地域・コミュニティ活動助成

一般社団法人ヤマノカゼ舎

岐阜県揖斐川町

山の保存食カフェを拠点にした里山資源の活用と持続可能な集落づくりの活動

「山の保存食カフェとなる古民家が立地する揖斐川町北方7区

団体設立経緯

ヤマノカゼ舎の活動は、岐阜県立森林文化アカデミーとNPO法人泉京・垂井が連携して2016年度に開始した「里山インキュベーターいびがわ連続講座（全6回）」に始まります。2017年度に両者スタッフと揖斐川町内メンバー8名で、一般社団法人を設立しました。法人のミッションは、「農山村起業者（里山アントレプレナー）を増やすことを通じて、地域経済の活性化と繋がりづくり、地域資源の適切な管理に貢献し、揖斐川の上流域から下流域までを視野に入れ、流域の各団体・事業者等と連携しながら流域経済圏を構築することを目的とする。」（定款第3条）と定めています。

活動概要と活動対象範囲

活動拠点である築110年の古民家を改修し、揖斐川上流域に伝わる「山の保存食」を提供するカフェを開業することを目的に、①地元自治会との座談会や協働作業、②カフェ開業の必要条件である厨房設備と水洗トイレの改修工事、③保存食の食材となる山菜や薬草の採取や仕入れ先を開拓する体験型調査、④それらを使った保存食惣菜の講習会やカフェメニュー開発、⑤カフェメニューを試作試食するワークショップや情報発信、の各項目を実施しました。活動範囲は揖斐川町全域とし、古民家が立地する揖斐川町北方7区（反原集落）を中心的な活動地としました。

活動に至った理由や背景

揖斐川町では戦後の植林事業と1960年代に起きた炭焼きの相次ぐ廃業によって山村の生業構造が大きく変わり、山に人が入らなくなりました。1980年代から農地の耕作放棄や空き家の増加が目立ち始め、山間地域には限界集落も現れています。ところが2000年代に入って、山村の生活に関心を持つ若い世代の移住者が現れて、集落の農地維持や小学校存続に貢献する動きが見られています。

社会の価値観の変化を捉え、地域の伝統知と若者の感性や情報発信力を組み合わせる、小さな生業づくりの連鎖を作り出すことが求められると考え、こうした動きに貢献する新たな生業づくりに貢献しようと、「**山の保存食カフェ**」の創設を構想しました。

1. 床板を補修する　2. 厨房部分を解体、レイアウトの自由度を上げる　3. 拠点となる古民家、築110年　4. 町の指導によって当初の計画より大型化した浄化槽。工事費の増額を余儀なくされた

活動内容と成果

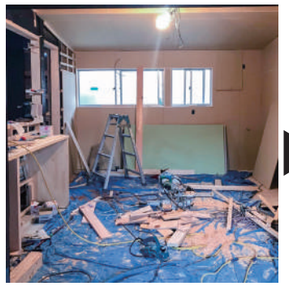
助成事業の年間計画として、前半（2019年5月～9月末）にソフト事業を集中的に展開し、後半（10月～20年3月末）にハード事業を実施する流れを想定していました。

具体的には、ソフト事業として食材フィールド調査やメニュー開発ワークショップを、他の助成金や受託事業の資金を充てて展開。その後、ハード事業である厨房改修及び水洗トイレ設置を含む古民家改修、浄化槽設置工事に取り掛かるという計画です。

しかし浄化槽設置の工事経費が予想外に膨らむ状況から、新たな町補助金の申請や発注業者との調整が必要となり、約2カ月の期間を費やしました。その結果、工事着手が20年1月にずれ込み、完了が3月下旬となりました。その間の代替手段として、外部の厨房設備を借りて、カフェメニューの試作や試食のワークショップを実施しました。

●保存食カフェ＆集落づくり座談会

古民家が立地する揖斐川町北方7区（反原地区）の自治会常会の場で、「山の保存食カフェ」について資料を作成配布し、古民家カフェ開業に向けた進捗状況と今後の予定について説明、懇談しました（5月、10月、12月、1月新年会）。



