

# 「全国山菜サミット」を契機とした大江町の地域振興の取組

## ～「やまがた森林ノミクス」の推進～

山形県大江町農林課 主事 松田哲郎

### 1. はじめに

#### (1) 大江町の概要

大江町は山形県のほぼ中央にある、人口 8,717 人の町である。町の面積約 1 万 5 千 ha のうち 1 万 3 千 ha が森林であり、実に 80%以上を森林が占めている。主な産業は農林業であり、米、ラ・フランス、スモモなどのほか、良質なスギ材である西山杉、わらびやネマガリタケなどの山菜も栽培されている。

特に山菜については、近年豊かな食生活を支える食材として全国的にも注目されつつあり、町の活性化の一翼を担う重要な産業資源の 1 つになっている。

山菜には元々馴染み深い町であるが、去年は全国山菜サミットを開催する機会に恵まれた。

全国山菜サミットは、山菜の生産・消費拡大や山菜文化の普及・伝承のために、関係者による情報交換・技術交流や、参加者の山菜についての理解を深めることなどを目的として毎年開催されている。

主催は、日本特用林産振興会が事務局となる山菜文化産業協会と、市町村などである。山形県では既に 2 回開催されているが、今回は記念すべき第 10 回目となった。

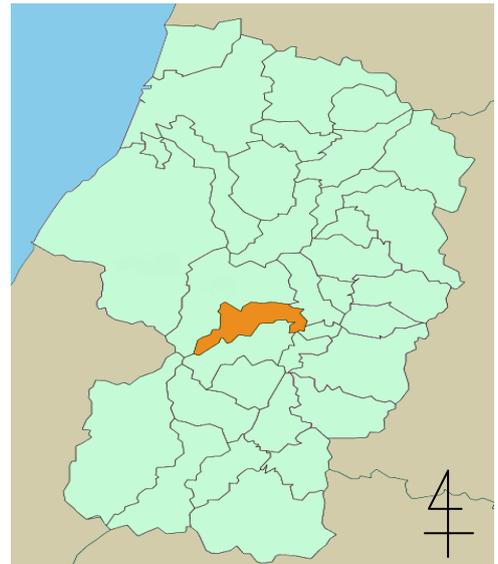


図 1：大江町の位置図

#### (2) やまがた森林ノミクスの推進

山形県では、地域の豊かな森林資源を「森のエネルギー」「森の恵み」として活かしていく『やまがた森林ノミクス』を宣言し、林業の振興を図りながら、雇用を創出し、地域活性化に向けた取組みを推進している。この度の山菜サミットの開催についても、森林ノミクスの取組みの一つとして位置付けられている。



図 2：やまがた森林ノミクスによる林業振興

## 2. 全国山菜サミットの開催

山菜サミットを開催するに当たり、農林課だけではなくあらゆる課に協力依頼を行った。

さらに、生産者はもとより、県、森林組合、農協、町の商工観光業会や郷土料理愛好会まで様々な団体に参加協力をいただき、町全体が一丸となって取り組むイベントとなった。

始めに、実行委員会が組織され、その下に小委員会という実践部隊を設立した。

平成26年9月から準備委員会がスタートし、翌年5月24日のサミット当日まで、実に8カ月をかけて準備を行った。

サミットは3部構成となっており、2日間にわたって行われた。

5月24日に、全国山菜文化産業祭と題して、記念式典を行いました。内容は、アトラクションや記念講演、パネルディスカッションなどであった。また、夜は全国山菜文化交流会と題して、大江町産の山菜をふんだんに使用したフルコース料理と地酒を振る舞う交流会が行われた。翌日の5月25日は、地域の山菜普及活動団体による講話や体験活動が行われた。

1日目の全国山菜文化産業祭は、町で一番大きなホールのある町民ふれあい会館という施設とした。定員は500名程であるが、それを超える参加者が集まり、会場内で立ち見ができるほどの大盛況となった。オープニングアトラクションとして、大江町発祥の民謡である「最上川舟唄」と町内の小学生によるはやせ太鼓が披露された。

