

令和4年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	伝統食「柚餅子」でつなぐ天龍村坂部地区の伝統
事業主体 (連絡先)	NPO法人ツメモガキ 090-2332-2583
事業区分	(6)産業振興、雇用拡大 イ 農業の振興と農山村づくり
事業タイプ	ソフト・ハード
総事業費	843,034 円 (うち支援金: 573,000 円)

事業内容

かつて作られていた伝統食である柚餅子の生産量を増やすため業務用蒸し器の導入しました。

村内外者を対象に、柚餅子づくり体験ツアーを行いました。プログラムには柚餅子づくりと地域の方を講師とした伝統芸能の話、地元食材を利用した昼食を囲んでの交流を行い、地域のファンづくりに繋がりました。柚餅子づくりも黒糖やハチミツ入りなども製作し、PRを兼ねた試食会も行いました。柚餅子知らない人に知ってもらおうきっかけになったと思います。

- ・蒸し器導入
- ・柚餅子づくり体験ツアー 実施回数4回 参加者のべ45名 (村内のべ33名・村外12名)



【柚餅子づくり体験ツアーの様子】

【目標・ねらい】

- ①伝統食の継承と伝統食を入り口とした祭りを含む伝統文化の伝承
- ②冬の生業づくり・担い手の増加
- ③柚餅子の生産量の増加
- ④地域のファン・関係人口の創出

※自己評価【B】

【理由】

柚餅子づくり体験に参加いただいた方の柚餅子や食に関する満足度は高かったですが、集客が今一つだったことやコロナ禍のため地域の方との交流が満足にできなかったことからこの評価にしました。来年以降は1回のツアー人数を減らし密に交流できるように工夫をしたいと思います。

事業効果

- ①柚餅子づくり体験ツアーを行い村外から12名の方にご参加いただきました。地域の方を講師にお祭りの話や地元食材を使ったお昼ご飯を囲み交流することが出来ました。
- ②柚餅子づくり体験には子連れのお母さんや子供、先生など比較的若い世代にも来ていただくことができました。担い手につながるように引き続き周りを巻き込んで柚餅子づくりを行います。また、機械の導入により生産効率が上がったので冬の生業としても継続していけるとおもいます。
- ③業務用蒸し器の導入により最大1日に200個の柚餅子が製作できることがわかりました。柚餅子を通して地域の食文化・伝統文化を伝えていきます。
- ④村内外計45名の方に来ていただき、試食会も約30名の方に参加いただき、柚餅子を通して伝統食や地域の伝統芸能に興味を持つ

今後の取り組み

地域に根差す食・お祭りなどの文化を後世に伝え、冬の生業として製作されていた柚餅子を絶やさぬように今後も柚餅子を製作し地域の伝統文化を伝えていきたいと思ひます。来年以降も柚餅子づくりの担い手を増やしていき、村外の人を対象とした体験ツアーの開催するほか、まずは「柚餅子」を知ってもらうPR活動も並行して行っていきます。柚餅子を入口に地域の関心を高め、ファンを増やし地域を支える人を増やしていきたいと考えています。