



西わらびがつなく 西和賀町の魅力と 農業の新たな可能性

やまに農産株式会社 代表取締役 高橋医久子 (60)

やまに農産株式会社(西和賀町槻沢) / 平成22年4月設立。主要事業内容は、稲作・作業委託、苗木、農産品加工、観光農園を中心に4つの柱で運営。自社農園で栽培している、西わらびやカスなどを使用した加工品の製造や販売のほか、観光ワラビ園の運営など、6次産業化を進める。西わらびの根から採取する澱粉(わらび粉)の精製事業も行っている。農商工連携の取組みで西和賀町内の3つの菓子店とともに、西わらび粉100%のわらび餅を商品化させた。

観光ワラビ園をはじめ

日本屈指の豪雪地帯、西和賀町。ここには遅い雪解けを待ちわび、春の息吹とともに顔をだす逸品「西わらび」がある。

やまに農産(株)は、西わらびを活用し、観光農園「つきざわワラビ園」の運営や農産加工に取り組み、地域外へ同町の魅力を発信している。

観光ワラビ園をはじめたのは、代表取締役を務める高橋社長が花き生産を行っていた昭和63年にさかのぼる。当時、砂風呂にきた観光客から「この町には温泉以外何もないね」と言われた一言がきっかけだった。それ以来「お客さんに喜んでもらえるもの」を探し続けていたそうだ。

平成13年、行政からの声掛けで知った西わらびの栽培。西わらびは山に採りにいくのが一般的で、農地で栽培しようという農業者が少ない中、高橋社長は「西わらびの美味しさはどこにも負けない。私の探し続けていたのはこれかもしれない」と平成14年に栽培を開始。栽培技術の確立と面積拡大につとめ、平成19年に観光ワラビ園を開園させた。

高橋社長に開園できた理由を問うと「住民にとっては西わらびは幼い頃から食べていて、あたり前の味。でも私は地域外から嫁いで来たから、おいしさの違いや特別な事がわかった。多くの生産者がいる中で、生産だけでなく美味しさをアピールする人も必要だから、自分は宣伝役になろうと思った。やる気と元気は人一倍。努力は惜しまなかった。そして、夫の理解をはじめ、たくさんの方々に支えてきてもらった」と笑顔で答えてくれた。

ぶれない思い

毎年多くの来場者でにぎわうワラビ園。満足できる体験内容に加え、同農産の様々なこだわりが多く、観光客を呼びよせている。収穫のほか、アク抜き体験や試食を楽しむことも出来る上、平日の体験受け入れも1日30人限定。広々とした農園でゆったりと収穫ができるのが魅力だ。そこには「西わらびの美味しさ、また来たいと思える西和賀町の自然や魅力を伝えたい」そんな高橋社長の思いがある。

全国各地で6次産業化が進められているが、取り組むには様々な目的や理由をもって始める。高い志のもと、熱い思いで展開していった活動も、継続していくとともに本来の目的を忘れてしまう事はありがちな事だ。

「経営上、所得向上に努めるのは当たり前だが、お金儲けだけに走ってはいけない。やまに農産の6次産業化は、お客様に楽しんでもらう事、そして、西わらびの広告塔として、町全体の活性化が根底にある事を忘れてはいけない。欲深くなって自分のだわりからはみ出してはいけないと思ってる」そう語る高橋社長。迷った時には、自分の立ち位置を確認し、目標や取り組み始めた初心に立ち返るという。「そこがぶれたら、取り組んでいく意味がなくなる」力強いその言葉は、地域を思う愛に溢れていた。

商品開発へのこだわり

やまに農産は、自主農園で栽培している西わらびやカスなどを使用した水煮やジャムなど、様々な



1 西わらびのアク抜き方法のデモンストラーションを行う高橋社長。来場者は収穫体験後、専用の作業台で実際にアク抜き体験ができる
2 農商工連携の取組みで西和賀町内の3つの菓子店とともに商品化させた西わらび粉100%のわらび餅
3 加工場。この時期に収穫したワラビ約1トンを水煮用に塩漬けにして加工する

加工品を製造し販売している。商品開発は、お客さんに喜んでもらう為に何かしたいという思いから始まった。最初の頃は餅加工品や菓子などを提供していたが、特色を出さなければと「西和賀らしい自分でしか出来ない商品づくり」に取り組み始めた。

現在、提供している加工品は、家族の健康を願う母の気持ちが詰まっており、安全・安心・新鮮は当たり前で、 unnecessaryなものは添加していないそう。水煮の加工品にはPH調整剤などを使用する事は無く、他商品も素材の特徴を生かした加工法や地域に伝わる生活の知恵を応用している。また、地域内で販売されていない商品の開発に試み、類似品については販路を地域外にしているという。「やまに農産の経営は西和賀町の気候風土、食文化、人との係わり

農商工連携

よって成り立っている。」と話す高橋社長。確かに同農産の加工品を見て頷ける。協力・連帯・地域との協調性を大切にしたい開発へのこだわりがみえる商品ばかりだ。

わらび餅は、ワラビの根から採れる澱粉(わらび粉)を原料につくる。同農産では、西わらびの根から精製を繰り返して出来る「本わらび粉」を地域の菓子店などへ提供している。本わらび粉は収穫量全体の5%にしかならない希少なもののだが、毎年、試験を繰り返しながら採取量を増やしてきた。

西わらびが同町の特産品として認知度が上がっていく中、高橋社長は西わらび粉100%で作った商品の特産品化で地域活性化の手伝いができないものかなあと思ったそう。それを実現させたのは、同農産の思いと地元菓子店の共通の思いだった。業種は違えども、目指す目標はひとつ。すべては「地域の活性化」を目指し、農商工連携の取り組みで西和賀町内の3つの菓子店とともに、西わらび粉100%のわらび餅を商品化させた。「農商工が協力し合うことで大きな力が生まれる。こういう小さな町では「競争よりは協力」が必要なのだと思う」と高橋社長は語る。

また、農商工連携をさらに強める為、高橋社長が代表をつとめ、同菓子店とともに「わらび餅の里づくり協議会」を立ち上げた。西和賀オリジナルスイーツのブランド化を目指している。自分一人で出来ない事も、他業界との融合、そして協力することで、新たな可能性が広がっている。