

## ●食アメニティコンテスト審査会特別賞

# 夢のぼり工房

(大分県 <sup>きつきし</sup>杵築市)

### 豊後くにさきお宝めし

#### ◇活動の経緯、内容の紹介

平成10年、「横岳ふるさと茶屋」の運営を開始、地元で採れる旬の野菜を主役とした一品料理の店として展開した。その後、直売コーナーで売れ残っていた豆類と田畑の荒廃防止に植えられていた栗や銀杏を活用した炊き込みご飯「豊後くにさきお宝めし」を開発、仕出し弁当等の販売もしている。栗、銀杏の皮むきは在宅委託しており、外出しづらい高齢者や女性の収入源や生き甲斐作りとなっている。

地域の代表的行事である「どぶろく祭り」に参加し、地域振興、交流にも寄与している。



#### ◇代表作品の紹介

##### 豊後くにさきお宝めし：

小豆・大豆・黒大豆・金時豆という4種類の豆の炊き込みご飯に緑色の枝豆、黄色の栗と銀杏を加え、これらが宝石をちりばめたように見えることから「お宝めし」と名付けられた。

豆の種類によって火の通り方が違うため、枝豆以外の豆は個々に下ゆでしたうえで炊き込み、別途ゆでた銀杏や枝豆をトッピングする。

豆類が約4割含まれており、食物繊維が豊富でカロリーが低く、体に嬉しい一品である。



#### ◇審査委員講評

大分の空港近い国東半島の南部山間に夢のぼり工房がある。自然公園の食堂として発足し人気となった。運営する秦氏は、公募でグループを作り地元の食材で地元の人たちに愛される食堂を作り、宝箱のような美しい「お宝めし」を発売し売上も伸びていった。しかし、過疎・高齢化が一段とすすみ、「もう（山上には）通えん」という地元の人たちが増え、当初太田地域産のみだった具材の豆も作られなくなり、食材の地元比率が低下している。観光客や都市消費者が対象となり、食材も外国産を取り入れざるを得ないこととなった。この組織は、県内の起業する女性の一つのモデル存在ではあったが、地域力の低下で地元農業や購買に貢献しにくくなってきている。社会環境の変化はどの農村地域でも共通に起きてくるので、早めに手をうっていくことが重要である。今後、秦氏が設立当初の志を再認識し、生産者のネットワークを広げて、より近い地域の産品を加工に使用できるようにしたり、秦氏の夢でもある作業場づくり（現在、在宅委託して喜ばれている殻むきの作業をおしゃべりしながらできる場）などを通じて、地域の若年層を再ネットワーク化していくと、地域も組織も再度活性化される可能性が開けるだろう。

(近本 聡子 公益財団法人 生協総合研究所 研究員)

※各紹介文は事務局によるものです。