

各 位

会 社 名 寿製菓株式会社

(URL <http://okashinet.co.jp/>)

代 表 者 名 代表取締役社長 城内正行

奥大山で伝統食文化の継承活動としてボランティアを開催

当社は、平成29年9月9日に直営店舗「お菓子の壽城」が、伝統食である「とち餅」の保存と継承を目的に、江府町役場、御机老人会との共催で栃の実拾いボランティアを日野郡江府町御机にて開催致します。



当社（寿製菓株式会社 鳥取県米子市 代表取締役社長 城内正行）は、1993年「お菓子の壽城」を開業して以来、「とち餅」を製造直販してきました。山陰地方の伝統食材である栃の実（トチノキ種子：写真左）の食文化は、縄文時代より受け継がれてきました。また、世界的にも栃の実を食用とする国は日本だけであり、重要な固有文化と捉えています。しかしながら、時代の変化とともに衰退の一途をたどっているのが現状であり、このことに危機感を感じ、現在まで伝統の味の保存と後世への継承に努めてきました。

継承活動の一環として、2008年より毎年9月に江府町にて、自生するトチノキの生態調査と栃の実を採取して製菓原料への利用を実施してきました。今年度も、一般の方にボランティアの募集をし、参加者に栃の実拾いを通じて伝統文化への理解を深めて貰い、自社製品「とち餅」のファンとの交流を図ります。また、御机地区は奥大山の天然水の水源の里でもあり、その豊かな森を保全する目的で周辺清掃を同時に開催します。栃の実拾いのボランティア後は、同地区の交流センターにて名物「とち餅」の餅つきの実演と試食会を開催します。

近年では、トチノキの個体数の減少により栃の実の入手が困難になっていることから、今後は同地区に於いて栃の実の収穫量を増やす為、トチノキの定植活動をスタートします。収穫した栃の実の一部を苗木栽培に利用し、生育した苗木は奥大山の森への定植に活用します。今後は、こうした活動の輪を県内外に広げていき、山陰の特産品として定着を目指します。また、2002年より栃の実の健康機能の研究に着手しており、健康茶「栃の実茶」をはじめとする機能性食品や化粧品の開発に注力し、栃の実の新しい活用法を模索していきます。

当日（平成29年9月9日土曜日）スケジュール：

9:00～11:00 栃の実拾い（江府町大字御机 奥大山スキー場向かい木谷沢溪流付近）

11:00～13:00 餅つき、昼食（江府町大字御机 御机集会所向かい御机ふれあいセンター）

当日連絡先：090-2804-8324（森田）

【本リリースに関する問合せ先】寿製菓株式会社 新規事業部 マネージャー 森田 佳純

鳥取県米子市旗ヶ崎 2028/TEL:0859-39-4141(代表)/FAX:0859-39-4143

以上