厨房改修工事のビフォー＆アフター。換気扇や流し台、作業台、大型冷蔵庫などを設置

年度後半には、古民家改修と並行して建物周りの生垣の手入れ、客室空間の片付け、看板用の古材調達、食糧自給のための小さな畑作りなどの活動を、地元の方々の協力のもと実施しました。

●古民家改修工事（10月～3月）

古民家改修工事に先立って、10月からヤマノカゼ舎スタッフと学生ボランティアが参加して、厨房部分の解体作業を行いました。

古民家改修工事（浄化槽設置工事と厨房改修）の仕様調整と新たな資金調達に時間を要しました。当初は町上下水道課に対し「個人住宅向け補助」を申請しましたが、「事業者向け補助」への申請に切り替えるよう指導があり、その結果、設置工事費用の負担金が、7人槽（28万円）から40人槽（300万円）へと大幅に増額。新たな資金調達の必要に迫られました。

古民家内部の改修工事について、保健所に厨房設備の要件を数回にわたり確認し、集落内の大工さん（現自治会長）に厨房改修、及び水洗トイレ新設について数回相談しました。改修計画図面を作成し、見積書を調整して370万円に落ち着きました。これらの工事費用を調達するため、新たに町の浄化槽設置補助金、地域活性化拠点の改修補助金の交付を申請。さらに金融機関

揖斐川町、来年オープン「山の保存食ｃａｆｅ」

薬草料理、知恵絞る

地元食材使用、関係者ら勉強会

2019年10月、京都の薬膳イタリアンレストランのシェフを招いたワークショップ。新聞にも掲載された

2020年1月、旧徳山村の講師を迎えて保存食惣菜の調理実習ワークショップ。山ウド（**左上の写真**）など、地域で採れる新鮮な食材を使う

から200万円の融資を受けることで工事を実施する目途が付き、1月に発注業者と契約書の締結に至りました。

【成果】古民家の床面積が広かったことから、カフェ営業用の浄化槽容量が40人槽と大型になりましたが、将来の利用人数増加にも耐えうる仕様になったと思います。

古民家内部の改修は、トイレ水洗化と厨房の排水工事、保健所の設備基準に適合するように防水壁や開閉部、排水換気設備を配置するなど多岐にわたりました。カフェスタッフの仕事の流れを想定しながら、作業台や食器棚、厨房機器の場所を決定していきました。また客室部分の床下補強も施工しました。

●みんなで創るカフェ講座（10月～3月）

連続講座1「揖斐川上流域の山の保存食に関する体験型調査」を、季節を変えて4回実施しました。ワークショップ型の体験調査とするため、事前に保存食レシピや食材について調査、現地講師の協力を得て実施しました。

講座内容：タケノコの収穫とシナチク作り（5月）／伊吹山の薬草栽培地を訪ねて収穫作業体験と食材調査（6月）／「山のごはんの日」企画として夏野菜を使ったわっぱ飯づくり（8月）／旧徳山村出身の講師を迎えて「徳山どうふ」作りの実習（12月）

連続講座2「山の保存食を再編集しカフェメニューを開発するワークショップ」も、季節を変えて4回実施しました。

講座内容：伊吹山の薬草料理「元祖伊吹薬草弁当」再現ワークショップ（7月）／京都の薬膳イタリアンレストランLUDENSとのコラボで薬草料理づくりワークショップ（10月）／日伊コラボ料理の復習（11月）／旧徳山村で農園を営む講師を迎えて保存食惣菜の調理実習（1月）

森林文化アカデミーとヤマノカゼ舎の共催講座「里山SUNDAYS」と重ねて、アカデミーのサイト、ヤマノカゼ舎SNSとチラシによる広報を行い、事業経過をSNSで発信しました。チラシ2000枚配布、SNS記事25件投稿に対し「いいね」1575件、薬膳イタリアンとのコラボ企画は中日新聞に記事が掲載され、地元（揖斐川町民や町役場）の認知度が高まりました。

【成果】連続講座1・2のリピーター参加者の中から、カフェ開業スタッフ4名を得てカフェ運営チームを立ち上げました。揖斐川町民で子育て中の30代と40代の女性2名に加えて、20代女性2名が揖斐川町に移住。そのうち1名はカフェ専従スタッフ、1名は揖斐川町地域おこし協力隊としてカフェ開業に参加しています。

