

## 里山に興味を持ってもらうための 里山移動カフェの実践研究

森と木のクリエイター科 森林環境教育専攻 篠木 柚香

### 1. 背景

私は10年前から地元である兵庫県川西市の森林ボランティアの活動に参加している。そこは定期的に人が集まり里山整備の活動をしている。しかし、現在ボランティア会員の固定化や高齢化が進み、人手不足や後継者不足の不安が否めない。

このまま担い手の高齢化が進めば森林ボランティア活動が困難になり、身近な里山が荒れてしまう可能性がある。里山、森林ボランティア団体自体は増加傾向であるが、会員、参加者確保は全国的な課題でもある。(※1,2)

どうすれば若い世代に里山に興味を持ってもらえるのか、里山に目を向ける導入(きっかけ)の仕掛けが必要ではないかと考えた。前職である食品メーカーでの知識と調理師免許を活かして、里山にある草花をスイーツに加工してみた。このスイーツを通して里山と都会の人々を繋ぐことができるのではないかと考えた。

このアイデアを『里山移動カフェ』と名付け、里山の恵みを都会の生活者の近くまでお届けし、来店者と会話をしながら里山に関心を持ってもらう『きっかけ』づくりの場を創るための実践研究を行うことにした。

### 2. 研究目的

里山移動カフェの実践を通じて、里山の草花を使った食品を販売し、ある程度の利益が出る事業が可能かを検証することを目的とした。ただし、本当のねらいは「里山に目を向けてね!」というメッセージを伝え、里山に関心を持つ仲間づくりをすることにある。

### 3. 研究方法

①里山スイーツのメニュー開発:美濃市内を中心に岐阜県内の里山の草花を採取し、シロップやジャムを製造し、焼き菓子等に加工する実験を行った。

②里山スイーツのテスト販売:美濃市内のマルシェ等に出店してテスト販売を4回行った。準備作業として営業許可、宣伝発信、店舗スタッフの確保も行った。

③顧客による評価と対応:スイーツ購買者にアンケートを実施し、関係者へのヒアリングも行った。その評価をもとに考察と対応策の工夫を行った。

#### 3-1. 里山スイーツのメニュー開発

里山の食べ物のイメージは山菜の天ぷらや塩漬けになりやすい。新しいジャンルとしてスイーツ

という洋風なものを取り入れてはどうかと考え、試作に向かった。

使用する里山の草花を選定するため、まずアカデミー実習フェノロジー調査のデータを用いて、美濃市内の身近な草花32種類の「花暦」を作成し、その中から入手と加工のしやすさを考慮して身近な草花12種類を選択した。(表1参照)

表1 美濃市内の花暦

植物名	生育環境	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2
イネドリ	荒地、空き地、道端	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
タンポポ	道端や空き地	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
アジ	目当たりのいり山際、庭木	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
シソ	人家周り 栽培種	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
クズ	荒地、道端、河川敷	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
ヤマボウシ	庭木	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
ナツハゼ	やせた尾根	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
キンモクセイ	庭木	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
カキ	全国の林地、庭木	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
ジャシヤンボ	やせた尾根	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
ガマズミ(ミヤマ、コバガマ含む)	山、庭木	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←
ヨモギ	荒地、空き地、道端	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←

開花期: 結実期: 収穫期:

焼菓子を中心にメニューを作った理由は、形が崩れにくく、移動販売に適している。初心者でも作りやすく、食中毒が起こりにくいことである。

実際の作業で難しかった点は、原料の下処理で花の中に潜っている小さな虫を取り除く作業(食品衛生上の異物混入を防ぐため)であった。もう一つは花特有のかおりが焼菓子工程で抜けてしまうので、草花の色や香りを残すために粉糖にシロップを混合させまとわせる方法と花卉を生地に混ぜ込む方法を開発した点であった。

スイーツの製造工程に要する平均時間は以下の通りであった。(1人で100個製造条件)

原料採取 2H→下処理 16H→シロップ製造 3H→焼菓子工程 10H→包装 2H、合計 33 時間。



図1 制作したマドレーヌ

これらの実践から、草花を使う新たなスイーツ開発は可能、との見込みを得た。

### 3-2. 里山スイーツのテスト販売

移動販売は資金的な理由から流行のキッチンカーではなく、組み立て式の露天販売（屋台）とした。

出店準備として、①営業許可が取れるキッチンの確保、②屋号と包装のデザイン作成、③食品衛生法に基づく保健所の指導、④SNS を活用した事前宣伝、⑤コンセプト説明のショップカード作成。⑥使用している草花の説明ポップの作成を行った。これらの課題クリアにアカデミーの仲間や先輩に多くの助けを頂いた。

