ふるさと名物
Furusato Meibutsu

歴史と文化が息づく「つわの栗の里」

津和野はイガイにビックリ　栗どころ！

島根県津和野町
島根県鹿足郡津和野町後田口64–6
津和野町役場　商工観光課・農林課
TEL　0856–72–0650

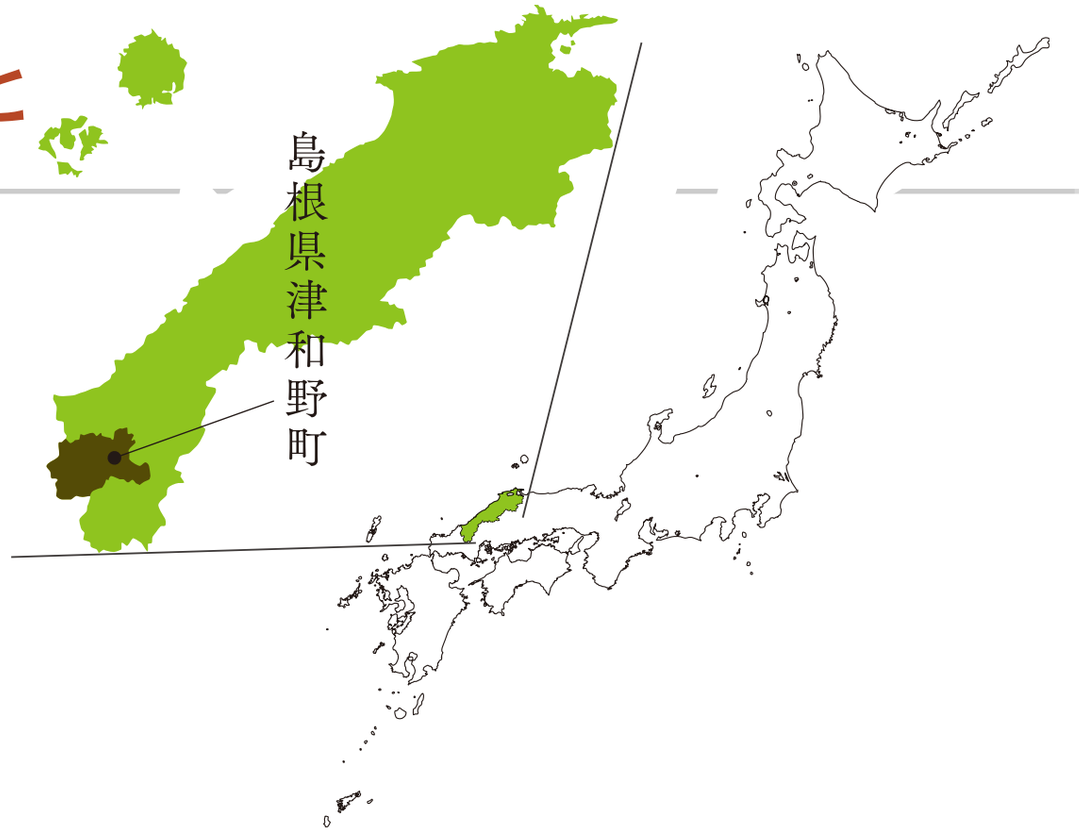
the declaration of cheering

ふるさと名物応援宣言

　津和野に残る豊かな自然・歴史・文化を楽しみながら「つわの栗」を中心とした多彩な味覚を味わえる「つわの栗の里」を目指すことを宣言します。

　津和野町は、農・商・観光が連携して取り組む「つわの栗」の再生を強力に進めることによって、町民のすべてがその恩恵と豊かさを享受できる「つわの栗の里」の創出に取り組みます。

1 歴史と文化が薫る日本のふるさと



自然と伝統が織りなす観光の町

山陰の小京都として知られる津和野町は、島根県の西の端に位置し、豊かな自然と伝統文化が今なお残り、年間約100万人の観光客が訪れる山間の美しい町です。

津和野町は、中世から江戸期にかけて大変繁栄していましたが、「まち」の繁栄を支えていたのは、豊かな自然や里山での営みがもたらす恵みでした。

平地が少ない津和野藩では、斜面を開墾し大規模な棚田を整備し、そのかたわらにコウゾ・ミツマタ、ハゼなどを植えました。和紙や和蝋燭などが名産として藩の経済を潤しました。

