

山村の伝統知を再編集し起業につなげる 里山インキュベーター社会実験事業 報告



一般社団法人 ヤマノカゼ舎

理事 嵯峨創平

報告内容



取組経緯、事業目的



活動内容



活動結果



まとめ（今後の方向性）

団体紹介 (一社)ヤマノカゼ舎

「里山資源を活用した起業者育成と揖斐川流域の連携」

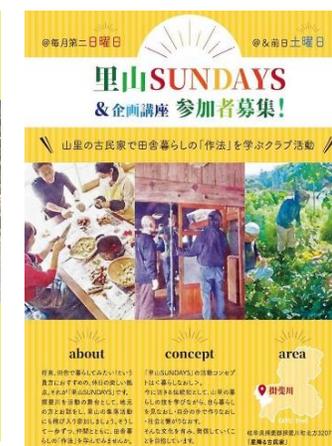
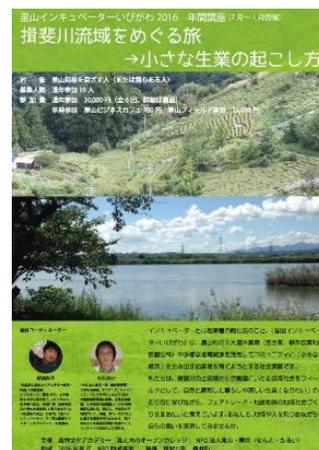
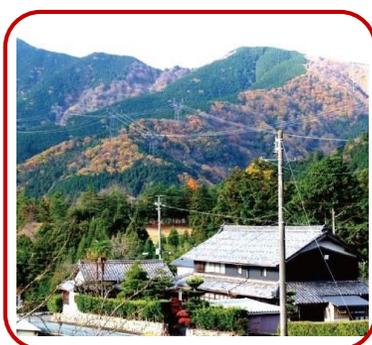
経緯：

| | |
|------|--|
| 2014 | 里山インキュベーター構想 |
| 2015 | 「里山インキュベーター基本設計」研究会 |
| 2016 | 森林文化アカデミーと揖斐川町連携協定による派遣駐在員常駐 「里山インキュベーターいびがわ」事業スタート |
| 2017 | 7月(一社)ヤマノカゼ舎設立総会 9月(一社)ヤマノカゼ舎法人登記 |
| 2018 | 4月「星降る古民家」取得 |

- ▶ 一般社団法人ヤマノカゼ舎は、里山資源を活用した小さな起業(生業づくり)を通じて山村集落に関係人口や移住起業者を呼び込み、里山景観の保全や自然資源管理の改善を図りつつ、揖斐川流域の連携推進と地域づくりに貢献することをミッションとしている。

- ▶ **主事業：里山インキュベーターいびがわ(2016-1018)**

拠点：星降る古民家



👥 取組経緯、事業目的

- ▶ [里山インキュベーター講座]2017-2018において起業プラン10件が生まれた。この中から1つ題材を選び実際の起業に至るプロセスを社会実験として実践公開し起業支援ノウハウを深め広めることを目的とした。
- ▶ そのため農山村地域で起業を希望する方を対象に、山の保存食に関する体験型調査・カフェメニューの開発を行う連続講座を展開し、そのプロセスをSNS等で発信し共有した。

「山の保存食カフェ」から始まる里山資源利用と集落づくり

- 山の保存食カフェ創業に向けた取り組み
 - ブナ帯文化の「食暦」が原点(1990年代)
 - 揖斐川町の保存食予備調査(2017)
 - 保存食の試作ワークショップが大好評！(2017)
 - 里山SUNDAYSで月1回の保存食づくり(2018)
- 保存食から<暮らしなおし>の輪を広げたい！
 - 自然の恵みを「手間ひま」かけていただく暮らし
 - 皆で共同作業する「シェアエコミー」
 - 保存食は「女性の自由時間」を生み出す知恵
 - 昔は非常食→「健康食」としての保存食へ
 - 保存食で「世界とつながる」
 - 暮らしを「見直す・手直しする・繋がり直す」
 - きっかけとしての「保存食」

