

起業活動事例を紹介します・・

	<p>～大江町発展の礎となった青苧復活への熱い思い～ 青苧復活夢見隊 所在地：西村山郡大江町大字本郷丁373-1 「大江町立歴史民俗資料館」 連絡先：0237-62-3366（代表宅） 営業期間・時間：ランチのみの完全予約制 定休日：第2、第4火曜日 代表者名（構成人数）：村上 弘子（12人）</p>
<p>セールスポイント（商品紹介など）</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 青苧（あおそ）はイラクサの多年草で、江戸時代には最上舟運で全国各地に運ばれ、高級織物の原料として重宝されました。実はこの青苧、大変バランスの良い食品だということがわかっています。 ■ 青苧御膳には、葉の部分を練りこんだツルツルシコシコ喉には、葉の部分を練りこんだうどんはツルツル喉ごしの良いうどんやコシのある餅がついています。郷土色豊かなおふくろの味は、旧家伝来の朱塗りの漆器に盛り付けられ一層映えます。 ■ 食事を提供している建物は、かつて七軒地区十郎畑の地主として寛文年間から知られる齋藤家の母屋と土蔵を移築したもので、雰囲気のある佇まいです。館内見学も合わせてどうぞ。 	
  <p>↑（左）大江町立歴史民俗資料館 （右）資料館内には青苧の繊維で作った製品が数多く展示されています</p>	 <p>↑ 青苧御膳の一例 ★ 青苧御膳：予算に応じて(1,500円～) (10名以上での要予約、昼のみ)</p>
<p>活動の特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ かつて町の特産品だった青苧（織物の原料）を復活させ地域活性化につなげようと、10年前に地域住民が立ち上がり、その活用について検討をはじめ、6年前には住民団体（当該団体）を結成し、栽培と繊維製品づくりに本格的に着手。平成22年に町内の製麺業者とタイアップし乾麺「真麻（まお）うどん」を商品化しました。 ■ 同22年、大江町立歴史民俗資料館内に厨房施設を整備し、この「真麻うどん」や青苧の茎や葉っぱを食材に活用した「青苧御膳」を提供しています。 ■ 青苧復活夢見隊HPは→ http://aosofukkatsu.com/ 	
<p>これからの抱負 青苧の栽培から加工、販売まで、町民の手によって6次産業化をすすめ、かつてそうであったように町興しの起爆剤として大事にしていきたい。</p>	
<p>執筆担当：村山総合支庁 産業経済部 西村山農業技術普及課 0237-86-8130</p>	