城下町津和野地区には伝統的な町家が軒を連ね、そこでは人々が暮らし、商い、伝統行事を受け継いでいます。

季節ごとのお祭りや行事が行われ、暮らしのしつらえをし、周囲の自然と相まって、様々な表情を見せます。

津和野町は日本遺産の町に

平成27年６月、文化庁により津和野町は日本遺産に認定されました。幕末の津和野藩の風景や営みを描いた「津和野百景図」という画集の半分以上のものを、現在も目にし体験することができます。古きを残しつつ近代化を受け入れてきた町づくりを評価していただき、認定となりました。

2 ふるさと名物「つわの栗の里」①

津和野産の栗の特徴

津和野町には、平成22～25年に連続して水質日本一に輝いた清流・高津川や単独峰としては県内最高峰安蔵寺山、秀麗な山容を古くから愛されてきた青野山などを有し、全体の90%が山林という豊かな自然に囲まれた町です。

津和野町に栗が本格的に導入されたのは昭和30年代です。夏は蒸し暑く冬の寒さは厳しい盆地特有の気候に加え、栗の生育に必要な日射を受けやすく、水はけが良い緩い傾斜地の圃場が確保しやすいという地形的な特徴が栗の栽培に適しているということから、地元の有志が栗の栽培を始めました。

剪定技術の習得や、出荷時に厳しく選定を行うなど生産者の努力もあり、津和野産の栗は糖度が高く、品質が高い栗として市場や菓子職人などに知られています。

津和野産の栗から「つわの栗」へ

現在、津和野産の栗を活用し新商品の開発が行われています。菓子や焼酎、飲食メニューが町内に登場しました。栗メニューの開発と栗生産サポート、栗の規格化等を同時進行で行い、津和野産の栗を「つわの栗」としてブランド化することを目指します。

つわの栗を使った新商品の数々

3 ふるさと名物「つわの栗の里」②

津和野の里の栗まつり

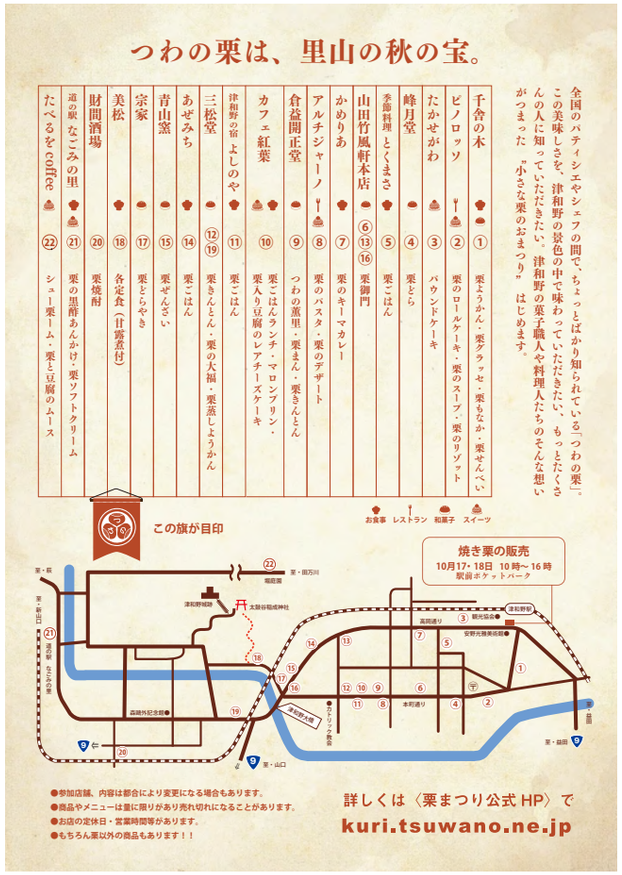
平成26年５月、津和野町商工会、津和野町観光協会の有志が集い（栗祭り実行委員会）、津和野産栗を町内の飲食店や菓子店で商品化し、提供する「津和野の里の小さな栗まつり」を企画。ほとんどが京都の市場に出荷される津和野産栗の町内流通、および飲食店・菓子店が活用しやすい価格で加工する方法を模索しました。

