

ドクダミ畑で、新たに開発した商品を手にする遊ファームの平野岩夫代表(中央)と思沁夫・大阪大客員教授(右)ら=いずれも宍粟市山崎町上ノ



収穫間近のドクダミ畑 (遊ファーム提供)

コロナで出荷激減、過疎の宍粟・上ノ

宍粟市山崎町上ノ地区の住民らの一般社団法人「遊ファーム」は、地区で育てたサーモンやドクダミの加工食品を開発した。新型コロナウイルス禍で出荷が減ったサーモンはトマト煮などの缶詰、薬草として使われるドクダミは粉末入りのケーキなどに姿を変え、13日から市内の店舗やインターネットで売らだす。高齢化と人口減が進む谷あいの集落から、特徴的な取り組みを生かした新たな収入源を模索する。

(山路 進)

同地区は揖保川の支流伊沢川の最上流域で、1980年代453人が暮らす。この10年で人口は2割近く減り、65歳以上は46・4%と過疎化が進む。農地の荒廃を食い止めようと農家らは2016年、遊ファームを設立した。住民から約3畝の耕作を請け負い、ドクダミなどを育てて丹波市の薬草問屋に出荷している。根が張るまでに

サーモン → 缶詰 / ドクダミ → 焼き菓子

新たな収入源確保へ

3年かかったが、18年に本格出荷を始めた。



近くには、清流を引き込んだ養殖用の池も整備し、大型化するニジマス「ドナルドソン」を育てて赤穂市内などの海面養殖業者に卸している。一部は「しそ」森の「サーモン」のブランドで神戸や大阪の飲食店、ホテルに販売した。

サーモンは支持を広げていたが、昨年のコロナ禍でほとんどの注文が消えた。夏以降は、出荷できないまま息絶えた魚を処理する日々が続く。知人の業者や地元洋菓子店などに協力を求め、加工品の開発に乗り出した。

サーモンの缶詰は、地元産トマトを調理した「トマト煮」、オリーブオイルで煮込んだ「アヒーシヨ」など4種。一方、ドクダミは、お茶と粉末入りのマドレーヌ、どら焼きなど5種の焼

地区産品で加工食品開発

き菓子を完成させた。も取り扱う。宍粟市のしそ森林王国遊ファームは思さんらと観光協会で販売する。さらに商品開発を進める方針で、同市在住で、国内外の地産課題解決に取り組む大阪平野岩夫代表(71)は「自然豊かな上ノを守り、若い人にも足を運んでもらえる地域に育てたい」と力を込めた。遊ファーム ☎0790-655-0626