全国７つの一番小さな村通信

小さな村のまごころこもった特産品

北海道・音威子府村、福島県・檜枝岐村、山梨県・丹波山村、和歌山県・北山村、高知県・大川村、岡山県・新庄村、熊本県・五木村。これらの村は、日本の各エリアの中で一番人口の少ない７つの村です。それぞれの村では、村おこしの特産品を作る生産者がいます。この冊子は、人口は少ないけれど、それぞれの村民が創意工夫を凝らして作った特産品を全国のみなさまに紹介し、お届けしたいという思いから制作しました。どれも村の生産者の地道な努力と思いのつまった特産品ばかり。村の人たちの努力の結晶を、ぜひともお楽しみください。

小さな村の特産品

北海道 音威子府村	初芽むらおこしそば／そば茶
福島県 檜枝岐村	山椒魚の燻製／黒檜の木工品
山梨県 丹波山村	本格じゃがいも焼酎 七ツ石／たばやま薬膳ピクルス
和歌山県 北山村	じゃばら
岡山県 新庄村	ひめのもち／有機アイガモ米／特別栽培米
高知県 大川村	大川黒牛・はちきん地鶏／野菜かりんとう・和田玉緑茶
熊本県 五木村	乾燥丸椎茸／にんにく醤油漬け

音威子府村

おといねっぷむら

北海道で一番小さな村

小さな村の特産品

100%北海道産、石臼挽きの“発芽”そば

初芽むらおこしそば

仲間とともにつくる、こだわりの発芽そば

音威子府村18軒の農家の半分が、咲来（さっくる）という地区で農業を営んでいる。村の最年少議員である玉田健さんは、10年前、祖父が亡くなったことをきっかけに村へ帰り、実家のそば畑を手伝うようになった。あえて、そばの実を”発芽”させて作るのが「初芽むらおこしそば」。風味をなくさないために、手作りの風乾燥機にてじっくりと水分調整を行い、石臼挽きは超低速回転、しっとりしたそば粉に仕上げた。玄蕎麦（蕎麦の実）は咲来産、小麦粉は100%北海道産、こだわりの逸品！

音威子府村のそば100%、無添加のそば茶

そば茶

「村にあるものを ねっぷえいど」を設立

福岡出身の加藤直樹さんは、妻の実家である音威子府に移住し、そば農家に。背景は異なるものの同じそば農家の玉田さんと意気投合。他の仲間とともに「村にあるものを　ねっぷえいど」を設立した。「村にあるもの」にこだわり農業と六次産業化に取り組む。ねっぷえいどのイチオシ新商品は、自慢の音威子府そば100%を使った無添加のそば茶だ。

http://neppuaid.com

檜枝岐村

ひのえまたむら

東北で一番小さな村

小さな村の特産品

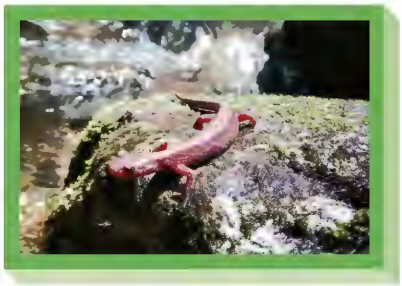
549人

檜枝岐村の秘境メシ

山椒魚（さんしょううお）の燻製

懸命に生きた村人たちの物語も感じる逸品

塩で〆、一月以上もかけてじっくりと煙で燻すのが、檜枝岐村の秘境メシ「山椒魚の燻製」。明治のはじめ、村の土地の多くを国有林に編入された厳しい時代を経て、大正時代に伝わったのが山椒魚漁。当時の山椒魚は薬として重宝され、漢方の材料として中国へも輸出された。貴重な現金獲得の手段だったという。懸命に生きた村人たちの物語も感じる逸品。村内カフェでは「サンショウウオジェラート」も。



黒檜を使った木工品は古くからの村の名産

村名の由来となった名産品

黒檜（くろひのき）の木工品

木工の伝統を次の世代に残したい

地元では「ネズコ」と呼ばれる黒檜。ネズコを使ったへらや杓子や曲げわっぱなどの木工品は、かつて村を代表する名産品であり、村名そのものの由来でもある。しかし、大正、昭和と、村は観光業に大きく舵を切り、木工品を作り販売するのは今やわずか二人。細々と続ける一人が平野長一さんだ。この木工の伝統を、なんとか受け継ぎ、次の世代にも残せたらと考えてきた。2年前から押しかけ弟子が一人。尾瀬国立公園の自然ガイド、城 健史さんは、3人目となる「わっぱ職人」を目指している。

