

全 体 報 告 書

事業名称	天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業
現状・課題	<p>【現状】 昭和50年に結成された「天龍村柚餅子生産者組合」は、組合員の高齢化、後継者不足を理由に平成31年に解散した。その後、主に地域おこし協力隊のOB・OGらで組織されたNPO法人「ツメモガキ」が村内の坂部地区で柚餅子作りを継承している。少人数による手作業のため生産量に限りがあり、令和5年の生産数は年間300個程度に留まる。</p> <p>【課題】 500年以上にわたり口頭伝承されてきており、書籍による明確な記録がない。そして坂部地区では過疎化や高齢化、食生活の変化によって存続が危ぶまれている。 由来や歴史が明文化された資料が村内に無いため、その価値を村民や観光客に効果的に伝えることが難しい。地味な見た目であること。作るための手間がかかり、60グラムで1100円する値段の高さなどを理由に、柚餅子を知らない人にその価値を理解してもらうことが難しい。</p>
事業目的	<p>柚餅子という南信州地域独自の食文化を明文化され保存することで、地域の伝統食文化への理解を促進し、次世代に向け保護・継承が進んでいくことを目的としている。天龍村の柚餅子は、地域に暮らす人と自然環境とのかかわりの中で、長い間培われてきたかけがえのない食文化であり財産である。柚餅子について調査・研究し情報発信することで地域の豊かさや良さ、大切さを知る機会になる。また、柚餅子は年始に甚大な被害を被った能登半島地域でも食され、地域の観光資源にもなっている。今この食文化を明らかにし、能登地域との関わりも明らかにすることで、震災復興にも微力ながら貢献したい。</p>
事業概要	<p>(1) 調査研究事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有識者検討会議の開催 ・柚餅子についての調査(文献・実地調査/掘り起こし) ・調査報告書・記録動画の作成 <p>(2) 保護継承事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シンポジウム開催、柚餅子づくり団体の育成・講習会、体験会の開催 ・食育活動(小中学校給食への柚餅子提供) <p>(3) 発信等事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食文化ストーリーの発信(リーフレット作成・動画配信) ・柚餅子づくり体験交流会の開催 ・柚餅子生産者の育成 ・柚餅子の新たな食べ方などの提案や販路拡大によるフードツーリズムの展開
事業全体での成果・効果	<p>■村内での柚餅子づくり継承者の純増 目標3人 ⇒講習会や交流会を通じて、新たに村内で柚餅子を作り始めた者5人</p> <p>■生産量の増 R7年(R6年度)目標800個 ※NPO法人ツメモガキ ⇒令和6年度生産数量実績800個 (参考)令和5年度は600個</p> <p>■柚餅子づくり体験交流会の開催 参加者目標10人 ⇒体験交流会を3回開催12月1日12人、12月9日10人、12月11日6人 計28人参加</p> <p>■記録動画を村の郷土美術館で放映 週2回以上 ⇒作成した記録動画を村の郷土美術館のコーナーで、開館日は毎日放映する。また、YouTubeにアップロードしている。</p> <p>■料理人等と連携した柚餅子を使った新しい食べ方・レシピの開発1品以上 ⇒●●大学生の料理レシピ5品(試食会10月16日)、大学生の考案したレシピを地域の食材を使った弁当に採用し村内外で販売された。</p> <p>■小中学校給食への柚餅子提供1回 ⇒12月13日(金)天龍小学校で柚餅子づくり体験学習を開催、2月20日(木)天龍小中学校給食に提供した。小学生●●人、中学生●●人</p>

