



「上生坂夢の里山の会」のプロフィール

設立年 : 平成18年4月
 目的 : 人と自然にやさしい生活環境をめざし、かつて日本のどこでも見られた里山を中心とした心豊かな地域づくりを行います。
 組織 : 中山会長以下34名の会員で構成

活動内容: 大城・京ヶ倉のふもとと新生山14%の里山をフィールドに、森林整備を行いながら森の恵みを楽しむ活動を行う。月3回以上は里山に出かけ、松茸山の手入・原木椎茸の栽培・マキ作り・ミツバツツジの手入れ等を行っている。

里山 新生山

自生し咲き誇る三つ葉ツツジ

平成26年度地域交流について

- ① ミツバツツジ祭りを例年5月初旬に開催
- ② 小・中学校との交流
 小学校では「里山クラブ」講師として椎茸栽培、あかけらの巣箱づくり、森林作業体験
 中学校では郷土学習の一環として椎茸のホダ木づくりと間伐作業体験 等を行う
- ③ 原木椎茸オーナー制度
- ④ ジュエリーサロン鶴(松本市)と森林の里親契約
- ⑤ 村最大の行事 赤とんぼ祭り参加
 「松茸入り灰焼きおやきの」の実演販売を実施
- ⑥ 平成26年度 長野県地域発元気づくり支援金事業を活用し夢の里山の会を母体とし村内にも有志をつのり「生坂こなもん工房」を立ち上げました。

地域との交流事業

三つ葉ツツジ祭り

シイタケ駒うち体験

赤とんぼ祭りでのおやきづくり

「夢の里山 生坂こなもん工房」設立総会

**夢の里山 生坂こなもん工房
事業目的**

生坂村の灰焼きおやきは、村では郷土食として昔から親しまれてきた。近年長野県のおやき文化が、マスコミなどで取り上げられ全国に発信されて知名度が上がって来ている。灰焼きおやきは、特産品として人気が急上昇し、各種イベントなどにおいては順調な販売実績を上げている。しかし灰焼きおやきの製造には匠の技が必要とされ、短期間での習得が難しく需要に答えるだけの技術者と施設が不足している。また、灰焼きおやきを含めた粉を利用したパンやピザ等の加工品の製造は村内の女性グループがイベント等において実績があり、将来的には若い世代の就労機会としても期待される。そこで、使用しなくなった公共施設を菓子の製造許可が取れる施設に改築し、おやき作りの技術を高めながら、従来のイメージを脱した灰焼きおやきと粉に関連した加工品を開発研修し村の活性化につなげる。

**夢の里山 生坂こなもん工房
平成26年度事業内容**

- 総事業費 3,561,000円
- ① 公共施設の改修
 - ② 食品営業許可(菓子及び飲食店営業)の取得
 - ③ おやき製造窯及びピザ窯の建設と菓子・パン用オーブンの購入
 - ④ 食べにくい灰焼きおやきの形や広い世代に食べられる具を工夫した新たな灰焼きおやきの研究5回とパンやピザなどの技術を習得するための研修会8回の開催
 - ⑤ 事業推進の実践グループ「夢の里山 生坂こなもん工房」の立ち上げを行った。
 - ⑥ 販路の拡大に向け商品のPR活動を行った。
(月2回「こなもん工房の日」を設け、商品の販売を行っている)

改修された工房



灰焼きおやき窯の自作

組立作業



完成状況
製造能力 80個/回
燃料 里山のマキ



ピザ窯の自作



灰焼きおやき製造

おやきづくり研修会 風景



普通おやき各種と
食べ易いスティックおやき



石窯焼きピザ製造

ピザづくり研修風景



野菜ときこのピザ(トッピング状態)



パン製造

パンづくり研修風景



試作生坂パン



製品評価会



夢の里山 生坂こなもん工房 事業効果

- ① 施設を改修することで、加工品の営業許可が取得し、企業活動を始めるための準備が整った。
- ② 研修会や講習会の結果、おやきやパン・ピザの技術向上が図られ、企業活動に向けて準備が整ってきた。また、従来のイメージと違った「灰焼きおやき」の開発は、研修会を通して具体的な意見の集約が進み、次年度への期待が高まった。
- ③ 「上生坂夢の里山の会」を母体とし、若い世代を加えた新グループ「夢の里山 こなもん工房」を立ち上げ、パン・ピザなど若い世代の参加しやすい商品の開発がいき、将来的に就労場所につながる可能性が出てきた。
- ④ 新商品と新グループの活動と商品のPRのため、販売を視野に入れたチラシの作成を行、村内者への周知が図られた。

灰焼きおやき販売

松本市民祭 ホコ天での販売風景



10月24日(土)は、**こなもん工房の日** 予約締切り 10月21日(水)

	
秋の野菜ピザ 23cm 1,200円	きのこのピザ 23cm 1,200円
ピザの松茸トッピング 限定20枚まで +500円で承ります。	
	
おやき(なす) 1個 260円 松茸入りおやき 1個 350円	新商品 おますめ昆 冷凍おやき (5個入り) 1,400円 平日毎日販売(要予約) 11月~12月までの期間に取り 扱いください。
ご案内 10月13日から10月17日までの期間に 限りおいてください。 ピザは焼きたてをお楽しみください。 灰焼きおやきの美味しい方は、 ご来店ください。	
代表: 中山 秀夫 TEL: 0263-69-3066 FAX: 0263-69-3067 長野県松本市北平の支援金の助成事業	

今後の取り組み（平成27年度）

- ① 新グループ「夢の里山 こなもん工房」の健全な企業活動に向けて、更なる高品質のための技術研修と、新商品の開発を行う。
- ② 施設を充実して健全経営を目指し、作業の効率化と安全性を図る。
- ③ 本格的な販売に向けてチラシ等PR活動を行って行く。
- ④ 会のスムーズな運営のため、会員間の交流と新規会員（若手）と女性の勧誘を進める。