

凍み豆腐づくり伝承事業

取り組みに至る背景・事業の目的

農事組合法人「矢島いきいき会」（組合員数75名）は、平成16年度に内閣府の「地域再生計画」を活用し、農業集落排水処理場を「矢島地域再生施設」に改修したことを機に、地域活性化を目指すため設立し、佐久市矢島地区（旧浅科村）の遊休農地を活用し大豆栽培を行い、地場産大豆100%の豆腐（毎週2回（火・金曜日））と味噌の製造・販売を行っている。

矢島地区では、冬期間の副業として盛んであった「凍み豆腐づくり」が高齢化や厳寒期に行われる過酷な労働（全て手作業）のために、近年、生産量・販売農家とも減少の一途をたどっている。

この伝統的な特産品「凍み豆腐」の灯を絶やさないためにも早急な技術の伝承が必要であるとともに、大豆の生産による遊休荒廃地の解消、安全で安心な食の提供による地産地消の強化と地域活性化に努めることを目的とする。

事業内容

- 技術伝承のため技術研修会を開催
 - ・凍み豆腐加工研修会（H19.12.8）
（社）長野県食品工業会による技術研修
 - ・凍み豆腐加工現場指導（H19.12.23）
地元製造者による現場指導
 - ・凍み豆腐編み方講習会（H20.2.5）
地元製造者による現場指導
- 凍み豆腐づくりに必要な型箱など道具一式を購入した。
- 今期は、1,990袋（1袋35枚入）を製造した。



事業効果

- 技術研修会には組合員等22名の参加があり、現場指導を受けて凍み豆腐製造作業に自信がもてたとともに、良質の凍み豆腐の製造に意欲が高まった。
- 今回は、袋詰めで製造したが、地区内の女性8名が凍み豆腐の編み方講習を受講し編めるようになったことから、来期からは編んだ製品の製造も行う。
- 機材が整備されたため今期の凍み豆腐の製造アップが計れ、当地区の名産品である凍み豆腐づくりの伝承の基礎ができた。
- 原料となる大豆の栽培面積は、平成17年約1.4haから平成19年約3.4haに拡大するとともに、遊休農地も平成19年までに約2.9haが解消され、農地の有効活用につながっている。

工夫・苦労した点、課題、今後の取り組みなど

- 地元産大豆100%使用しているため、大豆の作付け拡大し増産を図る。
- 当地区の特産品である凍み豆腐づくりを継承していくために、新しい製造者の研修及び技術の伝承に取り組みたい。
- 豆腐や凍み豆腐などの荷作りや事務は、同会の役員が無償で行っているが、高齢でもあり負担が大きいため、今後雇用を増やして継続的に活動できる製造体制を整備していきたい。

【選定のポイント】

遊休荒廃地の増加や地域の高齢化が進む中で伝統的な特産品の継承が行われた。

団体名：農事組合法人 矢島いきいき会（佐久市） 連絡先（矢島地区地域再生施設、電話 0267-58-0109）	事業タイプ	ソフト・ハード事業
	事業費	1,222,775円
	支援金額	1,152,000円