事業別報告書

事業名称	天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業
区分	(1) 調査研究事業
事業内容	<p>(事業概要)</p> <p>①有識者検討会議の開催 ②柚餅子についての調査(文献・実地調査/掘り起こし) ③調査報告書・記録動画の作成</p> <p>(実施項目・詳細)</p> <p>①有識者検討会議の開催 ■6月26日(水) 第1回検討会議 事業の進め方と調査先の検討 場所：坂部活性化施設 ■8月16日(金) 第2回検討会議 実地調査地の選定と調査日の検討 会場：天龍村役場会議室(ワライン) ■10月7日(月) 第3回検討会議 実地調査の質問事項の検討 会場：天龍村役場会議室</p> <p>②柚餅子についての調査(文献・実地調査/掘り起こし) ■10月16日(水)和歌山県田辺市龍神村 龍神はーと</p> <p>和歌山県田辺市龍神村 位置図</p>  <p>平成17年(2005年)に田辺市、中辺路町、本宮町、大塔村と新設合併して(新)田辺市となった。 和歌山県の中央東部に位置し、村の約70%を標高500m以上の山岳が占め、日高川が村内の主要な地区を流れている。北に護摩壇山がある。</p>



6/26 第1回検討会議

■10月17日(木) 奈良県十津川村 谷瀬ゆうべし組合

奈良県十津川村 位置図



奈良県の最南端に位置し、西側は龍神村と接している。



■10月22日(火) 愛媛県西条市 榎星加のゆべし

愛媛県西条市 位置図



愛媛県の東予地方、西日本最高峰石鎚山の麓に位置し、瀬戸内海縁海に面している。市内には、広範囲に「うちめき」と呼ばれる地下水の自噴井があり名水百選に選定されている。



星加のゆべし 慶応三年(1867年)創業
店舗(本店)は国道11号に面している

■10月23日(水) 岡山県小田郡矢掛町 佐藤玉雲堂

岡山県矢掛町 位置図



岡山県の南西に位置している。旧山陽道の宿場町で、中心市街地には現在も往時の町並みが残る観光地となっている。



佐藤玉雲堂 天保元年(1830年)創業
街道(旧山陽道)に面している

事業内容	<p>■11月29日(金) 天龍村中組区</p> <p>■11月30日(土) 長野県下伊那郡泰阜村 泰阜村柚餅子生産組合</p> <p>■1月26日(日) ●●区 元天龍村柚餅子生産者組合</p> <p>元天龍村柚餅子生産者組合の●●氏に、柚餅子の作り方、食べ方、生産・販売、歴史、生産者組合を立ち上げて作り始めた経緯の聞き取りを実施。</p> <p>話をお聞きする中で、地域の食材を使った村の特産品として残してもらいたいという思いが伝わってきた。</p> <p>③調査報告書・記録動画の作成</p> <p>■調査報告書業務委託 契約R6.9.19 完了R7.3.3 別添 調査報告書</p> <p>■記録動画業務委託 契約R6.9.20 完了R7.3.3 別添 記録動画QRコード</p>
成果・効果	<p>①有識者検討会議の開催</p> <p>●●大学の●●教授と村内で柚餅子を生産しているNP0法人ツメモガキに出席していただき、調査地の選定、調査内容の検討、柚餅子づくりの日程確認などを行った。3回開催</p> <p>②柚餅子についての調査</p> <p>(生産者) 6か所</p> <ul style="list-style-type: none"> ■和歌山県田辺市龍神村 龍神はーと ■奈良県十津川村 谷瀬のゆうべし組合 ■愛媛県西条市 星加のゆべし ■岡山県矢掛町 佐藤玉雲堂 ■長野県泰阜村 泰阜村柚餅子生産組合 ■長野県天龍村 NP0法人ツメモガキ <p>(元生産者) 2人</p> <ul style="list-style-type: none"> ■天龍村 ●●区 <p>いずれの丸柚餅子も、ゆずを切り抜いて中に味噌などを詰めて焼いたり蒸したりして作っているが、中に入る具は多様で各地の特色が表れている。</p> <p>中世から伝わる保存食であることや各地域でどのような食文化が形成されてきたのかを探ることができた。また、丸柚餅子が「おかず」から「お菓子」へと昇華していく過程を調査することができた。</p> <p>「龍神はーと」(和歌山県龍神村)の柚餅子は、恐らく日本最古の平安期からの伝来が残る「おかず」としての丸柚餅子作りの伝統を聞き取ることができた。</p> <p>「谷瀬のゆうべし組合」(奈良県十津川村)も同様に、地域の殖産作物としての成り立ちを見聞できた。</p> <p>「星加のゆべし」(愛媛県西条市)と「佐藤玉雲堂」(岡山県矢掛町)では、●●●や●●●などの●●●類が使用されていない違いや、お伊勢参りによる影響を考察することができる。</p> <p>いずれの地域も丸柚餅子の需要減に悩んでいる実態が浮き彫りとなった。生産者の世代交代は上手くいっている例はあるものの、後継者問題が課題であることも分かった。各地域に根ざした柚餅子づくりの食文化を後世に伝え守っていく取り組みの必要性を感じた。</p> <p>一方、能登半島地震や豪雨の影響を考慮して輪島市の「柚餅子総本家中浦屋」への実地調査を見送ることとした。</p> <p>③調査報告書・記録動画の作成</p> <p>別添のとおり</p>

