



堀江ひろ子氏による記念講演



地元の山菜の達人(小田島薫氏)の講話

# 第6回全国山菜文化産業祭

「全国山菜文化産業祭」は、全国各地で山菜振興に取り組んでいる関係者が情報・技術の交換を行い、今後の山菜文化産業を展望するとともに、一般の方々にも山菜に関する理解を深めてもらうことを目的として開催されています。

今年は、6月6・7日の両日にわたって、岩手県西和賀町で行われました。

シンポジウムでのパネラーの皆様



町文化創造館での会場風景



西和賀町で採取される山菜





# 山菜に付加価値を付けて消費者へ

今年で6回目となる「全国山菜文化産業祭」。開催地の岩手県西和賀町は、県西部に位置しており、奥羽山脈を源流とする和賀川が南北に貫き、山林が8割を占める緑豊かな地域です。豪雪地帯ですが、春の雪融けを待つてワラビ、ゼンマイ、シドケ、フキ、ミズ、ウドなど豊富な山の恵みが収穫できる町です。特に、アクの少ないトロッとした食感が人気の西和賀町産ワラビは昨年12月に「西ワラビ」として商標登録され、ブランド化した販売に力を入れている町でもあります。

町文化創造館を中心に開催された産業祭は、初日、料理研究家の堀江ひろ子氏が「山菜加工品を利用した家庭料理について」と題して記念講演を行いました。堀江氏は、西和賀町で販売されている山菜加工品を使った家庭料理のレシピを紹介しながら、「山菜は和食に」という固定概念にとらわれず、和食以外に若い人もなじみやすい用途の提案がありました。

「ていかに消費につなげるか」というテーマでシンポジウムが開かれました。パネラーには生産



ワラビ園での採取体験

華料理店(東京都)の久保木武行氏が、それぞれの立場から付加価値の付いた山菜への想いを語りました。また、パネラーから消費者に対する「山菜の調理方法等の情報発信」、料理関係者に対する「西ワラビなどの特性を伝える」ことなど消費拡

から消費に至る各方面から5人を招き、地元わらび生産者の湯澤正氏、地元産業公社の藤原勝氏、山菜加工会社(山形県)の奥山茂智氏、いわて生協の角田信子氏、中

大に向けた具体的な取組がディスカッションされました。翌7日は西和賀町の山菜栽培の達人・小田島薫氏が「山菜栽培と里山保全に関するお話」をテーマに講話を



商標登録されている「西わらび」

行いました。小田島氏の山菜栽培は平成7年から転作の二環として、ゼンマイを山採り苗から栽培したのが最初です。平成13年からは町長の要請によりワラビ栽培にも取り組み、西和賀町における山菜栽培の先駆者として栽培地の排水方法や施肥の時期を独自に研究してきたことや里山のスギ林内を利用して山菜を栽培することにより、里山の保全につながっていることが披露され、会場からの質問も多数出るなど関心の高さが伺われました。

会場を町内にある耕作放棄地を利用したワラビ園に移し、採取を体験して2日間の日程を終えた今年の産業祭は、全国から約220名の参加を得て、山菜文化の伝承と振興に向けた取組についての活発な情報交換が行われるなど有意義なものとなりました。