



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。

シヤム / 山麓の佃煮



高島 秀子さん

サルナシ酢



芦川 巖さん

岡山県 新庄村

高知県 大川村

玉緑茶



川上 文人さん

熊本県 五木村

しねぶ



岡本 正さん

鹿肉



熊本県 猟友会五木支部

和歌山県 北山村

じゃばら



じゃばら村センター



小さな村の特産品

音威子府村

おといねっぷむら

★
735人

北海道で一番小さな村

北海道の小豆をたっぷり、添加物なし

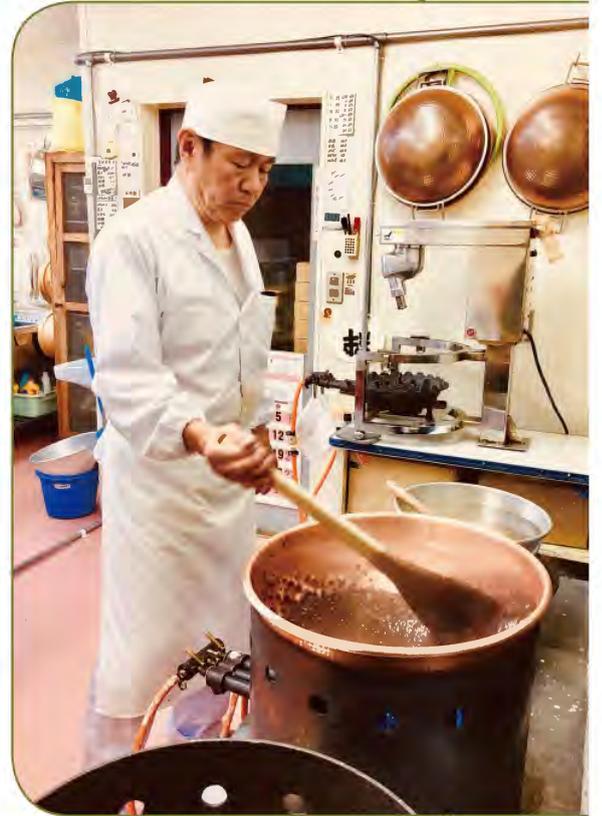
小倉羊羹

元国鉄マンが作る手づくり羊羹

北海道の小豆をたっぷり使った小倉羊羹は手間がかかる。NPO法人ecoおといねっぷの今野裕之さんは元国鉄マン。鎌倉の和菓子の名店で手ほどきを受けた。添加物は一切なし。理想のツヤ、味、糖度になるまで、50分間、ひたすら煉りあげていく。



原料豆を一粒一粒選び、箱詰めするまですべて手作業。小豆、かぼちゃ、ハスカップなど、素材へのこだわり。音威子府の清らかな水。煮始めてから完成までに2日かけた手作り羊羹だ。



糖度8.8を誇る立川農園の特産品

フルーツトマト

味も量も地域一を目指す夫婦農園

音威子府の中心から7キロほど離れた^{おさしま}箴島地区は、わずか4軒に13人が暮らす小さな集落。立川農園の立川貴紹・真奈美さんご夫婦は新規就農者としてここ箴島に2年前に移住した。2年間の研修期間を終えアスパラ農家として独立し、昨年は農家一年目にして収量は2.5トンを超え、その味の評価も高い。土づくりからこだわり、今年から始めたフルーツトマトも8.8という糖度！「味も量も地域一を目指したい」と語る二人の目はキラキラしていた。



小さな村の特産品

檜

枝岐村

ひのえまたむら

552人

東北で一番小さな村



役場と村民が一丸となって取り組む特産品

岩魚



尾瀬国立公園の清流を利用した養殖場。流水を利用することで天然の岩魚のように身がしっかりと育つ

貴重な魚の完全養殖に成功

東北で一番小さな村、福島県檜枝岐村。名物は何と言っても、岩魚。完全養殖に早く成功し、旅館や民宿の料理としても振舞われるなど、役場と村民が一丸となって築きあげてきた特産品。岩魚を材料に数々の商品開発を行ってきたのが、温泉・特産事業所の渡邊正夫さんだ。奥さんの実家である旅館「舟岐館」でも岩魚料理は評判だ。



一度食べたらずみつきに

山人漬け

村の雇用を増やすために奮闘

星秀和さんは小さな村の中で、おそらく異能の人なんだと思う。村内のイベント販売から始まり、遡って、加工業や農業にまで手をつけ、いくつもの特産品開発を手掛けてきた。今年5月には、村内に「山人家」という店舗を構えるなど、いわば6次産業化のトップランナー。様々な分野に取り組むわけは、村内で出来る仕事を掘り起こし、一人でも二人でも雇用を増やすためだ。山人家の逸品といえば何と言っても「山人漬け」。村ではそばの薬味として伝承されてきた。辛味と旨味、一度食べたらくせになる味。山人屋の食堂では、スパゲッティなど山人漬けを使った新メニューも大人気！



