

●農林水産大臣賞

NPO法人 隠岐しおさい

(島根県 隠岐の島町)

サザエの王様 大森島サザエを使った“サザエの混ぜご飯のもと”

◇ 活動の経緯と内容

NPO法人隠岐しおさいは、隠岐の島における定住・交流人口の拡大、産業の創出、観光振興、環境保全等に取り組む、地域活性化に寄与することを目的に活動している。

町が整備した「産直問屋しおさい」を拠点に、漁師達が新鮮な魚介類を提供する漁業（1次産業）、漁家の女性達が魚介類を加工・販売する水産食料品製造（2次産業）、その生産・加工現場や漁村の風習などの生活文化を活用した観光交流の提供（3次産業）により、新たな産業（6次産業）創出を目指している。また、古来より伝わる「隠岐椿油」を復活させるなど、郷土文化の継承にも取り組んでいる。



◇ 代表作品の紹介

大森島サザエを使ったサザエの混ぜご飯のもと：

隠岐では、昔から各家庭でサザエの混ぜご飯の混ぜ具を常備していたが、材料の確保や調理の手間の問題からそのような家庭も少なくなった。そうした中で開発した「サザエの混ぜご飯のもと」は、誰でも簡単に美味しい混ぜご飯ができると好評で、加工品として提供することにより、農水産物の消費拡大と価格維持にも貢献している。



◇ 審査講評

隠岐の島は、豊かな漁業資源を背景とした水産業が基幹産業の島である。現在、島の高齢化率は42%に達し、平成18年の空港ジェット化により、羽田空港から3時間半で到着できるにもかかわらず、人口減少、観光客減少への歯止めはかかっていない。

このような中、「NPO法人隠岐しおさい」は、30歳～70歳台までの20名のメンバーで、定住・交流人口の拡大、産業創出、観光振興に取り組んでいる。代表先品「サザエの混ぜご飯のもと」は、使いやすい加工品であることが、地元の農・水産物の消費拡大とサザエの価格維持に貢献している。サザエの王様の入った混ぜご飯に岩海苔を巻いて食べることでできる「体験」は至福の時間を与え、まさに感幸（かんこう：グループによる造語）体験交流であり、地域の物的・人的資源を活用した体験交流を通じて、訪れた人々が満足感として幸せを感じる事が可能な「観光」を提供している。

この取組は、今後の高齢化社会における地域コミュニティの活性化を進める活動のモデルとして高く評価することができよう。
(安倍 澄子)