



耕作放棄地再生で 小人数による6次産業の起業 (もち麦&蕎麦でまちおこし)



わたしたちは、牧石小学校区と御津小学校区の耕作放棄地の草刈から活動をはじめました。再生を果たした田んぼで、ソバやもち麦の種まき、麦踏み、収穫などの農業体験イベントを開催したりしました。



■岡山市立北公民館（写真）

「めざせ！蕎麦打ち職人」と題して蕎麦打ち教室を開催。参加者の皆さんと岡山産の蕎麦粉で打った二八蕎麦に舌鼓。

■牧石コミュニティーセンター

牧石学区婦人会の皆さんと子どもたちで、地域で収穫した大麦粉を使い、お好み焼きやシフォンケーキ作り。「食物アレルギー」のお子さんたちにも大好評でした。

■岡山市立御津公民館

夏休みフリー塾「大麦うどんを打って食べよう！」で、子どもたちがうどん打ちに挑戦しました。

管理できない耕作放棄地を預かり再生させる

適地適作で収穫した作物で製粉業・精麦業を立上げる

就労支援サポート事業として商品販売

高齢化した地域の農業者の困りごとである草刈作業を手助けし、耕作放棄地を再生させ、もち性大麦「キラリモチ」を裏作で栽培する。

これを精麦し「丸麦」「大麦粉」を2次産業として家庭用の機械で作る。

その大麦粉を原料にして食物アレルギー表示対象27品目不使用の安心・安全な「おやつ」などを就労支援事業所の利用者と協働で商品化する。

我々が挑戦するローカルビジネス「小さな6次産業」は、身の丈にあった販売ルートで「小商い」をする予定です。多様性を尊重し、働きがいのある姿を目指します。



今までに試作をした一覧

- ① もち麦ワッフル
- ② もち麦ピザ
- ③ もち麦トマトリゾット
- ④ 大麦フィナンシェ
- ⑤ 大麦シフォンケーキ
- ⑥ 大麦ボーロ
- ⑦ 大麦うどん
- ⑧ 大麦グラノーラ
- ⑨ 大麦ボン煎

今後、域内のまちづくり組織 特産品作り団体 などとの協働を通じて地域ブランドの立ち上げを行います。