事業別報告書

事業名称	天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業
区分	(2) 保護継承事業
事業内容	<p>(事業概要)</p> <p>①シンポジウム開催、柚餅子づくり団体の育成・講習会、体験会の開催 ②食育活動（小中学校給食への柚餅子提供）</p> <p>(実施項目・詳細)</p> <p>①シンポジウム開催、柚餅子づくり団体の育成・講習会、体験会の開催 ■シンポジウム開催 2月19日(水) 場所：坂部活性化施設</p> <p>第一部 調査研究報告 「柚餅子の歴史」「国内6地域の調査報告」「柚餅子に関連する活動報告」 「●●大学生の取り組み（柚餅子を使った料理レシピ紹介）」</p> <p>第二部 座談会 テーマ：これからの柚餅子の展望～継承・保護・魅力・展望～</p> <div>  <p>第一部 調査研究報告</p> </div> <div>  <p>休憩時間に柚餅子の食べ比べ</p> </div> <div>  <p>第二部 座談会</p> </div> <div>  <p>シンポジウム開催案内チラシ</p> </div>

■ 柚餅子づくり団体の育成・講習会 場所：坂部活性化施設

村内で唯一柚餅子を生産・販売しているNPO法人ツメモガキを対象に、●●大の教授に、農村等における類似生産団体の活動紹介、柚餅子の活用方法・販路拡大についてのアイデアの講習・指導をいただいた。また、村内で柚餅子づくりを継承する意欲のある者や村外の参加者に柚餅子づくり講習を行った。

11月26日(火) 参加者5人(ツメモガキ2人、村内継承者3人)

12月3日(火) 参加者6人(ツメモガキ2人、村内継承者2人、●●大学●●教授、●●教授)

12月4日(水) 参加者6人(ツメモガキ2人、村内継承者1人、村外者3人)



11/26



12/3●●教授、●●教授も
柚餅子づくりに参加



参加者が作った柚餅子
2/9のシンポジウムでお披露目

事業内容

② 食育活動(小中学校給食への柚餅子提供)

天龍村の柚餅子をお子たちに知ってもらうため、小学校の授業で柚餅子づくりと学校給食に提供した。

12月13日(金) 柚餅子づくり体験学習 天龍小学校●年生

2月20日(木) 天龍小中学校の給食に柚餅子を提供 小学生●●人、中学生●●人



2/20天龍小中学校給食の献立

※白身魚のタルタルソースに細かく刻んだ柚餅子が入っている

成果・
効果

① シンポジウム開催、柚餅子づくり団体の育成・講習会、体験会の開催

シンポジウムでは、柚餅子に対する理解が深化し、後継者問題など地域の食文化を保護・継承するための課題を共有することができた。また、他地域の柚餅子生産者との会話をうけて、柚餅子の多様性と、それぞれの生産者に対する敬意が生まれ、柚餅子を食文化として保護継承するためには、互いに情報交換・共有することの重要性を認識できた。

柚餅子づくり団体の育成、講習会では、柚餅子生産者が柚餅子を活用した地域振興の取り組みについての学びや販路拡大に必要な活動のアイデアを得るきっかけとなった。また、村内で新たに柚餅子づくりを始める者を創出し育成することができた。

