地域おこし協力隊が行く！ Vol.37

茅野ならではの食文化を発信！
「凍み（しみ）でつながるプロジェクト」始動！

凍み大根、凍み豆腐、凍り餅、そして寒天──。「凍み食材」ともいわれるこれらの食材の共通点は、厳しい寒さで食材を凍らせ、乾燥させること。天然のフリーズドライとも言うべき加工法は、冬の寒さが厳しく、よく晴れて乾燥する諏訪地域だからこそできる伝統の食材です。

元々は、農業ができず、食材が採れない厳しい冬を乗り越えるための保存食として発達した凍みの食材。農家の冬の仕事として導入された寒天製造の技術と合わせて、茅野の人々の暮らしを支えてきた文化です。しかし、機械による大量生産品との競争や温暖化の影響などにより生産者は減り続け、存続が厳しくなっています。

そんな中で、「茅野ならではの食文化」を発信していくための「凍みでつながるプロジェクト」が動き出しました。市民発で始まったこのプロジェクトは、まさに「地域資源を再発見し、市外に向けて発信していくことで、茅野をさらに生き生きとしたまちにしていく」という「観光まちづくり」の理念そのもの。今後は、訪れた観光客に「凍み文化」の素晴らしさを伝える体験プログラム作りをはじめ、それぞれの凍み食材の特長を活かした新商品の開発などを協力して進めていく予定です。ちの観光まちづくり推進機構も企画に携わり、実現に向けて全力で応援していきます！

プロジェクトメンバーの代表者。寒天、凍み大根、凍み豆腐の干し場にて。

プロジェクトメンバーの方からひとこと

「凍み」の食材は、この地域特有の気候があってこそできるもので、先人の知恵が含まれています。まだまだ知られているとは言えず、届けるべき方にしっかり届けたい、そして未来に残していきたい、そんな思いでこのプロジェクトを立ち上げました。現代で受け入れられるように、つくり方、販売方法などもう一度見直していく必要があると感じています。