記念式典のテーマを「山菜文化の魅力発信!!～食卓に山の恵みを～」とし、記念講演、パネルディスカッションなどが行われた。

記念講演は、山菜やきのこに造詣が深い東京の有名中華料理店のシェフにより、山菜の調理法やブランド化など、様々な分野についてお話しいただいた。山菜は和食だけでなく、中華をはじめ、フレンチやイタリアンにも活かせるといった、山菜のポテンシャルについても語っていただいた。

パネルディスカッションでは記念講演の講師をはじめとして、生産者、郷土料理愛好会、流通販売会社、地域団体からそれぞれの代表者がパネラーとなり、大江町自慢の山菜を全国に発信していく方策などについて語り合われた。



写真1：全国山菜サミット in 大江 入口



写真2：全国山菜文化産業祭 会場内

夜の交流会では、地元の料理愛好会の女性たちが腕をふるった山菜料理が振る舞われた。参加者からは、「心のこもったおもてなしでうれしい」「山菜料理はどれもおいしい」といった感想をたくさんいただいた。また、「大江町のワラビは太くていいワラビだ」といった大江町産山菜への評価もあり、生産者の自信にもつながったようであった。



写真 3 : 全国山菜文化交流会の様子

2 日目は地域の山菜普及活動団体である青苧復活夢見隊による講話が行われた。

青苧は山野に自生するイラクサ科の多年草で、繊維からとれる糸は江戸時代には高級織物の材料として高値で取引されていたが、養蚕が盛んになるとともに、栽培が衰退した植物である。青苧復活夢見隊は、元々は繊維としての活用の復活のために発足されたが、近年は食用としても研究を行っており、新たな切り口での青苧の普及を目指している。

講話後は、もちつき体験などがあり、つきたての青苧餅や青苧茎のおひたし、青苧プリンといった青苧づくしのランチを提供し、斬新なメニューに参加者は興味津々の様子であった。昼食後、二日間にわたった山菜サミットも終わりを迎え、町長のあいさつとともに閉会となった。

### 3. 結果及びその後の取組

#### (1) 山菜サミットの成果

第 10 回全国山菜サミット in 大江には、全国から 520 名もの参加者が集まり、大盛況となった。また、多くの方から大江町の山菜に対して高い評価をいただき、人と人との大きな繋がりを持つことができた。

さらには大江町に関わる幅広い職種の方々との協力体制を敷くことができ、これにより、今後の事業展開に対する強力な土台を形成することができた。

#### (2) 山菜等利活用推進コンソーシアムの設立

本町ではサミット後も新たな地域産業の創出に向けて継続して活動を行っている。

築きあげた人の繋がりや協力体制を活かし、山菜サミットの運営団体を母体として山菜等利活用推進コンソーシアムを設立した。

山菜等利活用推進コンソーシアムは料理提供班・生産食育班・販売班に分けられ、山菜サミットの運営に



写真 4 : 山菜等利活用推進コンソーシアム

携わった団体により組織されており、山菜サミット後も大江町が一体となって取組んでいる。

料理提供班は、地域の特色を活かし、かつ、観光業と連携した山菜料理の提供を進めている。具体的には、地域の料理愛好会等と協力して行う新メニューの開発や、山のレストランの新設などを目指している。

生産・食育班は、山菜等の生産振興及び生産技術の開発を行います。具体的には、生産者向けの山菜栽培研修会や、また、町内向けに山菜給食の提供等を行っていく。

販売班は、商品の差別化、地域加工品の開発、販売方法の工夫に取り組んでいる。具体的には、企画会社と連携したオリジナル商品の開発や、アンテナショップでの試食等で、県外への出荷を目指している。

今後は、大江町の豊かな山菜等の資源を商工観光業等と有機的に結び付けることで、豊かな中山間地域の再生を目指していく。そして、大江町全体の盛り上がりにも繋げていきたい。