

徳島県西阿波地域における雑穀普及活動へのアドバイス

徳島県推薦都市農村交流アドバイザー（分野：商品開発）

横関 実香（横関食糧工業株式会社 取締役）

1：取組概要

世界農業遺産に認定された徳島県西部「西阿波地域」の傾斜地農法。この農法により重要な農産物として、長年さまざまな雑穀が栽培されてきた。ほとんどは地域の在来種で、中には全国的に貴重な品種もあるが、基本的に、自給自足のためにしか栽培されていない。市場では健康的な食材として見直されている雑穀を、地域の観光資源などに活用するため、セミナーや講座、新たな商品開発におけるアドバイス活動等を通じ、西阿波雑穀の認知度向上と生産者の生産意欲向上を図っている。

2：取組前の地域の状況

当地域では、こきび（もちきび）・たかきび・あわ・はだか麦・ひえ・そばなど多様な雑穀が栽培されている。

こきび、たかきびは主に「雑穀餅」として、はだか麦は焙煎・粉砕し「はったい粉」として、そばは粒のまま皮を剥き、だし汁と合わせた徳島の郷土料理「そば米ぞうすい」として家庭で食べられることがほとんどである。

僅かに民宿を営む農家において、農業体験や雑穀を使用した伝統的な食事が提供されているが、これだけでは地域外へ向けた西阿波雑穀のPRとしては十分と言えない状況であった。



徳島県の郷土料理「そば米ぞうすい」

3: 具体的な活動

アドバイザー活動のきっかけは、自治体等からの依頼により、「民泊業者向けスキルアップ講座」や「親子雑穀料理教室」にて料理講師を担当したことだった。

その際、伝統料理だけでない雑穀の調理方法やメニューを提案した結果、受講者からは「新たな雑穀の可能性を発見した」という声が多く寄せられた。

親子料理教室では、西阿波の生産者から実際の傾斜地農法・栽培について説明してもらった後に調理実習を行うことにした。受講者からは「栽培についての話や料理を通じて、雑穀、その産地である西阿波そのものに興味を持った」という感想が寄せられ、一方、生産者からも「これからも雑穀栽培に尽力したい」という反応があるなど、消費者と生産者をつなぐ有意義な料理教室となった。



親子料理教室の様子

4: 地域の変化

地元では昔の食材というイメージであった雑穀が、上記の活動によって新たな可能性が見いだされ、観光資源になりうる農産物であるという意識に変化してきた。特に、昔から守ってきた在来種の価値を生産者自身が再認識し、今後も品種を守り、継承していく活動が重要と考えるようになってきている。

5: 残る課題と今後の取り組み

現在、雑穀栽培が直面している課題は、生産従事者数の減少である。また、伝統的な傾斜地農法による栽培であるが故に、収量が少なくコスト高になっている。

この現状では、限られた顧客層をターゲットにした商品の開発をせざるを得ない。しかし、今後、加工過程の効率化によるコスト削減が可能になれば、より幅広い層にアピールできる。そして、西阿波地域の認知度が高まることで、新たな生産者を獲得し、地域の活性化にもつながっていく。

現在、西阿波雑穀を使用した商品企画を進めており、展示会等で発表する予定である。

伝統的で他に類を見ない傾斜地農法。そこで育てられた雑穀のPRに今後も取り組みたいと思う。