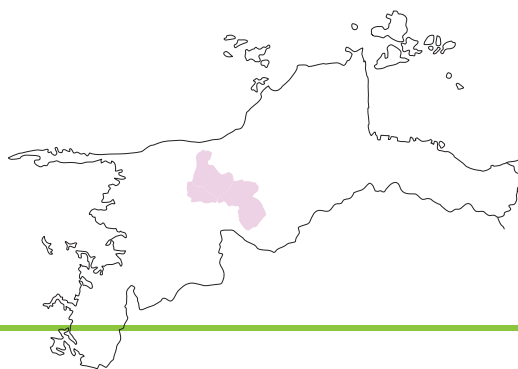


# 企業組合 石畳むら



## 内子町

### 内子石畳での蕎麦を活かした グリーンツーリズム事業

#### 1 事業内容

地域の観光資源「内子石畳地区の村並み」で知られる、内子町石畳において、「農家レストラン」を設立し、石畳地区の伝統食文化である蕎麦食の提供や、蕎麦打ち体験をはじめとするグリーンツーリズム事業を展開する。

#### 2 事業背景

喜多郡内子町石畳地域では、農村風景や農村文化の保存を図るため、20年前より「村並み保存運動」を住民レベルで展開してきた。

また、村並み保存運動の一つとして蕎麦の栽培・加工を拡大するため、山形県で蕎麦打ち研修を受講し、加工技術の向上にも取り組んでいたところである。

こうした背景のなか、当組合を立ち上げ、「農家レストラン」を開設し、蕎麦食の提供や蕎麦打ち体験が可能となるグリーンツーリズム事業を展開し、観光客の誘致および石畳のブランドづくりの一翼を担う取り組みを開始した。



### 3 事業、技術、商品の特徴

地域で生産された蕎麦を加工することにより、地産地消が図れるとともに、地域にある水車や屋根付橋、石畳東のシダレザクラなど、地元観光資源と有機的に結び付けることで、製品のイメージアップを実現している。

蕎麦は、風味とコシが味わえるとされる二八蕎麦（そば粉8割、小麦2割）を採用。

蕎麦打ちの技術については、山形県にて「正統山形流そばの匠」に認定されるなど、本格派である。



### 4 助成内容及び効果

導入した製麺機械の活用、および地域や関係者を挙げての対応等により、主に製造面における効率化が図られるとともに、地元から3名の雇用が創出された。今のところは土・日・祝日の限定営業であるが、開店日には松山や東予など、遠方から多くの来店客がある。また、水車まつりや新蕎麦まつりなどのイベント開催時には、多くの人手で賑わうなど、地域における存在感は増しており、地域の活性化に貢献している。

### 5 今後の展望

「蕎麦はシンプルに食す」をモットーに蕎麦栽培に励み、最高の状態で来店客に賞味していただくとの方針のもと、一層の蕎麦打ち技法の向上や、顧客を虜にするダシづくりに努め、地域の活性化につなげるとともに、石畳蕎麦のブランド化に取り組んでいく。



亀田代表

#### Message From Entrepreneur

日本の原風景を残すといわれる内子町石畳。この石畳を舞台に、「本当に豊かな生き方」「本来あるべき時間の流れ方」など、企業組合「石畳むら」の流儀で発信していきます。訪れる方の「第二のふるさと」となれますよう、心の深い場所が響きあうお付き合いをしていきたいものです。ぜひ一度、普段着でお越し下さい。

#### 企業概要

〔代表者〕 代表理事 亀田 強  
 〔住 所〕 喜多郡内子町石畳4035番地  
 〔設 立〕 平成20年10月  
 〔TEL〕 0893-43-1723  
 〔FAX〕  
 〔URL〕