柚餅子生産者による今年度の生産数800個、新たに柚餅子づくりを始めた者3人

② 食育活動(小中学校給食への柚餅子提供)

これまで柚餅子を身近に感じたことのない子供たちに、他に誇れる食文化が身近にあることの気づきとその魅力や歴史について学びの場を提供することができた。

柚餅子づくり体験学習1回、給食への提供1回

事業別報告書

事業名称	天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業
区分	(3) 発信等事業
事業内容	<p>(事業概要)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①食文化ストーリーの発信（リーフレット作成・動画配信） ②柚餅子づくり体験交流会の開催 ③柚餅子生産者の育成 ④柚餅子の新たな食べ方などの提案や販路拡大によるフードツーリズムの展開 <p>(実施項目・詳細)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①食文化ストーリーの発信（リーフレット作成・動画配信） <ul style="list-style-type: none"> ■天龍村の柚餅子パンフレットの作成 2000部作成 村内（役場、図書館（郷土美術館）、観光施設）、村PRイベント、県関係機関で配布する。 別添 ■柚餅子の記録動画配信 村公式HPとYouTubeへのアップロード 動画QRコード⇒ 村郷土美術館に設置したTVモニターで随時視聴でき、村CATVでも放送する予定。 ②柚餅子づくり体験交流会の開催 場所：坂部活性化施設 ③柚餅子生産者の育成 柚餅子を製造販売するだけではなく、柚餅子づくりツアーなどの企画を生産者自ら実践できるよう体験交流会（ゆべし作りツアー）を通じ育成を図った。 12月1日（日） 参加者14人 村内6人（うちNPOツメガキ2人）、県内6人（●●市、●●市）、 県外2人（●●、●●市） 12月9日（月） 参加者12人 村内7人（うちNPOツメガキ2人）、県内4人（●●市、●●市）、 県外1人（●●） 12月11日（水） 参加者8人 村内4人（うちNPOツメガキ2人）、県内2人（●●市、●●市）、 県外2人（●●市、●●市）

事業内容	<p>④ 柚餅子の新たな食べ方の提案や販路拡大によるフードツーリズムの展開 10月15日(火)～17日(木)にかけて●●大学の地域調査演習で、食の文化祭in坂部を開催した。 柚餅子を使った料理は「地域自給」「日々の食卓に取り入れる」などに留意し、学生による新たな柚餅子の食べ方の提案と試食が行われた。 また、長野県の伝統野菜など地域食材を使った弁当に柚餅子を取り入れ、村内外のイベントで販売された。</p> <p>【長野大学の学生が考案した料理】</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>ゆべしの大根サンド</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>おかかチーズゆべしおにぎり</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>ていざなす&ゆべしおやき</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>ゆべし風五平餅</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>肉巻きゆべし</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>10/16食の文化祭in坂部 柚餅子を使った料理の提案と試食</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 20px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>地域食材を使った弁当 「学生が考案したゆべし風五平餅※1」と「ゆべしとクリームチーズの春巻き※2」が入っている。</p> </div> </div>
成果	<p>① 食文化ストーリーの発信（リーフレット作成・動画配信） これまで口承・口伝であった柚餅子の歴史や作り方について、パンフレットと記録映像を作成したことで、柚餅子の魅力をわかり易く、より多くの人に伝えることができた。</p> <p>② 柚餅子づくり体験交流会の開催</p> <p>③ 柚餅子生産者の育成 柚餅子づくり体験交流会を開催することで、柚餅子生産が柚餅子の歴史や作り方を説明するなど、今後も村内外からの参加者に柚餅子の魅力を伝えるための応対力向上につながった。 柚餅子づくり体験交流会参加者28人（村内11人 県内12人 県外5人）</p> <p>④ 柚餅子の新たな食べ方などの提案や販路拡大によるフードツーリズムの展開 これまでは柚餅子をスライスして、お茶請けやお酒のお供として食されていたが、家庭料理に取り入れることで、日々の食卓で使える食材としての魅力を伝えることができた。 柚餅子をつかった新しい食べ方・レシピ6品</p>