



(左から) 楮山信子さん、川村里子さん、楮山悦子さん、後藤由美子さん

令和3年度 とくしま集落再生表彰



ほのぼの工房

山里の暮らしをまるごと味わう。 キレイのさと 美郷プロジェクト

美郷地区を拠点に、地元の主婦4名が子育てが終了したことを契機として、地域の素材と人材を生かし、「菓子工房」と「農家民宿」を立ち上げ、地域活性化に貢献している。

美郷の特産品である梅を使った「梅のし」や、地域の里山食材で作る「田舎だんご」など、地元食材を活用した商品開発を実施。懐かしい味として多くの人々から喜ばれ、販売を地元物産館のみに限定することで、美郷へ来てもらうきっかけを創出している。

また、自然食で身体の内側からキレイになることをテーマに、美郷で採れた季節の野菜や山菜、特産品の梅や玄米など、地元の食材を生かして作った「美郷流マクロビオティック料理」の研究開発などにも取り組んでいる。

農家民宿では、農村ならではの体験プログラムを提供し、季節ごとに様々な体験イベントの企画を行い、美郷地区の活性化と交流人口の増加に寄与している。

ほのぼの工房

- 〒779-3501 徳島県吉野川市美郷字宮倉60番地2
- 代表者／楮山信子（かじやまのぶこ） ● 連絡先／0883-43-2708



(写真上)「田舎だんご」とは、ハレの日や仏壇にお供えるモノを指し、当時は砂糖や小豆といった甘味は高級品だったため非常に喜ばれた。美郷物産館で販売。

(写真下)マクロビオティックと呼ばれる玄米菜食を提供する農家民宿＆レストラン「きのこの里」。従来のマクロビオティック料理に囚われず、地元でとれた食材をふんだんに用いた「美郷流マクロビオティック料理」が味わえる。

- 農家民宿＆レストラン「きのこの里」
- 吉野川市美郷字田平199番地1 ● 連絡先／0883-43-2370