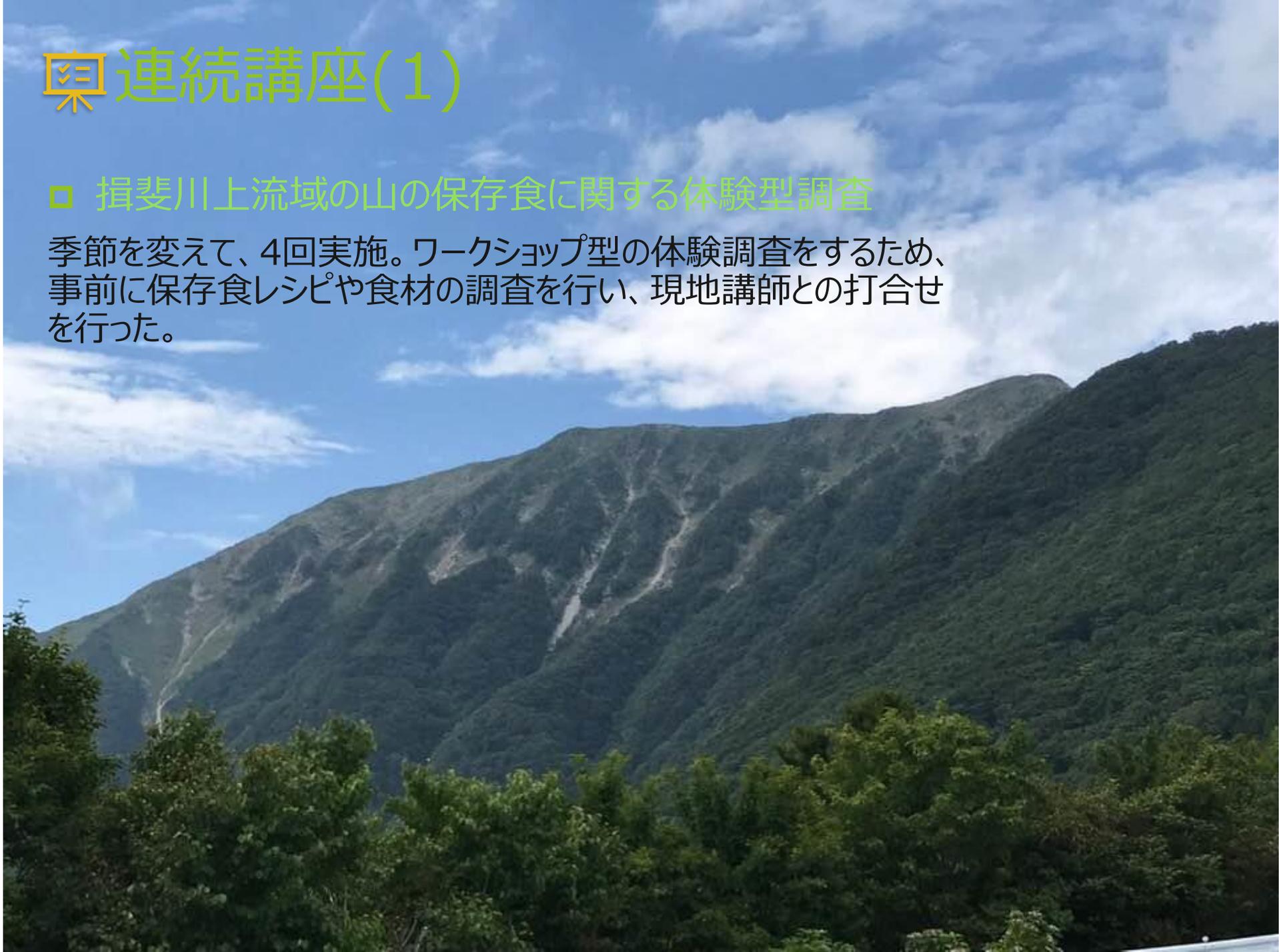


樂活動內容

楽連続講座(1)

