

集落復興支援事業 in 南会津郡下郷町

4年 柳生京佑

3年 鈴木海渡、高谷優希、塩野奨太、齊藤亮太、桑原健太郎

目次

1. はじめに
2. 下郷町の概要
3. 課題
4. 提案
5. 活動
6. 結果



はじめに 目的と狙い

美しい景観や、自然を利用とした観光で有名な下郷町である一方...

町の住民の高齢化などに伴う課題なども見られる。



学生ならではの視点で、町の魅力や現状を感じ、こうした課題に対して取り組んでいく

2. 下郷町の概要



南会津下郷町の概要

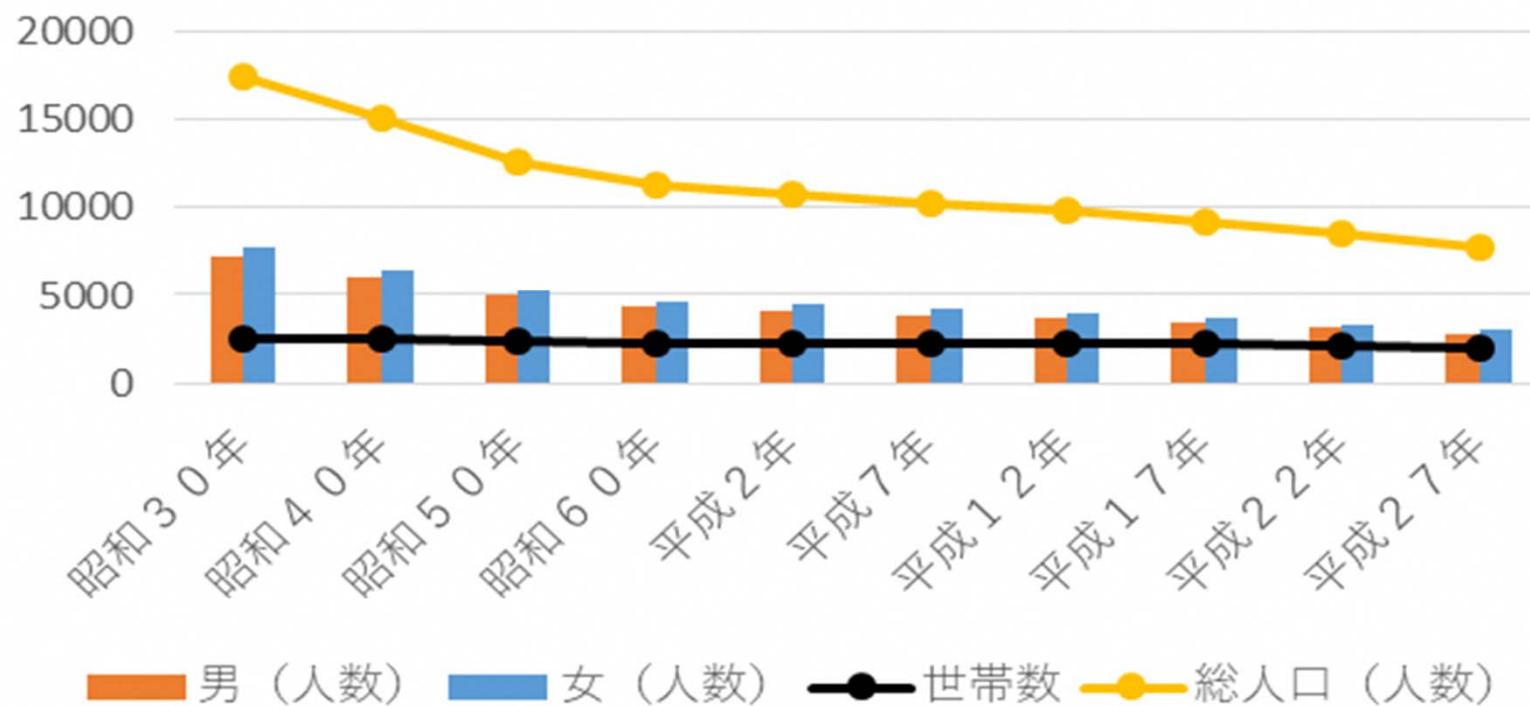
【概要】

下郷町は、福島県会津地方の南部に位置している。周囲は那須山系などの山々に囲まれ、町のほぼ中央を南西から北東に阿賀川(大川)が貫流し、国指定天然記念物「塔のへつり」に代表される雄大な渓谷が形成されている。面積の約87%は森林に覆われる緑豊かな町。



南会津下郷町の概要

人口



猿樂台地 そば畑

「第7回美しい日本のむらコンテスト」の生産
部門で農林水産大臣賞に輝いた



十文字地区

地場産業としてそばがある。

そばの花が綺麗な時期ではそば祭り、
新そばが取れる時期では、新そば祭り
が行われている。

そば祭り

- ・十文字地区で10年ほど前から行われている伝統的祭り。
- ・地元のそば畑のそばを使って、その場でそばを打ちもりそばや地鶏そばを提供。
- ・地元で採れた新鮮な野菜も販売している。

町以外からも消費者がおり、多くのリピーターが存在



安定した需要と、確かな魅力がある



現地の人と交流 ヒアリング

- 後継者問題
- 地場産業であるそばを生かして町を活性化させたい。
- そば祭りを盛り上げたい。

3. 課題

3. 課題

町のブランド化

少子高齢化

町のブランド化、 少子高齢化を解決するには...

