

食で感じる ふるさとの魅力

総面積の約94%を森林が占める占冠村。そんな緑豊かなこの村には、種類豊富な天然の山菜が自生し、野生のエゾシカも数多く生息しています。春先のわずかな期間には、村木のイタヤカエデから樹液を採取してメイプルシロップが作られ、山菜・シカ肉製品とともに村の特産品として多くの方に親しまれています。

これまでも、村外向けに数々の普及活動が行われてきましたが、その魅力を伝えていくためには、やはり地元の方がそのおいしさに気付いてこそ。今月号では、郷土占冠で育まれた森の恵みに迫り、村民向けに実施されたさまざまな取り組みの様子をご紹介します。

山菜

占冠中学校の山菜教室は、3年生を対象に、ふるさと教育と食育の一環として毎年実施されています。

今回も学校支援ボランティア「世話焼き隊」の皆さんの指導の下、生徒らは村に自生している山菜の採取、そして調理を通じて郷土占冠の山の幸に親しまれました。



ヨモギをゲット!

お好みの味付けで
召し上がれ。



天ぷらを揚げるのもお手の物!



とまーるの利用者さんも一緒に。



占冠中学校 山菜教室

日にち：5月18日(木)、19(金)
場所：占冠スキー場周辺、占冠中学校

Maple Syrup * Mountain Vegetable * Venison * Maple Syrup * Mountain Vegetable * Venison * Maple Syrup * Mountain Vegetable * Venison *



シカ肉の有効活用を考える 村民有志のつどい

主催：役場農林課林業振興室

第1回
日にち：4月22日(土)
場所：コミュニティプラザ
参加者：35人

第2回
日にち：5月21日(日)
場所：ミナ・トマム
参加者：25人

村内で捕獲されるエゾシカ。そして、そこから食肉として生産されるシカ肉。栄養価が高く、優れた食材としても知られるシカ肉ですが、その販路は村外へ向く傾向があり、村民の日常食としてあまり根付いていない現状があります。

そのような状況の中、村内におけるシカ肉の流通促進や消費拡大、その手法や体制づくりについて検討していくことを目的として、浦田野生鳥獣専門員の企画・運営により開催された村民有志の勉強会。集まった参加者とともに、シカから食肉を生産するためにかかる多くの手間や費用、品質上のリスクなどの側面も踏まえながら、シカ肉の有効活用について考えました。



シカ肉のお味はいかが?

チリコンカン
(阿部貴裕さん作)

スモークハム
(伊藤清美さん作)



実際にさばいてみよう!



TOPENIWAKKA 煮詰め体験 ワークショップ

主催：占冠村木質バイオマス生産組合

日にち：4月29日(土)
場所：コミュニティプラザ
参加者：30人

カエデの樹液は、春先のわずかな期間にだけ採取できる貴重な食材。それを煮詰めて作られるメイプルシロップ「トペニワッカ」は、占冠村の特産品として広く愛されています。

そんなメイプルシロップの魅力を地元の方に知ってほしいと、地域おこし協力隊の田中隊員が企画した今回のワークショップ。当日会場には多くの参加者が詰めかけ、樹液の煮詰め作業を通してメイプルシロップについて学び、味わいました。



小瓶に移し

樹液を煮詰めて

ワッフルにかけて...

オリジナルのシロップが完成!



甘くておいしい~!



煮詰め作業はシンプル
だけど意外と繊細。