

# 地域おこし協力隊が行く! Vol.34

## 農林水産省主催「食かけるプライズ2020」[食かける賞]を受賞しました!

このたび、地域おこし協力隊が地域の方々とともに作りあげた、外国人旅行客向けのアクティビティ、「山とともに生きる村で『凍み』の食に出会う」が、農林水産省主催のEAT! MEET! JAPAN!『食かけるプロジェクト』の一環で実施した「食かけるプライズ2020」において、[食かける賞]を受賞しました! 詳細は、EAT! MEET! JAPAN! の公式サイト <https://www.eatmeetjapan.jp/>

[山とともに生きる村で「凍み」の食に出会う]

八ヶ岳の麓、長野県茅野市の標高1,000m前後は「ヤマウラ」とよばれる昔ながらの山里地域。雪は少ないものの、冬には-15度にもなる凍みる土地で、この地に伝わる「凍み」の素材はそんな寒さに材料をさらして急激に乾燥させた、冬を乗り切る保存食。

体験できるのは「食×生きる知恵」。歴史を重ねた古民家に泊まり、寒天・凍り豆腐など凍みの食材作りを見学し、地元のおばあちゃんたちと一緒に凍み料理をつくって食べられる。

「食かけるプロジェクト」は、訪日外国人が、**滞在中の食に関わる体験を帰国後も日本の食を再体験できるような環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげていく取組で、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を募集・表彰するのが「食かけるプライズ2020」。**

**応募件数225件のうち、受賞数は「食かける大賞1件、食かける賞10件、ネクストブレイク賞3件」。**

惜しくも大賞には届きませんでした。が、「日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験」として評価されたことは、茅野の生活文化の素晴らしさをあらためて感じる機会となりました。

受賞したプロジェクトには、食かけるプロジェクトより様々な広報のご協力をいただけることになっています。



(寒天を天日で干す「天出し」を体験する外国人旅行者)

### CHINOから、世界へ!

これからも茅野の宝を、日本中・世界中に伝えていけるよう、「ちの旅」の応援よろしくお願い致します!