- 6次産業化と雇用の創出
- そば祭りの活性化

そこで、今の私たちにできること

- 1 6次産業商品の開発と販売
- 2 そば祭りの成功

六次化商品の開発と販売

・開発

我々は十文字地区の
方々との打ち合わせを重ねながら、地場産業であるそばの商品開発に携わった
パッケージ作成や袋詰めなど



六次化商品の開発と販売

・商品開発の工夫

①新しい食べ方の提案

→料理研究家の方の強力によるレシピ開発
実際にそば粉のシフォンケーキを作ってもらい、それもそば粉、そばの実と一緒に売った

②親しみやすいパッケージ

→デザイナーの協力のもと、水車で作ったそば粉だということがわかるパッケージを作った

六次化商品の開発と販売

・販売

①大学生が特設テントを設置して、地元の方々と積極的に関わり合いながら商品をお勧めした。

②レシピを配ることによって、そばの新しい食べ方を提案した



六次化商品の開発と販売

・販売

③親しみやすいPOPや分かりやすい看板などで売り場の工夫をした

④他の観光地(近くの道の駅etc)にチラシやポスターを設置するなどの広報活動

**下郷町十文字そばの里に
水車石臼挽きの新商品が誕生しました！**



新そば



コットン
そば粉



コットン
そばむぎ実

十文字地区元気づくり実行委員会

下郷町十文字地区の高原栽培そばでつくる
コットン創作料理レシピ

**コットン
そば粉**



【材料 (4~5人分)】
・蕎麦粉 130g (カップ1)
・だし汁 400cc (カップ2)
・削つゆ 大さじ3
・醤油 大さじ6 (100cc)
・大根おろし 大さじ3
・水菜 大さじ3
・鰹節 適量

【作り方】
①蕎麦粉とだし汁を合わせてよく滑いてから中火にかけ、沸騰するまでかき混ぜて、さらに滑らかにする。
②水曜は3cmに切る。
③①を一口大にちぎって油でかりっと揚げろ。
④鍋に蕎麦がきを盛り、その上に大根おろしを削つゆと醤油を合わせて上からかけ、水菜を添える。

**「アタケン」
そばの実**



【材料 (4~5人分)】
・蕎麦粉 130g
・だし汁 700cc
・干し椎茸 2枚
・炙りんご 1本
・煮いたけ 60g
・天のき揚げ 60g
・なめこ 100g
・水菜 2株
・削つゆ 大さじ5
・だし汁 500cc
・片栗粉 10g

【作り方】
①蕎麦粉は洗ってだし汁に30分以上浸水してから朝に入れて中火で乾かす。
②きのこ類は食べやすい大きさに切っておく。
③朝にだし汁ときのこ類を入れて煮かき混ぜたら削つゆと水菜を片栗粉を入れてひと煮立ちさせ、次いで削つゆをかき混ぜながら煮込みおひたしをしたら火をとめる。
④①に水を入れてひたひたにし、沸騰させる。
⑤お湯に蕎麦粉をすくいと、④を上からかける。

ガレット



【材料 (2人用 8枚位)】
・蕎麦粉 100g
・卵 2個
・油 小さじ1/2
・砂糖 大さじ2
・バター (溶かし) 20g
・牛乳 200cc

【調剤材料 (1枚分)】
・卵 1個
・ベーコン 2枚
・とろけるチーズ 適量

【生地の焼き方】
・材料を金型合わせて薄くにし、水曜身で2時間ほど冷やしてから焼くとよい。
【作り方】
①フライパンに油を熱し金型にバターを1つ位の生地を流し入れ、表面が乾いたら卵を中央に割り入れる。ベーコンは卵の両面にのせる。
②卵の周りにチーズを乗せ、チーズが溶けたら内側形になるように生地を包み込んで出来上がり。
③卵みでしめはじたらあらかじ焼けてのせても良い。

そば茶



【材料】 蕎麦実 200g

【作り方】
①蕎麦実をざっと洗って水気をふき取る。
②フライパンに蕎麦実を入れ中火で乾燥に乾燥させる。
③香つお色になり香ばしいがしたら出来上がり。
④煎茶の習慣で急須に入れ煎茶を淹いでいただく。

美容や健康にうれしい
そば粉・そばの実をどんどん活用しましょう！

そばのレシピ

そば粉の
ガレット

そば粉の
そば茶

そば粉の
そば餅

そば粉の
そばうどん

そば粉の
そばパン

そば粉の
そばアイス

そばの実レシピ

そばの実
そばの実

そばの実
そばの実

そばの実
そばの実

そばの実
そばの実

そばの実
そばの実

そばの実
そばの実

十文字地区元気づくり実行委員会

情報発信強化・6次化商品試験販売・賑わい創出
ポスター・チラシ・POP・商品パッケージ掛
け紙制作

そば祭り会場の盛り上げ

① 駐車場の拡大

② ひよつとこ踊り

③ 地域に関係している
方々の協力



今回の成果



完売！ 水車石臼挽き コットン
そばむき実・そば粉



大盛況！1,000食・朝採り野菜市場・踊りイベント

6. 今後の展望

6. 今後の展望

- ◇H30. 新そば祭り実績

•	➤そばの部	415,000円	800食
•	➤もちの部	160,000円	550食
•	➤朝採り野菜	147,000円	500点
•	➤6次化商品	38,000円	73点
	合計	760,000円	1,923

点

PDCAサイクルの徹底・部門毎に10%
の進化を！！

6. 今後の展望

- 品質管理の徹底・強化
- 商品製造の担い手の強化
- 商品パッケージの改良
- → “掛け紙方式” から “ラベル方式” へ！
- 地域内の食品製造業者等との連携拡充
- による6次化商品の開発活発化

PDCAサイクルの徹底・商品の進化を！！

ご清聴ありがとうございました

