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

地域の資源を活用したものづくり

隊員　前原　融

飛騨市の皆様、こんにちは！

わらび粉生産シーズンが到来し、ワクワクで寒さも忘れる、地域おこし協力隊の前原です。

9～11月はわらび粉の収穫・生産シーズン。今年は多くの方に「飛騨のわらび粉」の品質の良さ、そして生産方法を知ってもらおうと「わらび粉生産体験ツアー～わらびもちのルーツを探る旅～」を企画。しかも開催期間を10月下旬から1週間に設定し、お好きな日程での参加を可能にしました。

山之村の広大な牧草地でわらびの根を掘り、用水路で泥を洗い落とし、そして山之村牧場さんの一角をお借りして、石盤の上に乗せたわらび根を木槌でひたすら叩きます。茶色のペースト状になったら、水を注ぎ、簡易な濾(こ)し器でデンプン質を沈殿させ、わらび粉の完成です。100kgのわらび根からできるわらび粉は、わずか3kg。時間と根気と体力の要る作業で、ツアー参加者からは「機械化すべきなのでは?」などの提案ももらいましたが、機械で叩いては均一にデンプン質が出ず、最終的にここで、根が混じって黒くなってしまいます。手作りとオートメーションとの差別化が図れます。

ツアーの準備期間中も、夏にお世話になったホウレンソウ農家のパートの皆さんを始め、様々な学生さんなどが来てくださりました。

地域からはわらび粉生産を経験された方もみえ、色々とアドバイスをもらいました。ちょうど今秋初の沈澱が重なったので、ハナ（わらび粉）の別れ具合やシロバナの品質なども見てもらいました。今年はシロバナを分厚く沈澱させることができ、出だしとしては中々満足のいく仕上がり。わらび粉生産経験者のおばあちゃんにも「良い出来やさ」、「よくおやりになった」などのお言葉をいただきました！地域の人たちにもこうやって気にかけて頂きながらわらび粉生産に打ち込めるのは本当にありがたいことです。

また、京都大学大学院の考古学の学生さんは「わらび粉が縄文時代から生産されていたのでは?」という仮説を検証するため「石器でわらび粉作り」にチャレンジ。石器を使ってわらびの根を掘り、石で叩き潰す作業を熱心に取り組まれました。縄文式わらび粉生産は、果たしてどんな結果になるのか？私もワクワクしながら現代版わらび粉作りを楽しんでいます！