□ 揖斐川上流域の山の保存食に関する体験型調査

季節を変えて、4回実施。ワークショップ型の体験調査をするため、事前に保存食レシピや食材の調査を行い、現地講師との打合せを行った。



□ 山の保存食の体験型調査①

開催日：5月

内容：タケノコの保存食づくり

（里山のタケノコを収穫し保存食シナチクを作る）

参加人数：11名



□ 山の保存食の体験型調査②

開催日：6月

内容：伊吹山の薬草を知る

（伊吹山の薬草栽培地を訪ねて収穫作業のお手伝いと調査）

参加人数：8名



□ 山の保存食の体験型調査③

開催日：8月

内容：【山のごはんの日】特別企画
(夏野菜を使ったわっぱ飯づくりワークショップ)

参加人数：12名



□ 山の保存食の体験型調査④

開催日：12月

内容：徳山豆腐の作り方を学ぶ

（旧徳山村出身の講師を迎えて豆腐作り実習）

参加人数：22名



楽 連続講座(2)

□ 山の保存食を再編集しカフェメニューを開発するワークショップ

季節を変えて、4回実施。ワークショップ型の体験調査をするため、事前に保存食レシピや食材の調査を行い、現地講師との打合せを行った。

051014

□ カフェメニュー開発ワークショップ①

開催日：7月

内容：伊吹山の薬草料理（勇美屋の
「元祖伊吹薬草弁当」の再現）

参加人数：20名



☐ カフェメニュー開発ワークショップ②

開催日：10月

内容：京都の薬膳イタリアン

(伊吹山の薬草料理と薬膳イタリアンとのコラボ)

協働パートナー：薬膳イタリアンレストラン「LUDENS」
田渕章仁シェフ

参加人数：24名



□ カフェメニュー開発ワークショップ③

開催日：11月

内容：日伊コラボメニュー復習

（伊吹山の薬草料理と薬膳イタリアンのメニューの復習＋野草アレンジを加えて試食会）

参加人数：20名



□ カフェメニュー開発ワークショップ④

開催日：1月

内容：徳山の保存食料（旧徳山村で農園を営む
講師を迎えて保存食惣菜の調理実習）

参加人数：14名



泉 里山起業をテーマとしたフォローアップ研修

- 里山インキュベーター連続講座2017-2018修了生に対する個別フォローアップ
 - 保井円氏「YADOYA IBIGAWA」
 - 伊藤翔太氏「自伐林業「合同会社ロム」
 - 伊藤麻衣子「企業の森林空間・里山利用の提案」
 - NPO泉京垂井「SDGs非営利活動コンサルタント」
- 起業支援専門家 鵜飼宏成氏（名古屋市立大学教授）による 助言指導
 - 「山の保存食カフェ」運営スタッフに対する事業計画指導
 - 9月：事業構想BMCの検討
 - 1月：収支計画と店舗運営への指導



事業経過の発信

- ヤマノカゼ舎の主催事業「里山SUNDAYS」と絡めた連続性のある企画とし、森林文化アカデミーHP、ヤマノカゼ舎facebookなどで事業経過を発信。
- 薬膳イタリアンとのコラボ企画は、岐阜新聞・中日新聞に記事が掲載され、地元町民や役場の理解を広げることにも効果。
- その他広報 デザイナーに依頼したチラシを2000枚制作。
- 揖斐川町内や岐阜県内の関係施設、県外イベント(大阪「ぎふ暮らしセミナー」、東京「岐阜ホール」等)で告知を行い、口コミによる波及効果を目指した。



