

報道関係者 各位

和歌山県有田川町

有田川町×龍谷大学

## 「ぶどう山椒の発祥地を未来につなぐプロジェクト」

～ 「産地」と「消費地」をつなぐ第一歩 ～

本年5月の活動に続き、龍谷大学経営学部 藤岡ゼミの学生(20人)が再びぶどう山椒生産者を訪問します。ぶどう山椒の知識をさらに深め、企業提案などの取り組みに活かします。

さらに、プロジェクトに賛同した株式会社スープストックトーキョーの松尾社長をはじめ、社員の方にも産地訪問していただきます。同社は既に、ぶどう山椒を使用した商品がありますが、地理、地勢、気候などの生育環境、産地の実情、生産者の想いなど生きた情報を汲み取るため、収穫などを通して産地交流を行います。

生産者は消費地の声を聞く機会が少なく、生産意欲が高まりにくい状況ですが、同大学および同社との交流を通して、ぶどう山椒の価値を生産者に再認識してもらい、生産意欲の向上を図ります。

今回の取り組みは、産地を未来につなぐ意志を育み、産地の未来を共に考え、プロジェクトの目的でもある「産地」と「消費地」をつなぐ第一歩となります。

### ■スケジュール

8月8日(木) 16:30～17:30 古民家の宿「やすけ」(有田川町清水1065)

講演「ぶどう山椒の歴史と弘法大師伝説について」 講師:ぶどう山椒生産者 白藤 勝俊氏

8月9日(金) 10:00～13:30 有田川町境川区内

ぶどう山椒収穫、生産者・龍谷大学・株式会社スープストックトーキョーとの交流(学生からの取り組み状況報告、同社松尾社長から生産者に向けたプレゼンなど)および意見交換

※お手数ですが、詳細はお問い合わせください。

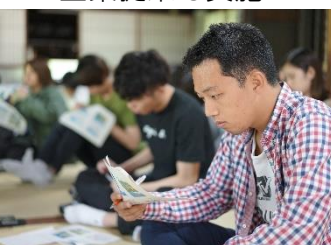
### ■「ぶどう山椒の発祥地を未来につなぐプロジェクト」

和歌山県は山椒の全国シェア65%を占め、当町の旧清水町エリアはその一大産地であり、ぶどう山椒の発祥地でもあります。しかし、生産者の高齢化、深刻な後継者不足により、5年先の産地を継続することが難しく、現在、大きな転機を迎えています。

同プロジェクトは本年1月より、当町と同大学経営学部の藤岡ゼミは「産地」と「消費地」をつなぐことを目的に、市場調査、用途開発、未使用資源の活用提案、認知向上と新市場の創造ひいては地域経済の活性化を図ります。同ゼミは本年5月に地域住民やぶどう山椒関連事業者と交流しており、産地で情報収集したことを踏まえ、学生ならではの柔軟性とバイタリティで、すでに企業提案も実施しています。



ぶどう山椒の収穫風景



ぶどう山椒関係者による講演の様子



プロジェクト進捗状況の報告会の様子

### ■株式会社スープストックトーキョー

Soup Stock Tokyoは、首都圏を中心に全国60店舗以上を展開する「食べるスープの専門店」です。旬の素材から手間隙をかけて引き出してつくるおいしさにこだわっています。化学調味料や保存料に頼らない一番の理由は、素材本来の「おいしさ」を届けたいという思いにあります。素材に一切妥協しないのも、私たちのこだわりのひとつ。私たちがお届けしたいのは、「スープという”料理”」です。

(株式会社スープストックトーキョーより)

### ■取材申込

取材希望の方は下記にご連絡くださいますようお願いいたします。

有田川町産業振興部産業課 担当：垣谷、白川

TEL：0737-52-2111(代表)

mail：kakitani.h@town.aridagawa.lg.jp

龍谷大学経営学部教務課 担当：谷・竹之内

TEL：075-645-7895

※活動後の写真・情報提供も可能です。