

自然あふれる砥部町で 癒しの特産品づくり

「砥部町生活研究グループ連絡協議会」

砥部町は、県都松山市に隣接し、芸術と豊かな自然があふれるまちです。平野部では温暖な気候を活かし、温州みかんをはじめとする柑橘類が多く栽培されています。

また、豊かな森林資源や自然景観が美しい山間部では、地域の気候を活かした高原野菜や、良質の澱粉質に加え、カルシウム、鉄分、リン等のミネラルやビタミン類も豊富で、疲労回復や成人病予防などに効果があると言われている高級食材、自然薯の栽培が盛んに行われています。

松山市のベッドタウンとして発展する一方、山間地域では過疎化・高齢化が問題となっています。



特産加工品

そこで、地域の活性化を目指して、農家女性を中心となり、砥部町生活研究グループ連絡協議会（13グループ34人）を立ち上げ、一人ひとりが知恵と技を出し、地域資源を活かした魅力あるふるさとづくりに取り組んでいます。

それぞれのグループでは、活動当初から地域の食材を活かした安心で安全な特産加工品の開発に取り組みできました。その手作りの味を都市部の消費者に提供するため、町が昭和61年に加工施設「ふるさと生活館」を整備しました。

初めは数少なかつた加工品も、年を重ねるごとに徐々に増え、特産の柚子やよもぎを使ったクッキーや蒸しパン、おからを使ったケーキやドーナツ、雑穀もち



砥部町
生活研究グループ
連絡協議会 代表
佐野 淳子



活動拠点「ふるさと生活館」

や柴もち、米粉パン、山菜おこわ、栗入りちらし寿司など、今では50種類を超えるほどになりました。

これらは、道の駅ひろた「峡の館」や各イベント（砥部焼まつり、ほたるまつり、じねんじよまつりなど）で販売し、ふるさとの味を通して消費者と交流しながら、地産池消や農業・農村のよさを伝えていきます。

また、近隣市町から足を運んで、地域の味や農村景観、美しい空気や水、人情



山菜まつり

などに触れてもらえるよう、自分たちも地域イベントを主催してきました。自然豊かな中山間地で採れる多種多様な山菜を生かし、昭和58年から毎年4月に広田地区で「山菜まつり」を開催しています。楽しみにしてもらっている消費者のために、地元的女性・高齢者がイベントに合わせて山菜を採ってくれるなど、地域がひとつになって取り組んでいます。私たちは、地域住民と都市の消費者とのパイプ役を担っていると感じています。今後、地域活性化の一助となる活動を目指していきたいと思えます。

砥部焼と地域食材を活かした味で 体験交流を!!

現在、私たちは、全国で地域づくりの活動に取り組みされている皆さんとの交流をやり取りするものとするため、体験や交流会の内容の充実に取り組んでいます。

芸術と豊かな自然があふれるまち「砥部町」で、国の伝統的工芸品「砥部焼」に触れ、砥部町産の農産物を主体とした安心安全な手作り料理を味わっていただきながら、交流を深め、地域づくりについて一緒に考えたいと思っています。

具体的には、

- 1 磁器創業230年の歴史を誇る「砥部焼」絵付け体験によるオリジナルの砥部焼づくり
- 2 自慢の腕と地域の食材を活かしたふるさとの味（シン鍋など）で交流
- 3 砥部町の恵まれた地形で、より自然に近い形で栽培された特産品「自然薯」を使った料理と柚子の風味香るコンニャクづくり体験

また、美人の湯として知られるとべ温泉「湯砥里館」での入浴、地元の木材をふんだんに使い、周囲の自然と融和した「交流ふるさと灯りの宿」への宿泊、名所旧跡を結ぶ陶街道五十三次スタンプラリー等を予定しており、魅力あふれる砥部町を満喫して帰っていただきたいと

思っています。

我がまち「砥部町」でお会いしましょう!!

砥部町は平成17年1月の合併を機に、旧町村を結ぶ国道33号、379号を「砥部陶街道」と名づけ、様々なイベントを行っており、私たちも積極的に参加し、食を通じた消費者との交流を行っています。そして、これからも地元の農産物や山菜などを使って、安心、安全、手作りにこだわり、心のこもった特産品をお届けしたいと思っています。



砥部町生活研究グループ連絡協議会 総会の様子

全国の方々が集まるこの機会に、愛媛・砥部町を全国に向けて情報発信するとともに、地産地消の取り組みや、都市と農村の交流について情報交換を積極的に行い、今後の活動のステップアップにつなげたいと思います。