平成26年度は、10月３～５日に「津和野の里の小さな栗まつり」を実施しました。期間中は20店舗の飲食・菓子店が参加し、料理や菓子を販売。JR津和野駅前に特設会場を設け、焼き栗や甘露煮などを販売し、PRに努めました。

実行委員会が、JAしまね西いわみ地区本部から津和野産栗を買い付け、加工・流通を手探りで実行。期間中にはPR不足ではありましたが、多くのお客様に来ていただき、手応えを感じました。

平成27年度は２週間の期間延長へ

津和野栗再生推進協議会が発足した平成27年度は「栗まつり」の期間を延長して10月10～25日で実施。新たに宿泊施設も参加し取り組みが拡大しました。フランス料理界の重鎮三國清三シェフを招いての料理コンテストや「津和野の食を味わうスタンプラリー」などとも連動しました。今後は町の基幹産業である観光との一層の連携を図ります。



4 「つわの栗の里」創出へ向けて

つわの栗のこれまでの動き

昭和30年代に津和野町が導入した「栗」は、主に京都市場でその評価を確立し、昭和50年代から60年代の初頭には年間約100トンの生産量を誇るまでに至りました。現在は「丹波くり」などのブランド栗が取引されている京都市場へ、石見の栗はほとんどが出荷されています。そのため、津和野産の栗は町内での流通がほとんどなく、秋の収穫期でも町内の飲食、宿泊、菓子店での活用がほとんどなされていませんでした。

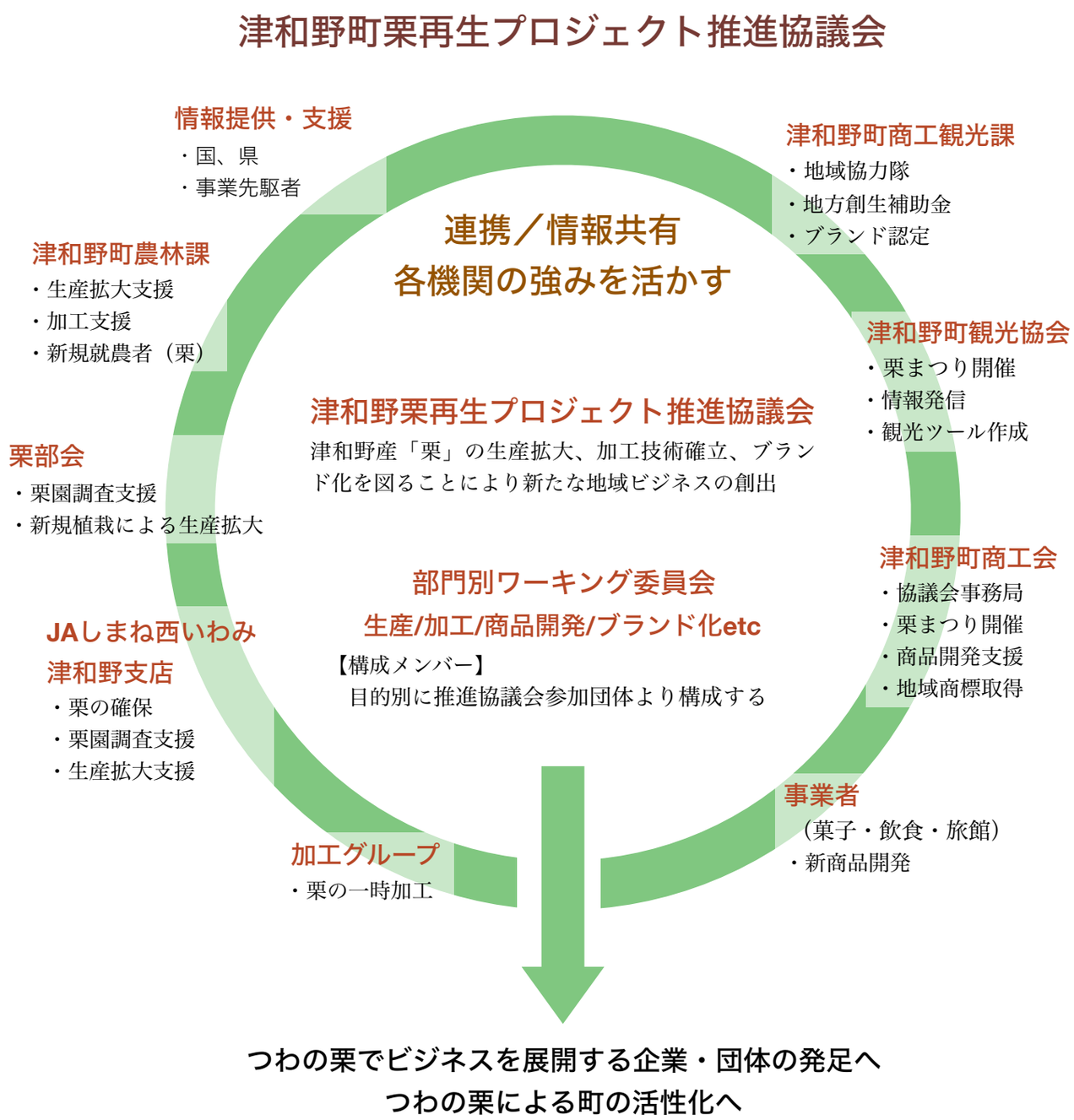
近年は生産者の高齢化による傾斜地での作業の厳しさ、鳥獣害の発生などの問題も発生して生産量は次第に減少。平成26年度では出荷高が年間13トンにまで減少しました。

