

株式会社小国町地域総合商社の新たな挑戦

“採れたて山菜”を仙台市内のスーパーで販売！

小国の春の代名詞であり、町の特産である山菜は、すぐに鮮度が落ちてしまうこと、町内で採取する人が少なくなってきたこと、配送する場合、負担が生じることなどから、採れたてのものを県外で販売することは難しい状況にあります。

しかし今年度、株式会社小国町地域総合商社では、より新鮮で質の高いわらびなどの山菜をお客様にお届けし、シーズンを迎える観光わらび園のPRに繋げようと、わらびの当日配送を実施しました。商社が指定時間に町内の生産者をまわってわらびを集め、自ら仙台まで運搬すること、その日のうちに店頭で販売できるというものです。

5月から6月にかけて仙台市内のスーパーで合計4回の販売を行い、日によっては数時間で完売するなどとても好評でした。その他にも、仙台駅東口で1回、山形市内で2回、新潟市内で1回、イベントを活用した対面販売を行いました。

同社営業本部長の安部康之さんは「生わらびに加えて、タラの芽、こしあぶらが特に人気があり、新股わら

び園に行ってきたばかりというお客様もいらつしやいました。これからも、小国町に興味を持っていただけるよう尽力していきたいです」と感想をお話してくださいました。

町としても、ふるさと納税の返礼品として採れたてのわらびを全国にお届けしていますが、町の特産である山菜をより多くのかたに手に取っていただけるよう、引き続き、町内生産者の皆さんと一緒に取り組んでいきます。

～白い森フードツーリズム事業～ 山形県小国町の春に出会う。 大地の恵み「わらび」の収穫体験付きツアー

6月17日から18日の2日間、食や食文化、地域ならではの暮らしの魅力を伝え、食による関係人口の創出拡大を目指す白い森フードツーリズム事業の現地ツアーを開催し、13人の参加者を小国にお迎えしました。

1日目にはNaëbacoでのランチ交流会やマタギとの天狗平遊歩道散策、川入荘の絶景露天風呂を楽しみ、満天の星空も眺めました。2日目は今回のメインであるわらび採り。広大な金目わらび園で、好きなだけわらびを採り、金目そばの館であく抜きを教えてもらった後、心づくしの山菜料理をいただきました。

今回は半数近くが昨年度も参加いただいたリピーターで、あらためて小国の自然と食の豊かさを堪能いただき、町との関わりをいっそう深める機会となりました。



▲ランチ交流会を楽しむ参加者

▼新鮮な生わらびをお届けしました



▲仙台市内のスーパーで販売の様子



挑め、ともに！

～小国高校魅力化通信②⑥～

白い森未来探究学 地域に浸る講座 マタギ編

5月23日(火)、1年生の授業「地域に浸る講座」が行われました。今回は越後屋の本間義人さんと民宿奥川入の横山さんご一家に、小国町の伝統文化であるマタギについて教えていただきました。

どのような思いで伝統を受け継いでいるのかについて横山隆藏さんは「若い人も、年長者も対等。全ての年代の人が対等に付き合える関係性がとても面白く良いことだと思う」と話してくださいました。



ナメ棒や腰皮などのマタギ道具や、熊の胆、毛皮といった普段見ることのない物を見せていただき、大変貴重な体験になりました。中でも猟に行く際に背負うリュックはとても重く、生徒たちはマタギのかたの苦勞を身にしみて感じ、強く印象に残ったようです。

さらに、わらび採りも体験させていただき、学校であく抜きをした後、みんなで頂きました。

協力隊通信

series 87

「活動2年目になりました」 地域おこし協力隊

かけはた あやの
欠端 彩乃

昨年5月に着任して1年が経ち、2度目の初夏の風景を見て当時のことを思い出すこの頃です。

さて、資料館整備の現在の状況は、収集した民具をクリーニングし収蔵庫に収める作業を中心に進めています。木製や蔓・藁製などはほこりを払って汚れをふき取り、金属類はサビを磨いて油を塗り保管しています。綺麗にするのも大切ですが、新品同様までにしすぎることなく状態をよくするくらいという加減を見極めるのが難しいところです。

旧伊佐領小学校で作業していると、お散歩で通りかかった地域のかたや館内清掃をしてくださっているかた、業者のかたにお会いし、興味を持って話しかけてくださるかたがたとの交流が増えました。今後、幅広いかたへ活動の様子などお伝えできるようInstagram（インスタグラム）にて随時情報発信していく予定です。



▲民具クリーニング作業風景

小国町歴史民俗資料館の
Instagram
こちらからご覧ください→

