

関係者が令和3年度とくしま集落再生表彰を記念して現地で撮影



令和3年度 とくしま集落再生表彰



家賀(けか)再生プロジェクト

この貴重な歴史ある集落を再生し、 「藍」の魅力で世界に発信する

家賀地域の伝統的な農法・文化・歴史の継承を目的に、世界農業遺産・日本農業遺産・農水省「食と農の景勝地」指定地域でもある「にし阿波傾斜地農業」を活かし、「ソラの藍」栽培を復活させる。無農薬・有機肥料(カヤと落葉)で栽培した藍を県内外の企業と連携。「食べる藍」として収穫した藍をパウダー状に加工し、様々な商品の開発、販売を行っている。さらに、傾斜地農法を含めた家賀地域や三木柵などのつるぎ町や「にし阿波地域」の魅力を伝える農業・観光・歴史・自然を巡るツアーの実施や視察・農業体験の受入、農福連携の取組み等で多くの団体と交流を図っている。家賀集落の藍栽培が海外で紹介されるなど、国内外での本地域の知名度向上に寄与し、関係人口の増加という点からも地域活性化に大きく貢献。

また、無農薬・有機肥料で行う農業方法は環境保全・CO2排出削減だけでなく肥料に茅(ススキ)や落葉を使用することで、SDGs農業(持続可能な農業)を実現できている。取組みに興味を持った県内外の企業の農業参入の機会を支援し、数社が参入、雇用機会の増加に貢献。そのほか、家賀地域で育てた藍種・藍苗を県内外各地に提供することにより、「藍ネットワーク」を形成し、地域文化を次世代に継承する取組みを「つるぎ学講座」として積極的に行っている。

家賀再生プロジェクト

- 住所／〒779-4107 徳島県美馬郡つるぎ町貞光家賀道上474
- 代表・発起人／枋谷 京子 ● 連絡先／090-5144-4896
- HP／https://peraichi.com/landing_pages/view/keka-playback-project



(写真上・傾斜地に、藍の苗の植え付け風景)昭和初期まで家賀を含む、山間部の半数の農家が藍を栽培。標高500mで気温の寒暖差が激しく、上昇気流と霧の発生により水撒きを必要としない。肥料にカヤ・落葉を何層にも敷き詰め、安心な無農薬・有機肥料であり、藍は獣害にも強い。

(写真下・食べられる「藍」の関連商品)「藍晩茶」は、藍の粉を上勝の阿波晩茶にブレンドしたもの。そうめんに練りこんだ「藍入り半田手延べそうめん」も人気を博している。「家賀の藍粉(アイコ)」は団子・ホットケーキ・チョコレート・紅茶・ドレッシング・お味噌と混ぜるなど色々な使い方があり、最近では、海外からの依頼によりアイシャドウにも使用。クラフトビールは農福連携にて「病気が治ったときに、自分達が育てた『藍』を入れたビールで家族と乾杯したい」との想いで製作。「とても美味しい」と人気の高い商品。