

西牟婁地方農山漁村女性の日のつどい開催！

【実施年月日】

2023年（令和5年）2月17日

【実施場所】

亀の井ホテル紀伊田辺（田辺市）

【事業の目的・実施に至った経緯】

西牟婁地方の女性グループ（農業士会女性部会、生活研究グループ、漁協女性部）が、農山漁村女性のさらなる活躍促進を目的に、平成7年から「農山漁村女性の日」である3月10日前後に本つどいを開催しています。

今年度は、「地域の食を見直そう」をテーマに、地域産物を使った加工品づくりや販売等を行う女性起業グループの取組を学ぶとともに、参加者が互いに農水産物や加工品を持ち寄り交流しました。



研修会

【実施内容】

◎研修会

「印南町の郷土料理を広めたくて」いなみの料理広め隊 代表 小田美津子氏

印南町の郷土料理「かきまでご飯」を次世代に伝えるため、町内の女性7名で平成27年にグループを結成。レトルトパウチの「かきまでご飯の素」を商品化し、直売所やイベント等での販売に取り組み、消費者からはご飯に混ぜるだけで手軽に食べられると好評とのことでした。

「イタドリで丸儲け」日高川町生活研究グループ美山支部長 竿本千明氏

イタドリを使った漬物「ごんちゃん」がロングセラー商品となり、材料を確保するためイタドリ栽培にも取り組んでいることや、ドレッシングや花のお茶など新商品を開発し、「美山の贅」としてセット販売を行っているとのことでした。



持ち寄り販売による交流

◎農水産物や加工品販売による交流

会員が地元の農水産物（野菜、柑橘、花苗、しらす、干物）、ジャムやお菓子の加工品を持ち寄り販売を行いました。

参加人数 44人（農山漁村女性：28人、関係者等：16名）

参加者の感想

- ・新商品の開発に向けて工夫しながら取り組んでいて、とても興味深いお話でした。
- ・高齢化が進む中、加工品づくりが生きがいとなっていることに感銘を受けました。
- ・子や孫に郷土料理を伝えたいと思いました。

【今後の展開】

西牟婁地方でもイタドリの栽培・加工を推進しており、郷土料理のPRや加工品の販売を通して地域の活性化につなげていく。