデアを出しながら長く続けていきたい。今も加工所にはにぎやかな声が響き、笑い声も絶えません。地域のあちこちで笑い声や楽しい会話が聞こえてくる。そんな地域づくりに向けた取り組みは続きます。」



笑顔の絶えない豆腐づくり

日野町の郷土料理

「じゃぶ汁」を食卓に！

ここ奥日野では、昔から地元旬食材をたっぷり使った「じゃぶ汁」が各家庭や地域の行事、祭りごとで振る舞われてきました。

しかし、食生活の多様化や若い世代の和食離れなどから、その存在が薄れつつあります。

そこで町では、地元で作られた旬野菜がたくさん食べられる「じゃぶ汁」がもう一度地域で見直され、皆さんの食卓や地域の特産品としても愛されるよう、昨年「じゃぶ汁」復活&普及プロジェクトに取り組ん



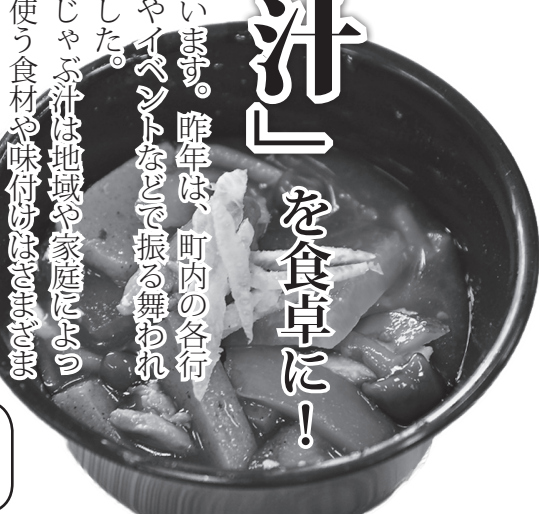
各イベント参加者にも好評



心もほかほか、会話も弾む

でいます。昨年は、町内の各行事やイベントなどで振る舞われました。

じゃぶ汁は地域や家庭によって使う食材や味付けはさまざまで、それぞれに特徴があります。作り方は、季節の野菜や肉などをたっぷり使って大鍋で煮込むだけです。野菜の栄養がたっぷりとれることはもちろん、地元産品の普及にもつながる「じゃぶ汁」。皆さんもオリジナルのじゃぶ汁を作ってみませんか。



★町ホームページでは、「じゃぶ汁」のレシピを紹介しています。
ホームページアドレス：<http://www.town.hino.tottori.jp/2516.htm>

“チームひの”一丸となって
日野町らしい特産品づくりを

町特産品ブランド化推進会議の委員でもあり、これまで特産品を使った地域づくりなどに携わってきた、濱田美絵さん（株式会社めぐみ代表）に、日野町ブランド創造に向けた今後の取り組みについて話を伺いました。

日野町は豊かな自然に囲まれ、水と食がとてもおいしいところです。その中で、生産者の皆さんが、環境に配慮しながら愛情のこもった特産品づくりをされていると感じています。

これから、町の特産品が「日野町ブランド」として成功し全国に発信していくには、「人とのつながり」「お互いの連携」が重要だと考えています。

皆さんが現在の課題を把握し若い人などのアイデアを取り込みながらブランド化に向けた仕組みづくりをしていくこと。

「チームひの」として、「連携する力」「つなぐ力」を育てていってほしいと願っています。その先にはきっと、日野町らしい特産品ができるのではないのでしょうか。私もその手助けができればと考えています。



米子駅「駅なかマルシェ」で、日野町の特産品も紹介した濱田さん