嵐瀬・檜枝岐養殖場
山人漬け

小さな村の特産品

丹

波山村

たばやまむら

557人

関東で一番小さな村

こだわりは天然に近い環境づくり

原木舞茸

栽培を学び創意工夫で辿り着いた逸品

子どもの頃、陽当りのよくない畑はかわいそうだなと、丹波山倶楽部の青柳雄大さんと酒井隆幸さんは考えていた。しかし、舞茸栽培を学ぶようになって考え方は一変。むしろ、陽当りの悪い畑の方が、天然の舞茸が育つ環境には近いと学んだからだ。日陰の多い畑に、さらに遮光シートをかけ、舞茸の菌がついた原木を土の中へ。その上に、天然の落ち葉をぎっしりと敷き詰めていく。このような露地栽培の収穫時期は一年でたった三週間のみ。だが、あえてこだわり続けている。肉厚で香り高い日本一の原木舞茸を味わってほしいからだ。

村の舞茸づくりの様子を見学に来た調理専門学校の学生たちに説明する青柳さん。舞茸は、一番美味しくなった状態で飲食店に送るのが、もう一つのこだわり。作物本位の姿勢に、東京やシンガポールの店からも注文が入る。

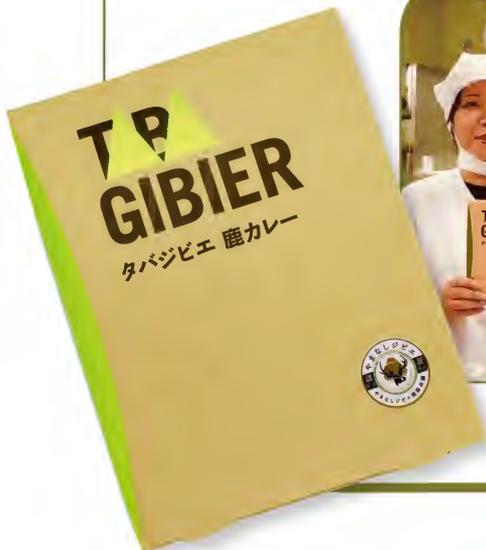


丹波山が受け継ぐ自然の恵み

丹波ジビエ

フレンチシェフの口コミで広がるこだわり

「丹波山」の名前を出さないところには鹿肉は卸したくない。鹿肉の加工処理施設の責任者である保坂幸徳さんは、視察する学生たちを前に熱く語った。一部の内臓を除くが、肉、骨、皮まで、余すことなく商品化しようと考え続けてきた。それが自然からの大切な命を頂く人間のつとめだと思うからだ。東京丸の内でのフレンチシェフも加工場を訪れるなど、その丁寧な仕事の評判は、口コミで広がり続けている。イチオシは、タバジビエ鹿カレー！



近畿で一番小さな村

小さな村の特産品

北

山村

きたやまむら

433人★



果汁だけでなく
皮まで重宝される人気ぶり

「邪気を払う」という意味から名付けられた柑橘「じゃばら」。1kgから、約300gの果汁がとれるのだそう。最近ではその効果の評判が広まり、残りの皮の部分は捨てずにパウダーにして水に溶かして飲んだり、焼きそばに混ぜて食べたりという需要も生まれているそうだ。



飲んですっきり爽やか！
さまざまな加工品を販売。

現在、村ではじゃばらの果汁が入ったジュースをはじめ、さまざまな加工品が販売されている。味は「にがうま」。酸っぱい中に、若干の苦味があるのが特徴。鍋物や焼き魚、サラダのドレッシングなど、多種多様な商品が開発されています。

近年、全国的に品薄状態の伝説の柑橘

じゃばら

村が一丸となって取り組むじゃばらの生産

近年、「花粉症に効く」と発表されてから、全国的に注目を集める北山村のじゃばら。昭和40年代に、ある村民が庭先になっていたじゃばらを検証したところ、世界的にもここ北山村固有の柑橘類ということがわかり、村がその生産に取り組み、現在では村の一大産業となっている。



小さな村の特産品

中国で一番小さな村

新庄村

しんじょうそん

★ 919人



キウイフルーツ
と同類のつる植物。海外
ではベビーキウイと呼ば
れるスーパーフード。

新庄村のファンに届ける

サルナシのジャムや山萂の佃煮

郷土料理研究会の高島秀子さんは、元給食センターの栄養士さん。会の仲間でするなシのジャムや山萂の佃煮などの加工品を作っている。多くは、ふるさと小包便として新庄村のファンのもとへ。



免疫力アップ ガンの抑制効果まで!

