

令和2年(2020年)9月4日
総合政策部 地域創生推進課

＜健康寿命延伸プロジェクト＞ 東寺長寿献上ゴボウでまちおこし ゴボウの収穫と長寿寺にて長寿の祈禱！

【日時】9/8（火）9時30分～ゴボウの収穫、11時頃 長寿寺にて祈禱

■プロジェクトの紹介

昨年から地方創生の取組である健康寿命延伸プロジェクトの一つとして、2018年「ここのり」優秀者などの市民、農業者、地域おこし協力隊、福祉作業所、事業者、市が連携し、東寺長寿献上ゴボウでまちおこしのプロジェクトを進めてきました。東寺区のゴボウは昭和天皇に献上された由緒ある特産品でしたが、今では生産農家がほとんどない状況です。このプロジェクトでは、湖南省の特産品として東寺ゴボウを復刻し、様々な主体と連携しながら、付加価値のある農業と農福連携により地域共生によるまちおこしを目指しています。昨年度はゴボウ茶の試作を行い、健康まつりで試飲会を開催しました。（参考：昨年度チラシ）

今回は、東寺の農業者の協力で栽培されたゴボウをプロジェクトチームで収穫し、長寿寺にて長寿の祈禱を住職に行っていただきます。今後、ゴボウ関連の商品化、クラウドファンディング、ふるさと納税返礼品の展開につながるスタートとなる取組です。

■当日スケジュール

令和2年9月8日（火）

9時30分～ゴボウの収穫、11時頃 長寿寺にて祈禱

※ 雨天の場合は9月15日に延期します。

■場所

湖南省東寺2丁目 179-1

※詳しい場所については下記問い合わせ先まで



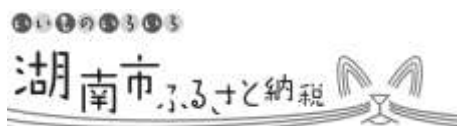
■問い合わせ

担当課名：地域創生推進課

担当者名：宮島、中井

(直通)0748-71-2316 17時15分以降は、0748-72-1290

(FAX)0748-72-2000



〒520-3288 滋賀県湖南省中央一丁目1番地

湖南省役所 秘書広報課

TEL 0748-71-2314 FAX 0748-72-1467

～ 湖南省の取組 ～

地方創生の取組として、今年から3年間、健康寿命（介護を必要としない期間）を延伸する取組を重点的にスタート。「食の開発」をプロジェクトの一つとして、地域の伝統野菜を使い、健康に良い食のレシピを生み出していきます。また、その食をベースに、商品化に向けステップアップし、新たな市の特産品として市民が親しみやすく、さらには観光客へのお土産物として作り上げていくことをめざしています。

～ 「ごぼう茶」開発のきっかけ ～

昨年ビジネスコンテストで優秀賞を獲得した窪田さん。その思いは、地域のモノを通して地域のヒトを元気にすることであり、「利益の追求」ではなく「社会貢献」にあります。提案されたプランは、市が取り組む健康寿命延伸プロジェクトの「食」の開発プロジェクトの一つとして採用。2019年6月から開発がスタートしました。



窪田 匡希 さん



落穂寮の皆さん

地域のモノとして東寺のゴボウを選定。東寺の畑地は、砂質土壌で、おいしくてまっすぐ伸びた良いゴボウがとれ、昭和天皇即位の御大典（昭和3年）に献上したことから、「献上ゴボウ」の名もあります。最近では栽培する農家も少なく、自家用に作られているだけです。今回は、社会福祉法人椎の木会落穂寮の皆さんの協力のもと栽培していただき、数日前に収穫されたゴボウを使っています。

～ プランから実現へ、開発の連携 ～

自己満足ではなく求められる商品に。「地域の特産品」と「健康」というキーワードを大切に、素材をいかした健康茶として、プランの実現に向けて進めてきました。窪田さんのほかNCL 湖南 釘田さん、市の3者を中心に、アドバイザーとして（株）Do.ベガHOMEや湖南省商工会に協力いただきました。



釘田 和加子 さん



(株) Do.ベガHOME 西村さん

～ ごぼうの効能 ～

健康面の効能：食物繊維が豊富に含まれているため、便通を良くする、大腸がんの予防、血中コレステロールの上昇抑制、有害物質の吸着・排泄などの生理機能が期待できる。

成分：カリウム、マグネシウム、亜鉛等のミネラル類に富んでいる。食物繊維は水溶性、不溶性ともに多く含まれる。



落穂寮で収穫されたゴボウ