

21世紀のおやき作り ～粉を活かした元気な村づくり～

取組に至る背景・事業の目的

生坂村の灰焼きおやきは、おやき文化がマスコミ等で取り上げられ全国的に発信されたことから、村の特産品として近隣市町村を中心に人気急上昇し、各種イベント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は短期間での習得が難しく、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。

事業内容

- 公共施設の改修を行い、菓子製造業と飲食店営業の営業許可を取り、企業活動を開始した。
- 木材を燃料とする、おやきとピザの製造釜を作り、郷土食「灰焼きおやき」の技術向上のための研修会を7回開催し、延べ101名の参加者があった。
また、食べやすい形のおやきや、具の研修を同時に行い試作品2品を開発した。
- また、生坂村初となるパンの販売に向け、延べ46名の参加で研修会や試作品作りを8回行い、6種類のパンを開発した。
- 事業主体の「上生坂夢の里山の会」を母体とし、おやきやピザ、パンなどを製造販売する新部門グループ「夢の里山 生坂こなもん工房」を立ち上げた。
- 会と商品の知名度を上げて順調な企業活動のために、チラシの作成など販売を視野にしたPR活動を開始した。



【形を変えたおやきの研修】

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れ、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出来き、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い、村内者への周知が図られた。

工夫・苦労した点、課題、今後の取組など

- 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、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、会員間の交流を図る。

【選定のポイント】

これまで取り組んできたおやき加工技術の向上のほか、新たに幅広い世代向けの商品開発を若い世代のメンバーを加え実施し、生坂村の粉文化として村内外へ発信しており、地域づくりの核となる事業であり、モデル性に優れる。

団体名	上生坂 夢の里山の会 (生坂村)	事業タイプ	ソフト・ハード事業
連絡先	0263-69-2128	事業費	3,699,689円
メールアドレス	hirabay4@cocoa.ocn.ne.jp	支援金額	2,420,000円