

地域おこし協力隊の活動日記

飛騨市内で活動している地域おこし協力隊員
市内に存在するさまざまな地域資源を活用し、地域の特色を活かした産業の創出を図ります



地域資源「わらび粉」を活用した
新たなビジネスを

隊員 前原 融

飛騨市の皆様、こんにちは！

本年度の5月より神岡町山之村で地域おこし協力隊として活動している前原融(まえはらとある)です。

出身は群馬県で、地域おこし協力隊になる前は美濃市にある「岐阜県立森林文化アカデミー」という専修学校で、山村の資源を活用した地域づくりについて勉強していました。

皆さんは飛騨地方で「わらび粉」が盛んに作られていたことをご存知ですか？

山菜でおなじみの「ワラビ」から取れるデンプンであるこの「わらび粉」は、昔は主に和傘や提灯などの糊として高値で取引されていました。しかし、作るのに大変な手間がかかる事、糊としての使い道が減った事で、最近ではめったに作られることが無くなってしまったのです。

私は大学時代に好物の「わらびもち」がほとんどサツマイモなどのデンプンから出来ていることを知り、衝撃を受けました。そして、「本物のわらび粉で作ったわらびもちを食べたい！」という衝動に駆られ、わらび粉について独学で調べ始めました。その結果、飛騨地方が日本一のわらび粉の産地であったこと、今ではほとんど作る人もいなくなってしまうこと等がわかってきました。

そこで、何とかして飛騨地方でわらび粉生産を復活させる事は出来ないかと森林文化アカデミーに入学し、現在に至ります。

私はこの「わらび粉」を貴重な地域資源と捉え、昔日本一の品質を誇っていた「飛騨のわらび粉」を後世に伝えていきたいと考えています。

実際に山之村で生産したわらび粉を京都の老舗和菓子屋に持ち込んだところ、高評価を頂きました。しっかりと品質を保って生産する事により、需要は確保できるのではないかと手応えを感じました。

また、わらび粉生産ができる季節は決まっているため、わらび粉生産以外の季節は山之村の特産品であるホウレンソウやトマト、トウモロコシ等の高原野菜、寒干し大根などの生産の支援などを組み合わせ、わらび粉生産＋多種多業で生活していくモデルを考案・実践していきます！



▲山之村で生産したワラビ粉



▲水で溶かしたワラビ粉



▲根掘りを行う前原隊員

わらび粉生産の季節(10月〜雪が降るまで)には体験型のワークショップ等をやりたいと考えています。興味のある方はぜひ参加してください。