

Shiso-kaminokami

ikeoji 遊遊 project

— 宍粟の森との出会い —

宍粟市中心街へ流れ込む伊沢川をはるばる辿り
行き着く先は、宍粟の秘境—上ノ上。
朝霧に包まれて、森の香りを胸いっぱい吸い込む。
悠久の時間の中で、流れ続ける水の音。
森の恵みを、あなたにも。

兵庫県
宍粟市
上ノ上



— Project —

豊かな自然に抱かれた宍粟市は、食材の宝庫だ。
しかし、その恵みを知っているのは、ほんの少しの人だけ。
私たち学生の使命は、多くの人に魅力を知らせ、届けること。

— Person —

平野岩夫 Hirano Iwao
穏やかな笑顔、瞳の中に宿る強い信念。
彼は宍粟市の木材に数十年携わり、
引退後はサーモンの養殖と薬草の栽培を
行う。宍粟市のためなら、分野を越えて
挑戦し続ける。
彼が作るものは全て自然からできたもの。
今日も宍粟市の森と共に生きる。



—Product—

—しそうサーモン—

山の源流から引いてきた清流で育ったサーモンだからこそ、その味も上品である。プリプリとした歯ごたえと濃厚なうまみは唯一無二の美味しさだ。

その上質な味わいから、ハイアットやモントレなどの一流ホテルとも契約が成立し、宍粟ブランド認証品にも登録されている。NHKや関テレなど、多数のメディアで紹介されている。



活〆血抜きサーモン

内臓処理済み。

三枚おろしになっている。
氷詰めで出荷。

体長約70cm 1匹分で税
込約4000円（時価・送料
別）

※業者価格は別途相談



加工品

・「しそう森林のサーモン
トマト煮」…1000円（税
込）

・「しそう森林のサーモン
水煮」…900円（税込）

・「しそう森林のサーモン
炊き込みご飯の素」…1200
円（税込）

商品購入については、yuufarm@outlook.com

0790-65-0626

まで。

ポケットマルシェにおいても絶賛販売中。

宍粟市ふるさと納税の返礼品にもなっている。



—ドクダミ—

ドクダミは古くから漢方薬や健康茶として使用されてきた。彼の作るドクダミは香ばしく、爽やかな香りが特徴。標高500メートルの山奥に自生するドクダミを繁殖させた。初夏には美しい花が一面に咲き誇る。今日も早朝のドクダミ畑からは、上ノ上の人たちの話声が聞こえてくる。



菓子

ドクダミ入りマドレーヌ・
ドクダミ入りどら焼き
それぞれ5個入り 10個セット
…2250円（税込）
ドクダミの香りと程よい甘さが
絶妙にマッチ。



ドクダミパウダー（兵庫県産100%）

一袋…520円（税込）
湯を入れるとドクダミ茶になる。
様々な料理に使用できる。
私たち学生は、ドクダミパウダー
を使用したレシピを考案。
（以下4つ。）



アndaギー



コロツケ



ギョーザ



ヨーグルト

— 想い —



— What we learned from him —

・ 勇氣

「人がやっていないことをする」のが平野さんの人生哲学だ。木材加工、サーモンの養殖、ドクダミの栽培・・・分野に捉われない彼の姿勢は学部の垣根を越えて活動を行う我々の理念と合致する。いくつになってもチャレンジし続ける大切さを彼から学んだ。

・ 行動力

彼は何でも自力で作る。ピザ窯、いろり、橋…。スマホに頼ってしまふ私たちは、自分の頭で考え、やりきることの大切さを学んだ。

・ 自然との共生

彼は自分の商品について語る時、必ず最後に「全部自然からできたものなんやで。」と言う。謙虚でもあるし、単に事実でもある。実感として自然とのつながりを感じることの大切さを学んだ。

・ ビジョン

「サーモンを通じて宍粟市を多くの人に知ってもらい、活性化につなげたい。」と彼は語る。自己を越え、「宍粟市」という大きな目的のために生きる彼の信念に感動した。目先の利益に捉われがちな私たちは大いに学んだ。

— For future —

・ 地域の継承

上ノ上では高齢化の進行が深刻だ。私たちに何ができるか常に考え行動する必要がある。

・ 魅力の継承

「彼にしか作り出せない」魅力あふれる商品をより多くの人に伝え、普及させるために、今後とも活動を続ける必要がある。