店名は古語で『蝶』の意味を持つ『かわひらこ』とした。私自身虫が好きなこと、草花の蜜を吸う蝶の姿から里山スイーツの発想を貰ったからである。

ショップカードには店名に込めた思い、里山スイーツの原材料と手作り商品の説明、里山に興味を持って欲しいといったメッセージを書き込んだ。

4回のテスト販売の結果から、菓子製造は1日100個が限度と分かった、販売単価は前半2回を400円、後半2回を300円としたところ売上個数が上がった。

### 3-3. 顧客による評価と対応

購買者アンケートの結果、店名やコンセプトに対して肯定的評価が87%（良い52%+やや良い35%）と高かった。今後の購入意向は、前半72%→後半79%と大きな差は出なかった。

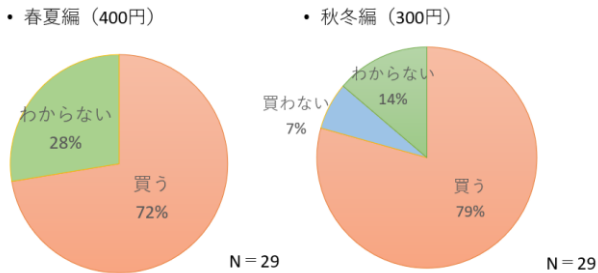


図2 今後の購買意欲アンケート結果

ヒアリングでは、「おいしい!」「里山への入り口としていいアイデア!」といった肯定的評価が多かった一方、「ちょっと値段が高い」「店名の『かわひらこ』がピンとこない」「里山移動カフェが本当に里山保全につながるの?」といったコメントもあった。里山スイーツの評価やショップの資金循環の面に注目が集まり、事業の本当のねらいが伝わっていないもどかしさを感じた。

そこで、伝える工夫として『里山スイーツのレシピ本』を制作して里山スイーツの作り方と事業のねらいを広めながら、仲間集めを行う方法を考えた。「実際に作ってみたい」という購買者の声が多かったことも後押しになった。

### 4. 里山スイーツのレシピ本（テスト版）

レシピ本の構成は店主メッセージ、美濃市内の

花暦、里山に入る心得、花につく虫の小話、レシピ紹介をすることにした。



図3 里山スイーツレシピ本の内容

### 5. まとめと今後の課題

メニュー開発、テスト販売、顧客による評価と対応の3つの検証結果から、里山カフェが目指す“事業”をスタートできる準備はできたと考える。

しかし、本来の目的である仲間づくりという点はこれからである。

レシピ本を軸に今後の課題を整理すると卒業までにレシピ本のテスト版を完成し、アカデミーの実習と仲間づくりの役に立ててもらおうと考えている。

卒業後は私自身がしばらく都会生活になる予定なので、行く先々で身近な植物のメニュー開発をしつつ、レシピ本を里山スイーツ作りや草花採取のワークショップ教材として活用し、まずは身近な植物に気付いてもらい、都会と里山の橋渡しを続けられるような活動を行いたいと考えている。

里山スイーツの草花は食材としての性質や調理方法について知見が少ないので、食品製造するに当たって、異物混入となりがちの虫を効率的に排除する方法、排除せずにできる方法も考える。花が咲いている場所の環境汚染について食品になった場合どのような影響があるかの実践研究を行い安全性の高い商品づくりを進めていきたい。

### 6. 参考文献

- \*1 森林づくり活動についての実態調査：平成30年調査集計結果 特定非営利活動法人森づくりフォーラム(平成30年度林野庁補助事業実施者)
- \*2 松村 正治(2009年) 里山ボランティアにおける自由の条件-人間-植物関係の批判社会学史論. 恵泉女子学園大学園芸文化研究報告書
- \*3 大沢 章(2003年) 山菜・薬草・木の芽・木の实 山の幸 利用百科-115種の特徴・効用・加工・保存・食べ方- 社団法人農山漁村文化協会