

軽米農家レストラン「南部の食文化伝承・創作」プロジェクト事業

概要

- ・当町は、古くから冷涼な気候に比較的強いアワやヒエなどの雑穀の栽培が盛んに行われ、人々をたびたび飢饉から救ってきた歴史がある。また、この雑穀を使った食文化も数多く残されている。しかしながら、この貴重な食文化も時代が変遷していく中で、技術を継承する担い手不足などから、維持伝承が危惧されているところである。
- ・このため、都市住民が自然、文化に親しみながら、雑穀文化を体験できるよう、設置している雑穀をテーマとしたミレットパークや特産品等販売施設としてミル・みるハウス及び物産交流館等を有効活用するとともに、当町の歴史の中で育まれた食文化を維持伝承し、消費者から土産土法による郷土食、伝統食や新鮮でおいしい農産物に対する要求や関心が高まっている中で、特産品の開発を図り、首都圏等広くPRすることなどにより、雑穀の付加価値化や農林産物の消費拡大を図り、町の活性化を推進するものである。

事業の内容

事業の内容

- 南部の豊かで多彩な食と食文化の方言の調査並びに現状と課題の点検、伝承調理講習会開催、新南部食創作料理の開発
- 農家レストランの運営、特産品開発、広報宣伝戦略

総事業費

11.0百万円

ポイント

- 多様な雑穀を活用した食文化の良さの見直しや特産の開発など付加価値化による町おこし

事業の成果

- 農家レストランの開設により、地域の伝統食、行事食の文化の発信ができた。また、地域の食や食文化に係る調理講習会を町内外から参加者を募集し開催することにより、維持・伝承の効果があつた。
- 雑穀を活用した特産品開発の調査研究を行い、開発の方向性を見出すことができた。また、食と食文化に係る後継者の育成を推進することができた。
- 今後の方向性として、地域の食や食文化を首都圏への情報発信、特産品開発については、ターゲットの設定、パッケージ、価格設定などの課題を解決しながら進めていく。農家レストランを中核とした雑穀のまちとしてのブランド力を上げ、地域活性化につながる取り組みを推進していく。

岩手県軽米町