丹波山村

たばやまむら

関東で一番小さな村

小さな村の特産品

544人

狼のように、荒々しくスマートな飲み口

本格じゃがいも焼酎 七ツ石

イチオシ！ふるさと納税返礼品

村に古くから伝えられる狼信仰を現代風にデザインした品々

狼伝説のある七ツ石神社の名を冠した焼酎

七ツ石神社は七ツ石山頂直下にあり、平将門の影武者が七つの大岩と化したという伝説が残る。また狼信仰の痕跡を残す神社で、狼を狛犬としている。

一時は老朽化が進んでいたが、「七ツ石神社再建プロジェクト」が始動、2018年の秋には無事再建され、狼像も修復された。この活動をきっかけに「狼信仰」が注目を集め、狼のモチーフが様々な場面で登場している。今年のふるさと納税の目玉商品。

村のおばあちゃんたちと国際中医薬膳師／菱田裕子さん「たばやま薬膳ピクルス研究会」から産まれた特産品！

保存料、添加物一切なしの薬膳ピクルス

たばやま薬膳ピクルス

多摩川源流の自然の中で育った季節野菜を使って

多摩川源流の自然の中で、おばあちゃんたちが育てた季節野菜のみを使った手作りピクルス。山梨県産ワインのパミス（絞り粕）から栄養素をじっくりと低温抽出したオリジナル薬膳酢はポリフェノールが葡萄の２倍も。保存料や添加物も一切なし。

カラフルで鮮やかな切り野菜が印象的

北山村

きたやまむら

近畿で一番小さな村

小さな村の特産品

じゃばらいず北山が誕生します！

全国的にも人気のじゃばらは、ジュースやポン酢、ジャムや飴など、さまざまな加工品として販売されている

北山村特産の柑橘「じゃばら」は、これまで村の直営で加工や販売を行っていた。それがこの度、じゃばら事業の更なる飛躍のため、村出資のもと新会社「じゃばらいず北山」を設立。今後は一民間企業としてじゃばら事業に取り組んでいくことになる。

新会社の名称は約700通の公募の中から選ばれ、じゃばらが「上昇する」という意味の「rise」と「Jabara is Kitayama」（じゃばらは北山村のもの）をかけた新たな出発にぴったりの名前になっている。

じゃばらいず北山の展望

「じゃばらいず北山」の社長には、これまで北山村役場でじゃばらの販売促進や商品開発を担当してきた池上輝幸氏が就任。

「戸惑いもあったが、これも使命。会社となって利益が出れば社員にも還元できる。売り上げを落とさず、事業の安定化に取り組んでいきたい。他の地域でも栽培が増えているが、じゃばらが北山村のものというブランド化を図ってしっかり努力していきたい」と意気込む。

新庄村

しんじょうそん

中国で一番小さな村

小さな村の特産品

コシと伸び、きめ細やかで甘みのある餅

ひめのもち

激しい寒暖差と、恵まれた大地から生まれた特産品

新庄村の特産品といえば、なんといっても「ひめのもち」。夏の昼と夜との温度差が激しい新庄村は、美味しい餅米「ひめのもち」の生産に最も適した気候条件。旭川の源流であるブナの原生林「毛無山」から湧き出る清流、恵まれた大地と澄んだ空気から生まれた餅米を使った、コシと伸び、きめ細やかで甘みのある自慢の餅だ。

手間ひまかけたこだわりの米づくり

有機アイガモ米

ファンからの口コミで人気商品に

ふるさと納税の返礼品で人気商品となっているアイガモ農法による無農薬米。メルヘンの里愛ガモ稲作の会会長を務める方川進さんが、20年前に取り組み始めた頃、県内はもとより大阪まで産直イベントに参加したが5年間まったく売れない時代が続いた。火がついたきっかけは大阪の1人のファンからの口コミだったという。こだわりの米づくりは多くのファンを生んでいる。

無農薬、無化学肥料による特別栽培米

特別栽培米

安全安心な農産物をと始めた栽培法

無農薬、無化学肥料による特別栽培米を、笹野寛さんが作り始めたのは、5年前のこと。きっかけは、小祝農法と呼ばれる栽培方法に出会ったことだ。土壌分析を行い、足りない栄養素を補えば連作障害はおきない、目からウロコだった。カンに頼りすぎた日本の農業を変える事が出来る。安全安心な農産物を食べられるように。「玄米ひめのもち」は女性たちからも大人気だ。

