

特集 飛騨えごまの里推進プロジェクトの取り組み



古くから多くのご家庭で自給的に作付けされてきた「えごま(あふらえ)」は、おはぎや和え物、味噌だれなどの家庭料理に使われ、斐太後風土記にも年貢として納められていたという記述もあるなど、先祖代々から私たちの生活文化に密接に関わってきた歴史があります。

平成に入り、健康食への関心が高まる中、平成12年頃に当時の農業者でつくる団体「飛騨古川農業農村振興会議」と当時の古川町が中心となり、健康増進と耕作放棄地拡大防止策の一環として振興を行ってきました。

(作付け面積の推移H23～H29 下表参照)

町別 / 年産別	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29
古川町	5.27ha	2.83ha	3.04ha	2.32ha	2.33ha	4.41ha	5.59ha
河合町	0.82ha	0.54ha	0.37ha	0.35ha	0.19ha	0.43ha	0.51ha
宮川町	1.45ha	1.32ha	1.31ha	0.89ha	1.07ha	1.72ha	2.80ha
神岡町	0.45ha	0.38ha	0.59ha	0.70ha	0.71ha	1.01ha	1.37ha
合計	7.99ha	5.07ha	5.31ha	4.26ha	4.30ha (3.00ha)	7.57ha (4.01ha)	10.27ha (7.70ha)

※合計欄の()内の数字は、飛系アルプス1号の作付け面積

平成12年頃から現在に至るまで、県の協力により定植や刈取りなどの機械化に向けた研究に加え、市民へのえごまの普及と健康増進を目的として搾油機を導入、更には郷土料理や伝統作物の継承と健康増進を目的として活動されている農家の女性グループ「エゴマレディース」による講習会の開催など、えごまを広く市民に親しんでもらえる取り組みを実施してきました。

また、古川地区で栽培された



平成12年頃から現在に至るまで、県の協力により定植や刈取りなどの機械化に向けた研究に加え、市民へのえごまの普及と健康増進を目的として搾油機を導入、更には郷土料理や伝統作物の継承と健康増進を目的として活動されている農家の女性グループ「エゴマレディース」による講習会の開催など、えごまを広く市民に親しんでもらえる取り組みを実施してきました。

また、古川地区で栽培された

えごまの成分調査を行ったところ、ひとつの品種が他のえごまと比べてα-リノレン酸のほかにルテオリンが非常に多く含まれていることがわかりました。そのため、平成25年度に岐阜県・アルプス薬品工業(株)・飛騨市の3社で「飛系アルプス1号」として品種登録を行い、他のえごまとの差別化を図ってきました。

平成27年度に農林水産省が実施した「地域作物の生産実績に関する調査」によると、飛騨市は、県内で1位の生産量となつていま

●飛騨えごまの料理ランチ会
1月14日(回) 古川町公民館

神岡町で料理教室を営んでいる田中智枝さんを講師に、飛騨市産のえごまを使った料理ランチ会を開催しました。当日は8名に参加いただき、田中さんから食材の説明や調理の仕方、また料理本には載っていない料理のコツなどを聞きながら手際よく調理が行われました。



●飛騨えごまのワークショップ
1月14日(回) 飛騨市図書館

えごまを使った様々なワークショップを飛騨市図書館で行いました。えごまに混ぜられている不純物を取り除く「えごまの選別体験」、飛騨地方で自然塗料として使われてきたことをきっかけとした「えごま油のはし塗り体験」、えごまでマラカスづくり体験などが行われ、約70名の方が訪れました。中には、「昔えごまの選別をやったことがあり、懐かしい作業だ」という声や、「こついった手間をかけられていることを知った」という声がありました。



●飛騨市公民館講座「あぶらえのおはぎをこしらえよう！」
1月21日(回) 古川町公民館

古川町内の農家の女性が組織する『エゴマレディース』の皆さんにご協力をいただき、「えごまのおはぎ」と「じゃがいものえごま和え」を作りました。定員を上回る38名の方が参加され、親子での参加もたくさんありました。香ばしい作りたてを試食し、一人5個ずつお土産にしました。エゴマレディースの直伝の作り方を習い、「とても美味しかった。家でも作ってみたい」という声が多くありました。



●飲食店等によるえごま料理・商品の提供
1月14日(回)～1月21日(回)

飛騨市内の26事業者にご協力をいただき、期間中えごま料理・商品の提供を行いました。えごま蕎麦、えごまコロッケ、えごまの生クリーム大福、えごまの味噌とんかつなど、どのお店も美味しいえごま料理や商品が登場しました。

今後継続して提供をしていくというお店もあり、これからもえごまの料理が市内のいたるところで食べられるように推進していきます。



今後、飛騨産えごまを「飛騨えごまの里」としてブランド化していくために、市内でえごまが循環する仕組みづくりや、えごまの商品開発、観光啓蒙造成、市内外への推進に向けて、官民一体となり、飛騨産えごまを広める活動をしていきます。

飛騨えごまの里のロゴについて

飛騨産えごまを使用した商品や料理等を「飛騨えごまの里」のブランドとして活用するためロゴを作成しました。このロゴは、下記の3つをイメージして作られました。

- ①日本の原風景を現すシンボルで日の丸と山のフォルム
- ②えごまの葉を現すピクトグラムと種のフォルム
- ③飛騨を連想させる水の波紋と水のフォルム(飛騨市の市章のモチーフ「水」をイメージ)

ロゴを活用し、「飛騨えごまの里」を推進していきます。

