地域づくり活動NPO事業助成事業　実績報告

事業区分　（3　―　15）

団体名	㈱特非㈱ たけのかぞく	代表者名	（職名）理事長　（氏名）丹下 芙蓉
事業名	干し文化を守れ!わかめ干し若返りプロジェクト		

＜事業実施実績＞

年月日 定例は「月1回」 「毎〇曜日」等で記入	場所	参加者 一般 （ｽﾀｯﾌ）	活動内容 （勉強会や定例会、講演会、イベントなどを幅広に記入） ※講演会、イベント等はタイトル・講師・会場等を併記
わかめの乾燥加工 4～5月（全19回）	但馬漁協竹野支所 敷地内	8 （ 8 ）	朝、生わかめを漁師から港で受け取り、真水で洗ってから屋外で天日干しした。昼、乾燥小屋へ取り込み、灯油を炊いて仕上げ乾燥させた。夜、完全に乾燥したら乾燥材とともに保存箱へ入れた。
漁師インタビュー 4～5月（全4回）	但馬漁協竹野支所 敷地内	5 （ 1 ）	わかめの乾燥加工の期間中、塩加減（真水洗いの程度による）や乾燥具合を見てもらった。その結果、真水洗いは70回程度のもみ洗い、乾燥具合は乾燥小屋の湿度が30%程度まで下がったらよい加減になることがわかった。
販促ミーティング 企画5/8・開催5/10	たけのかぞく事務所	4 （ 4 ）	お土産屋に乾燥わかめを卸すにあたり、①竹野の特産品である②そのまま食べられる③親しみやすいことが伝わるパッケージやラベルデザインについて意見を出し合った。
わかめの干場撤去 5/18	但馬漁協竹野支所 敷地内	5 （ 5 ）	事業開始前に単管で組んだ干場を撤去し、乾燥小屋の内部を清掃した。
ラベル打合せ 5～6月（全3回）	たけのかぞく事務所	2 （ 1 ）	販促ミーティングで話あった内容を基に、デザイナーにラベルデザインのイメージを提示し、案の修正依頼を3回程度行った。表麺ラベルについては別途業者発注した。
販路開拓 7/5・7/8	但馬地域の観光地 （竹野・城崎・出石等）	1 （ 1 ）	豊岡市内を中心に、但馬圏内の観光地にある土産物屋に営業活動を行い、販路を開拓した。具体的には、竹野浜・城崎温泉・日和山海岸・出石城下町・神鍋高原等。

＜効果と成果＞

漁師インタビューの中で、わかめの洗い方や干し方について、現役漁師からアドバイスをもらい、

地域の若者延べ8名がそれを学びとることができた。高齢化の進むわかめ漁師たちもそのことを喜び、

インタビューのとき以外にも作業の様子を気にかけ、見に来ていただいた。作業に携わった地域の若者は、

乾燥わかめ（とりわけ「あらいめ」）ができるまでの工程を知り、作業の大変さを実感すると同時に

手作業で行うことの重要性を理解することができた。製造過程のノウハウを身にに着けたので、

来年からは指導がなくても作業にかかることができる。

今回製造した商品は、特産品である乾燥わかめを、従来の大きなパッケージではなく、内容量を

1/8程度に抑えた小さなものとしたため、重量・体積ともに観光客がより気軽に購入できるようになった。

パッケージデザインも、親しみやすいものとなり、取り扱い店舗からも好評を得ている。

＜今後の展望＞

今年度は、干し手の育成をメインに事業を行ったが、事業タイトルにも記載したとおり、本来の目的は「干し文化を守る」ということであった。「干し文化を守る＝干す原料を採る技術も技術も継承する」ことだと考えているため、今後は原料であるわかめを採る磯見漁師の技術の継承も視野に入れて事業を行う予定。

また、こうした担い手を募集するにあたり、磯見漁師以外の生業と組み合わせてできる仕事を併せて併せて提示することによりより現実的に検討してもらえると考えているため。今後、併せて提示しうる様々な地域の仕事を洗い出し、担い手募集に向けた計画を立てていく予定。

ただし、磯見漁師の技術は熟練のものであり、すぐに継承できるものではない。

この点を理解した上で、根気よく継承できる者を育てていくために漁師との度重なる打合せが必要であると考える。

＜収支決算書＞

（収入）

項　　目	金　額（円）
地域づくり活動NPO事業助成金	３５０,０００
自己資金等	１,３８０
合　計	３５１,３８０

（支出）

区分	項　　目	金　額（円）	左のうち 助成対象金額（円）
直接経費	人件費	３００,０００	３００,０００
	委託料	５１,３８０	５０,０００
	小 計	３５１,３８０	３５０,０００
間接経費（一般管理費）			
合　計		３５１,３８０	３５０,０００