

●優良賞（農林水産省農村振興局長表彰）

うえだ さと  
(有)上田の郷

みなみうおぬま  
(新潟県 南魚沼市)

ぬか釜ご飯定食、越後田舎そば、巻機かぐらなんばん味噌

◇活動の経緯、内容

この活動は、平成5年、地域の豊かな自然環境や観光資源を背景に、地域の農業者が観光体験農園を開設したことにはじまる。平成12年には「仲間と園芸生産に挑戦したい」という意欲的な女性グループが形成され、JAの水稲育苗ハウスを活用して魚沼地域の伝統的な野菜である「かぐらなんばん」を栽培し、「かぐらなんばん味噌」を製造・販売するようになった。平成15年に体験交流館「上田の郷」を設立、農村レストランおよび農業体験・食体験等の営業と「かぐらなんばん」の栽培、加工販売を行う有限会社「上田の郷」を立ち上げるに至った。



昔の農家の日常を再現した施設の中で、ぬか釜による炊飯体験や伝統野菜「かぐらなんばん」の紹介、地元産の食材を使った料理の提供、その他豊富な農村生活体験メニューの提供をしており、食文化の伝承を通じた地域活性化はもとより、米の消費拡大や特産物の生産振興を促し、また都市との交流における情報発信の拠点としても期待されている施設となっている。

またメンバーの女性たちは、この活動の実践を通して、地域での起業活動のリーダー的存在として、その発展に貢献している。

◇代表作品の紹介

ぬか釜ご飯定食、越後田舎そば、<sup>まきはた</sup>巻機かぐらなんばん味噌：

「ぬか釜ご飯」は、かつて地域のどの農家でも使っていた「ぬか釜」（もみ殻と杉の枯葉が燃料）によって炊飯するもので、良質な魚沼産コシヒカリを味わい深く炊き上げる方法である。「かぐらなんばん」は地域の伝統野菜であり、味噌として加工、商品化することに成功した。「越後田舎そば」は、つなぎに織物の産地として昔から使用していた「ふのり」を使用しているのが特徴である。それらを地域の食材を使った素朴な郷土料理と組み合わせて提供している。