活動結果

通年活動結果

5月 → 6月 → 7月 → 8月 → 10月 → 11月 → 12月 → 1月

01

タケノコの
保存食づくり

02

伊吹山の
薬草を知る

03

元祖伊吹薬
草弁当

04

夏野菜
わっぱ飯

05

京都の薬膳
イタリアン

06

日伊コラボ
復習

07

徳山豆腐
作り

08

徳山の保存食
づくり

5/19

6/16

7/15

8/12

10/8

10/26

10/27

11/23

11/24

12/15

1/12

合計平均

参加人数

11

8

20

12

24

中止
(改修工事影響)

20
(2日間合計)

22

14

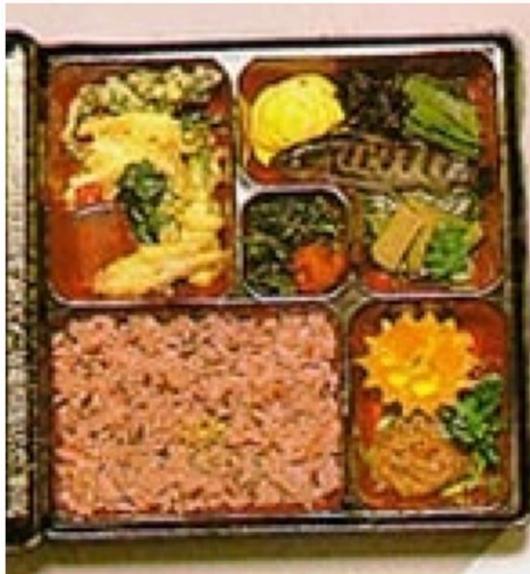
T.262
Ave16

連続講座(1)(2)等の活動結果

- 揖斐川町役場や町民、カフェ立地集落での認知が向上し関係づくりがスムーズになった
→町役場の改修補助、地元集会では、「法事の会食をうけてもらえないか」という依頼も
- 参加者のリピーター率が高かった（3～5回参加多数／20～30代女性、50～60代男女が多かった）
→その中から4名のカフェ開業時スタッフを得ることができた
- イラスト入りの告知チラシが好評（保存食カフェの開業予告と開業スタッフ研修の開催が浸透した）
→女性層に人気だったので店舗空間やメニュー展開の参考になる
- SNSでの連続発信が波及効果を生んだ（facebookへの投稿25回、「いいね」総数1775）
→遠隔地からの「いいね」も多く、今後も続けることで意外な繋がりも

TOPIC 「伊吹薬草弁当」の復活(継業)

- ▶ 体験型調査の準備段階で、旧春日村の名産であった勇美屋の「元祖 伊吹薬草弁当」に出会った。
- ▶ ”食べる薬草”として岐阜薬科大の指導や村役場の支援を受けて繁盛し、国交大臣賞も受賞した。
- ▶ 経営者ご夫妻は80代になり後継者がいないまま3年前に廃業された。今回、伊吹山の特色ある保存食として、その食材の種類、採取と調理の方法などを詳しく聞き取り、再現ワークショップを実施した。
- ▶ その結果、経営者ご夫妻と春日地域の女性の双方から、薬草弁当の「継業」を望む声が高まった。地域の埋もれた宝を発見し再生する手段として体験型調査は有効で、継業の発掘につながると考える。



✓ まとめ

まとめ（今後の方向性）

- ▶ 山の保存食カフェの2020年4月オープン、店名は【保存食café—餐—】に決定！
- ▶ 保存食カフェを核に、新たな地域経済循環を創出することが目標
- ▶ 保存食の技術（山の暮らしの記憶）を守り伝える体験型ワークショップを継続開催
- ▶ 山の恵みをブランド化し、揖斐川町全体の価値向上を図る
- ▶ イベントSNS等で、若い世代に向けて山村の新しい生き方・働き方の魅力を発信
→農山村への感覚が変化し、新たな化学反応が起こることを期待

ご期待ください



ご静聴ありがとうございました