大川村

おおかわむら

四国で一番小さな村

小さな村の特産品

地域の立地を利用した、幻の肉

大川黒牛とはちきん地鶏

豊かな大自然の中、のびのび育った希少な肉

大川村特産の大川黒牛の肉質はとても柔らかく、上質な脂の旨みと肉本来の旨さが自慢の牛肉。はちきん地鶏は地鶏のジューシーなうま味はそのままに、臭みが少なく柔らかいのが特徴。どちらも南国のおひさまをたっぷり浴びて、山からの湧き水とおいしい空気の中で、のびのびと育つ。大量生産はできないため、市場に出回る数が非常に少ない希少な肉だ。毎年11月3日には大川村最大のイベント「謝肉祭」が開かれ、黒牛やはちきん地鶏のほかにも地酒などが振舞われる。

自然本来の素朴な味わい

野菜かりんとうと和田玉緑茶

人気のお土産は、農家の皆さんの昔ながらの手作り

大川村で人気のあるお土産品に、野菜かりんとうと玉緑茶がある。どちらも村内の農家が手作りしている商品だ。かりんとうは農家のお母さんたちが30年以上作り続けてきた。甘さを抑えた自然な味わいで、野菜を中心とした7つの味が楽しめる。玉緑茶は100年以上の歴史があり、手摘みした茶葉を釜煎りする昔ながらの製法が特徴だ。香ばしさの中に茶葉本来の甘みが引き立つ、心安らぐ味わいが魅力である。

五木村

いつきむら

九州で一番小さな村

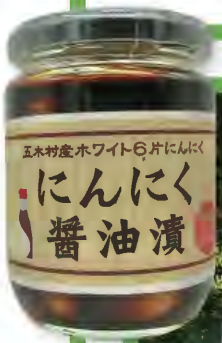
小さな村の特産品

肉厚で香り高い、良質な乾燥椎茸

乾燥丸椎茸

天然のきのこに近い状態で丁寧に育てた椎茸

道の駅子守歌の里五木で販売されている、名産の椎茸。クヌギの丸太を使い、木陰で3~4年かけて育てた原木栽培で、天然のきのこに近い状態で丁寧に育てられ、香りがとても良い。乾燥したものは出汁がよく出るので、汁物などに入れると椎茸の風味が存分に楽しめる。なかでも椎茸の戻し汁で作る吸い物は絶品。肉厚で食べ応えのある点が特徴。



ホワイト6片の食べ応えのある大粒にんにく

にんにく醤油漬け

生産から加工まで一人で行い、安心して消費者のもとへ

使われているにんにくは、ホワイト6片という品種で、8片や12片のものと比べて大粒で食べ応えが抜群。病気などに弱く生産が難しいため、希少価値が高いのも特徴。生産者の冨永キミ子さんは、日頃から不良品がないか気にかけており、無農薬はもちろん間引きをしっかり行うことで良質な商品提供を心がけている。また生産から加工まで一人で行っていることで、品質に関しては自信を持ち、安心して消費者のもとに届けられるようにしている。

小さな村g7サミット東京会議
Report

開催地：**東京・渋谷**（東京カルチャーカルチャー）

開催日：**2019年9月26日**

東京・渋谷に小さな7つの村の村長が集結！

2019年の夏の終わり、渋谷の「東京カルチャーカルチャー」にて小さな村g7サミットの東京会議が開催された。7村の村長が集結し、なおかつ村に関わりのある20代の若者たちも集結。それぞれの村での取り組みや、プレゼンテーション、ディスカッションが行われた。さらに、会場内には「秘境メシ」と題し各村が持ち寄った自慢の郷土料理も振る舞われた。

白熱した議論に会場は大盛り上がり

g7サミットではお馴染みとなった新庄村の若者たちによる村の名産・ひめのもちの餅つきも開催され、会場は大盛り上がり。また、大川村の20代議員 和田将之さんが、7人の村長に他の村の若者たちの交流をはかるよう迫る場面も。さらに、若者たちの提言に音威子府村の佐近勝村長が、「君は甘い！」と返答するシーンもあり、村長、村の若者、そして都内の大学生も巻き込んだ白熱したサミットとなった。

レポート：針谷周作（コトノハ）