津和野栗再生プロジェクト推進協議会発足

こうした状況を改善し、農・商・観光が連携して「つわの栗」再生を本格稼働させ、豊かな地域づくりを推進します。このため町、商工会、観光協会、農協、栗生産部会からなる「津和野栗再生プロジェクト推進協議会」を７月に発足。地域ぐるみでの「つわの栗」再生に取り組みます。

平成27年度の主な取り組み

◉津和野栗再生プロジェクト推進協議会の発足
◉栗圃場の調査、実証実験圃場の復元
◉つわの栗周知活動、「栗まつり」の拡充実施
◉「ふるさと名物応援宣言」の実施



5 「つわの栗の里」創出５カ年計画の概要

５カ年計画の策定と各団体の役割

津和野栗再生プロジェクト推進協議会を構成する各団体がそれぞれの強みを発揮し、年次的に取り組みを進めます。

町農林課

栗の加工技術の支援、新規就農者の栗栽培への導入など

町商工観光課

各種イベントの支援・PR、補助金等への助言など

商　工　会

商品開発への支援、地域商標登録への支援など

観　光　協　会

観光客向けのＰＲ、情報発信、旅館組合への協力など

ＪＡ・栗生産部会

栗園調査支援、新規植栽による生産拡大、剪定等の技術指導

また、津和野町東京事務所などを活用して、大都市圏や全国への情報発信、販路拡大も視野に入れて事業展開を図ります。

- 親子による栗の植栽の実施
- 観光栗園の開設
- 栗の調理法の伝承活動の実施
- つわの栗認証制度の確立
- 一次加工施設の創設
- 耕作放棄地の活用（新植の促進）
- 全国でのつわの栗活用の実態調査
- 大都市圏でのつわの栗キャンペーン実施
- 栗を使った料理、スイーツ等の開発・研究

支援の輪を拡大しつつ、つわの栗ビジネスを民間へバトンを渡し、町の活性化に寄与する考えです。

6 つわの栗の里と連動できる地域資源

津和野今昔～百景図を歩く

▲津和野百景図第36図「鷺原のやつさ」（左）と現在も行われている鷺原八幡宮の流鏑馬神事

▲SL「やまぐち」号

◀津和野城跡

◀殿町通り

◀太皷谷稲成神社

◀鷺舞神事

◀高津川の鮎

◀わさび

◀笹山の里山

◀お茶と煎茶文化