

これまでケーブルからローカルな話題や
エリア情報などをお届けします



曾爾村イノベーションプロジェクト

曾爾村では、地域イノベーションプロジェクトとして、村内の五つの地区がそれぞれの特徴や資源を活かして新たな特産品を生み、商いを始めるなどして、自ら地域の望む未来をつくっていかうとする取り組みを行っています。

曾爾村

《お問い合わせ先》
曾爾村役場 企画課 TEL 0745-94-2116

玄米珈琲は
パンカフェインで
食物繊維が豊富!!



曾爾高原の水(太良路地区)

平成20年、曾爾高原湧水群は「平成の名水百選」に選ばれました。硬度が低く超軟水で、お茶や料理(和食)に合います。販売所の整備を手がけて、名水の自動販売を開始しました。玄米を焙煎した玄米珈琲を製造しており、曾爾高原ファームガーデンなどで販売しています。



こんにゃくの生産、販売(長野地区)

屏風岩公苑の裾に生産加工組合「びょうぶ山桜の郷」を平成28年に結成。屏風岩から湧き出る名水を使用し、無農薬・無添加の原材料のこんにゃくいもを遊休地で自然栽培し、生産と販売を開始しました。地区の男性は、こんにゃくいもの栽培、女性は加工場で分担して作業をしています。



ゆず加工商品の開発(小長尾地区)

平成24年から小長尾地区の遊休地にゆずの苗木を植樹し、ゆずの生産に乗り出すと同時に、「曾爾高原ゆず生産組合たわわ」を設立しました。ゆず100%の「柚子搾り」や「ゆずポン酢」「ゆず胡椒」の加工品の製造が軌道にのり、村の特産品となっています。また、新商品として「ゆずシロップ」が登場しました。

米焼酎づくり(葛地区)

平成28年、葛地区に農事組合法人「ゆめの里かずら」が設立され、特産品のブランド米と^{よろいだけ}鎧岳から湧き出る名水を使用した焼酎の製造を始めました。「鎧嶽」と名付けられた焼酎は、毎月約600本ずつ出荷されています。

曾爾村産の米を
100%使用した
この地域にしか
出せない味!

お土産に
どうぞ♪



うるしの復興(塩井地区)

いにしへの時代より、ぬるべのさと(漆部郷)と呼ばれている曾爾村は、漆塗りの発祥の地とされています。この歴史ある伝統の地の復活を目指し、平成29年度に漆塗りの文化と技術の伝承の拠点として、塩井地区の古民家を改築し「ねりん舎」を整備しました。曾爾村産のうるしの育成、植樹をはじめ、漆かきを開始し、漆芸品の制作に取り組んでいます。



そにのわの台所Katte

住所 奈良県宇陀郡曾爾村今井466
TEL 0745-88-9824
HP <https://katte.kitchen/>



かつて露の佃煮や桑の実ジュースの製造が行われた農産物加工所をリノベーションした製造許可付きシェアキッチン。農業者や移住者など地域住民が集い、気軽に商品開発や製造にチャレンジでき、食を起点に人が繋がりをあえる交流拠点を目指しています。



集落ごとの地域資源を活用した地域イノベーション商品販売のほか、規格外トマトを使用したトマトソースや、玄米を使用したグラノーラなどのオリジナル商品の開発・販売も行っております。

編集後記

今月のコマド里は、曾爾村の【地域イノベーションプロジェクト】をご紹介しました。今回ご紹介した特産品の「玄米珈琲」を初めて知り、玄米で珈琲ができる事に驚き、是非味わってみたいと思いました♪曾爾村と聞くと、子供の頃に行った曾爾高原の林間学校を思い出します。高原の散策、みんなで一緒に作ったカレーやキャンプファイヤー、就寝前の告白タイム！クラスメイトがザワザワしていました(笑)。今でもステキな思い出として残っています。数年前には「曾爾高原温泉お亀の湯」に行きました。曾爾村の大自然が眺める露天風呂は最高で、とろりとしたお湯は、肌がしっとりすべすべになります。館内の食堂では、ご飯がツヤツヤでお米の美味しさに感動したのを覚えています。お土産には、お酒好きの父に米焼酎「鎧嶽」を買いました。今度は両親を連れて曾爾村に行きたいと思っています。皆さんも是非、秋を楽しみに曾爾村を訪れてみてはいかがでしょうか。