地域の伝統食材・料理の講師として、春日の薬草料理を得意とする60代女性、徳山の保存食料理を伝承する70代女性にも協力いただき、料理指南や食材提供をお願いできました

保存食カフェの開業予告と研修参加者募集のチラシが好評で、特に20～30代の女性と50～60代の女性のリピーターが目立ちました。SNSの発信も注目度が高く、その反応を通じて、都市部の顧客層の顔が見えてきました。

お試しカフェ＆出前カフェについては、カフェ開業チームと共に3回を計画（3月17日かかみがはら暮らし委員会で出前講座、3月20日に岐阜市内のマルシェ出店、4月末に垂井町のフェアトレード・イベント出店）していましたが、コロナウイルス対策のため岐阜県知事より自粛要請が発信されたため、いずれもイベント中止となりました。

（**上の写真**）連続講座をきっかけとして集まったカフェ開業スタッフ。移住してきたメンバーもいる（**右の写真**）カフェで提供するランチプレートの試作メニュー

カフェの開業を知らせるチラシ。2020年4月オープン予定だったが、コロナ禍で一旦見合わせとなり再調整中

課題と解決方策

里山インキュベーター起業実践の社会実験である「山の保存食カフェ」は、揖斐川町北方7区（反原集落）という準限界集落（26戸・高齢化率45%）に立地しています。こうした過疎地域において、独自の食材や加工技術、生活・生産用具、山村社会の記憶（例えば旧徳山村の保存食文化、旧春日村の薬草文化など）は顧みられることなく、消滅しつつあります。山の保存食カフェでは、失われつつあるこれらのコンテンツを再価値化し、カフェ飲食や保存食づくり体験プログラムの形で発信することにより、これからの社会で「本当の豊かさとは何か」を発見する拠点とすることを試みています。

山の保存食カフェが山村の資源と知恵を活かす場となり、関係人口との交流の場となること。保存食の食材（山菜・野菜・果実・キノコ・魚・獣肉など）を山村集落の高齢者や自給農家から買い取ることにより、耕作放棄地や遊休薪炭林に人が入るようになり、自然資源管理の改善につながること。そしてカフェの若いスタッフが高齢者から保存食の技術指導を受けてメニューとして提供すると、お客さんが喜び地元の高齢者との会話も弾む――このような過疎集落の元気づくりにつながる循環の場を、3年後を目処に実現したいと考えています。

カフェ運営を核とした集落の持続可能性を高めるサイクル「食材生産と仕入れ→保存加工と調理→飲食体験の提供→情報発信」を確立することが、当面取り組むべき中心課題と考えています。この1年間の活動を通じて、町内の理解者や町役場の支援も増えつつあります。

今後の目標として、①揖斐川町内の高齢者10名と食材仕入や料理講師として取引関係を結び、②カフェ運営スタッフとして若者移住者や町内パートで6名（フル2名＋パート4名）を事業収益で雇用し、③反原集落の関係人口1000人を達成することを目指します（2018年度の実績400人）。

今後の予定

新型コロナウイルス感染症対策のため、岐阜県では4月3日に「県民への活動自粛要請」が発表されました。これを受けて、ヤマノカゼ舎でも地元自治会や町役場などとも協議の結果、「カフェ開業の延期」を告示しました。このため開業が2カ月以上遅れていますが、カフェ空間の整備や里山での食材採取・保存加工など、現在の状況下でできる少人数での活動を続けながら、新たな社会状況に適応したカフェ運営方法を模索し、開業準備を進めていきます。

一般社団法人ヤマノカゼ舎

2017年7月設立、同年8月法人化／メンバー数：7人／代表者：田中 正敏（たなか・まさとし）

●〒501-0601　岐阜県揖斐郡揖斐川町北方3207-1（嵯峨 創平）

yamanokazesha@gmail.com　www.facebook.com/yamanokazesha/

当法人は、農山村起業者を増やす活動を通じて、地域経済の活性化とつながりづくり、地域資源の適切な管理に貢献し、揖斐川流域の各団体・事業者と連携しながら流域経済圏を構築することを目的としています。