サルナシ酢

生産量よりも品質を高めることに注力

30数年前に、役場職員だった芦川巖さんが山中でたまたま見つけたのがサルナシだった。幼い頃にサルナシが体に良いと言われた記憶を思い出し、試しに1人で栽培を始めた。翌年には6人もの仲間が賛同し協力してくれた。平成24~28年、岡山大学との共同研究でわかったのはガンの抑制効果だった。だが、サルナシは足が早く熱に弱い。酢にしてみてもと提案したのは奥さんだった。今や、サルナシ酢は知る人ぞ知る新庄村の新たな名品となり全国の人たちから頼りにされている。「今は、生産量を増やすよりも、品質を高め、安定して供給したい」。繰り返される幾つかの言葉に芦川さんの使命感のようなものを強く感じた。

小さな村の特産品

四国で一番小さな村



川村

おおかわむら

400人



一般的な煎茶が葉を裁断してしまうのに対し、玉緑茶は1枚の葉をそのまま使う。その分、香りや葉の水分をとどめることができる。



村の品評会で3回連続1位を獲得

玉緑茶

手のかかる作業で美味しいお茶を追求

大川村の川上文人さんが作る玉緑茶は、味がまろやかで香ばしく、これまで村の品評会で3回連続1位を獲得したこともある逸品。もともとは川上さんの奥様の父が村でお茶を作っており、その頃の秘伝のノートを探りながら、独自の製法でまろやかなお茶づくりを行っている。例えば、普通の農家がお茶を積む時期より1週間から10日早い時期に、若くて柔らかい茶葉を積み、また出荷する地域の水の状態を想定して、釜で炊く時間を調整するなど、手のかかる作業を行なうことで、美味しさを保つ工夫をしているのだ。

2~3年前から紅茶づくりにも挑戦するなど、新たな試みも行なっている。



小さな村の特産品

五

木村

いつきむら

1075人



九州で一番小さな村

甘み、酸味、苦味が絶妙の果実

くねぶ

20年前に見出された幻の柑橘

役場職員だった岡本正さんが、五木村の珍しい柑橘「くねぶ」に注目したのは20年も前のこと。県内を巡り同じような柑橘があるかを調査。希少だとわかると、まずは一人で畑を借り試験栽培に取り込んだ。初めて実がなったのはそれから5年も後のことだったという。熊本県に成分分析をお願いし加工品などの商品開発にも着手。今年5月、念願だったくねぶ生産組合が設立された。まさに「くねぶ」の功労者だ。村への思いが込められた柑橘「くねぶ」は村おこしの救世主となるだろう。甘みと酸味に加えて苦味もあって美味しい。



熊本産
五木くねぶゼリー

熊本県猟友会五木支部が提供する

鹿肉

食肉用に厳選した鹿のみを使用

にわかに信じられなかった五木村の鹿の狩猟数1000頭。猟友会の犬童雅之支部長、加工施設責任者の上原宇一郎さんにお会いし、数の間違いじゃないかと改めて頭数をたずねると、なんと1200~1300頭だという。その中から食肉用に選び加工するのは程度のよい400頭のみ。加工場では熟成肉の試みも。

低カロリー、高タンパクの肉は、ヘルシーそのもの。村外からの観光客にも人気で、道の駅でも手頃な値段で購入できる。





「第4回 小さな村g7サミット」報告

Report



開催地: 和歌山県・北山村

開催日: 2019年5月25日・26日

小さな村同士、力をあわせて連携を

北山村は、三重県と奈良県に隣接する日本で唯一の珍しい飛び地の村。ここでは、村を流れる北山川の流れで楽しむスリル満点の筏下りと、近年では花粉症にも効くとされる柑橘類のじゃばらが名物です。2019年5月には、人口433人の北山村で「第4回 小さな村g7サミット」が開催され、北海道から九州までの小さな村の村長たちが集まり、小さな村同士が力をあわせてさまざまな問題に取り組んでいこう、と宣言がなされました。



26日には、北山村の小学校や福祉施設などを見学してまわった。

〈 小さな村g7サミット交流会 〉

サミットが終了し、夕方からは村のキャンプ場にて「小さな村g7サミット交流会」が開催されました。この時注目だったのは、北山村のじゃばらを食べて養殖されたマグロの解体ショー。大きなマグロが捌かれる様子に皆シャッターを切りました。その後、捌きたてのトロや赤身に皆舌鼓を打ちました。恒例の岡山県・新庄村の村づくりを行う若手組織・SJCによるユニークで力強いもちつきのパフォーマンスも行われ、それぞれの村の人たちが楽しく交流をはかりました。