

一つの目標に向けて進む “ふき”で町も人も元気に

伊藤 まり (いとう まり)
 一般社団法人 音別ふき露団 代表理事

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しく-北海道」運動第9回コンクールで奨励賞を受賞した「一般社団法人音別ふき露団」代表理事の伊藤まりさんにお話をお伺いしました。

《特産品のふきをテーマにして》

北海道の東部に位置し、町のほぼ中央に音別川が流れ、その音別川の清らかな水と豊かな自然に囲まれた町です。2005年10月に釧路市及び阿寒町と合併して釧路市音別町となりました。

昔から、ふきの名産地で有名でしたが、近年、乱獲や自然水害により自生のふきが少なくなっているのが現状です。音別町のふきは、みずみずしくシャキシャキして美味しいという定評があります。このふきを有効活用して雇用の場を創り、地域を元気にしたいという想いで、2017年5月にこの法人を設立しました。

生活困窮者の自立支援のために、どのようにしたら自分たちで稼げるのか、さらには高齢者や障害者など多様性がある人たちが働く場を創ることができないのかなど、どのような人も自立して暮らせる地域を目標として活動し、今年で設立7年目を迎えました。地域で活躍できる人がまだまだいます。この活動が地域の活性化に繋がればと考えています。



ふきの加工品 ピクルスの「瑞音」と佃煮の「ふきっこ」(左から)



代表理事の伊藤さん、理事の高橋さん(左から)

《採るふきから育てるふき》

活動期間は3~11月頃になります。無農薬で栽培を行っていますので、雑草の除去から始まり、たい肥を投入、農業用不織布(パオパオ)を畑一面に掛けて虫食い予防をします。5月の下旬には1m45cm位の大きさになり、収穫が始まります。作業は団体メンバーと自立支援施設の方や高齢者の方などと合わせて、約10名で行っています。栽培面積は、3年目で3haになり、50t位収穫できるようになりました。

《6次産業化をめざして》

手間ひまかけて大切に育てたふきの素材を、大切にしたいという想いがありましたので工房施設を作りました。工房ではふきの製品を作るための事前準備として、収穫したふきの皮をむいたり、ゆでたりしています。3年かけて苗圃を作り加工品の開発に取り組み、4年目にピクルス「瑞音」、6年目に佃煮「ふきっこ」の製品化にこぎつけました。その他に、ふきの水煮や塩漬けを作っています。収穫するだけでなく、加工品を製造・販売することで持続可能な雇用の期間を伸ばすことに繋がりました。

主な販路は、直売所、九州のグリーンコープへの出荷、釧路の新聞店での購読者からの受注、イベントの参加などで毎年販売先を増やすように活動しています。また、ふきを使ったレシピを紹介して、若い世代の購入も増やすよう発信しています。

最後に、「地元の特産品のふきを大切に雇用場の創り、一つの目標に向かってみんなで働く環境が何よりも楽しいので、これからも、人を大事にして人も町も元気にしていきたいです。設立10年目に独自のイベントやふきの収穫体験を計画していますよ~」とお話ししてくださいました。

※当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しく-北海道」運動第1~9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。