

## ■古代ロマン 吉備の黒媛サミット

約300人が参加し2月7日、山手公民館で開かれた。仁徳天皇のちょう愛を受け、恋物語の残る黒媛。ゆかりの地は、総社や勝北、玉島など県内に10か所近くある。パネルディスカッションでは、詩人のなんばみちこさん(上原)は総社を、吉備路文学館の遠藤堅三さんは玉島黒崎を、和気町歴史民俗資料館の金城由佳さんは佐伯と、それぞれ黒媛のゆかりの地であることを力説した。勝北の今石一恵さんはミュージカル「黒媛物語」の公演を通じて、地域づくりや人づくりに取り組んだと紹介。コーディネーターの岡山民俗学会名誉理事長の立石憲利さん(井尻野)は、「お互いの地が、ゆかりの地であることを競いあうことで、黒媛が盛り上がる。豊かな地域にするためにがんばろう」とまとめた。



## ■吉備路ボランティアガイドの養成

吉備路ボランティアガイド養成講座(全6回)は昨年8月にスタート。2月7日には、修了証が16人に手渡された。修了生はボランティアガイドとして吉備路を案内する予定。養成講座の内容をまとめた冊子も作成中だ。



問い合わせ 総社吉備路商工会 (☎93) 8000)

## ■広域観光マップ「吉備路漫遊」

吉備路を中心に構成された広域観光マップ。吉備路をはじめ、高梁、倉敷、矢掛、足守など9地区を掲載している。手描きの温かさがある水彩画タッチのふかん図には、総社から観光地までの移動時間を表示。みどころ観光スポットでは、観光のポイントやアクセス、入館料、駐車場などが写真とともに掲載されている。8000部作成。広域マップのエリア内の観光案内所やマップに掲載されている観光施設に置かれる。



## ○れんげ米

市の花のレンゲを育てた後、それをすき込んだ田で獲れた米のこと。平成20年には20haで収穫された。

## ■生搾り原酒「れんげの舞い」

れんげ米を使い、地元の酒造会社2社が開発した生搾り原酒。青いびんはアサヒ、ピンクのびんはアケボノが酒米になっている。2月から吉備路もてなしの館で数量限定で販売された。秋には、清酒も販売予定。



話題●地域資源∞全国展開プロジェクト事業

# 地域を見つめ 磨きあげた

## ■米粉パン・お菓子

れんげ米を米粉にし、それをもとに作られたパンやお菓子。フランスパンや食パン、調理パン、お菓子など18種が1月末、吉備路もてなしの館で販売開始された。もちもちとした食感が特徴。



## ■セロリの弁当

公募で応募のあったセロリのレシピ5品とおこわや煮物で彩られた弁当の試作品。5品は、葉を天ぷらにしたものや胡麻和え、白身魚のセロリマリネ、ちくわのセロリはさみ揚げ、セロリのクリームコロッケ。応募のあったセロリのレシピ38品の内数点は、吉備路もてなしの館で定食の小鉢のメニューとして取り入れられる。



地域を見つめ、磨きあげた。

菓子など18種を開発。「れんげの舞い」の名で2社がそれぞれに醸造した日本酒もできた。米粉のパンやお菓子を開発したパン屋さんは、「低カロリーで腹もちがいい、もちもちとした食感を味わってほしい」と、につこりして話す。

2月7日、山手公民館で開催した吉備の黒媛サミットは、この事業の集大成。「黒媛で広域観光をPRしたい」とした事務局。パネルディスカッションでは、黒媛にゆかりのある地の関係者の意見交換を聞きながら、約3000人の参加者が古代ロマンに浸り、地域おこしについて考えた。

会場では米粉パンの試食や「れんげの舞い」の展示が行われ、事業の成果も披露された。行政区域を越えた観光マップとして作られた「吉備路漫遊」は参加者に配布され、「アクセス方法や移動時間もあり、吉備路周辺の観光地が一目で分かる」との声もあった。また、養成していた吉備路ボランティアガイドの修了式もこの日行われた。

「古代から現代へ続く道が、吉備路ロマンチック街道」と、熊城さん。今回の事業展開は、黒媛を知り後世に伝え、地域による地域づくりの街道を歩むスタートとなった。

総社吉備路商工会の会員らが中心になって取り組んだ「地域資源∞(無限定)全国展開プロジェクト事業」の事務局の熊城秀樹さんは、地域資源を生かした観光開発への取り組みをこう総括した。

プロジェクトは昨年6月に始まった。国の助成を受け、特産品開発、広域観光、吉備路ロマンチック街道の構築の3つが事業の軸。レンゲをすき込んだ田で収穫されるれんげ米と、山手地区の特産品であるセロリのブランド化、観光客を増やすなど、経済効果につながる観光開発を目指した。

昨秋に収穫されたれんげ米は、備中国分寺周辺をはじめ、清音、山田、西郡など約20haで栽培されたもの。「レンゲは市の花。レンゲをすき込むことで豊かな土壌になり、低農薬で栽培できる」。れんげ米のセールスポイントだ。今年は、水内や三須などの田も加わり約50haで収穫予定。

れんげ米を使った商品開発には、総社吉備路商工会の会員らが取り組んだ。静かなブームの米粉に着目し、れんげ米の米粉でパンやお