

【テーマ】

2-活動資金確保のための取組

- (1) 特産品等の開発
- (2) 特産品等の販路開拓・拡大

【採択年度】

R3・R4 年度

南小国町 黒川温泉観光旅館協同組合

温泉旅館の新たな取組みとしてサステナブルな資源循環をテーマに、「黒川堆肥（温泉街から出る生ゴミ堆肥）」で育てたトマトの加工品開発やあか牛の地産地消など「余すことなく」活用する手段の確立を目指しています。

地域の課題と活動をはじめた動機

黒川温泉は温泉手形や景観形成など、組合設立から 60 年以上、様々な活動に取り組んできました。現在、旅館では人手不足などの課題もありますが、現世代の取組みとして、地元農家の方々と連携して、旅館から出る生ゴミを堆肥化し、その堆肥で野菜を育て、旅館の料理として提供するというサステナブルな資源循環の実証実験に挑戦しました。

活動（事業）内容

- 南小国町で美味しいトマトを育てる生産者と連携してトマトジュース「yoin」を開発しました。旅館関係者やお客様へのモニターアンケートでは、高い評価を得ることができました。
- あか牛は旬の地元食材を掛け合わせ、料理人によるフードアートパフォーマンスをとおして物語のあるレシピやメニューを開発しました。

成果

- トマトジュースは質の高い試作品ができたので、モニターアンケートを参考に、1本あたりの価格と量を検討し、令和5年（2023年）に商品化したところ150本が完売しました。
- あか牛のあまり使用されない部位の料理を試食し、アンケート結果から黒川温泉の旅館や飲食店での活用も見込めるという知見を得ました。

現在の活動と今後の展望

- トマトジュースのコストを抑える工夫やあか牛の使われない部位の活用などの検討を継続します。
- インバウンド需要による泊食分離など宿泊形態の変化への対応については組合員や飲食店と継続した体制構築を検討します。

連携団体

- 地元農家
- 地元畜産農家・南小国町あか牛繁栄会

情報発信媒体

黒川温泉公式サイト：<https://www.kurokawaonsen.or.jp/>



黒川温泉地の風景



黒川堆肥を用いたトマトジュース



トマトジュースの商品化



あか牛のメニュー・試食会

【地域の概要】南小国町黒川地区（人口）466人（世帯数）307世帯 [住民基本台帳 2023.12 現在]
【組織の概要】黒川温泉観光旅館協同組合 会長：音成 貴道 会員数：25名 活動拠点：組合事務所

私たちのプロジェクトは、積極的に自分たちが「動きながら学ぶ」ことをテーマに、堆肥づくりをはじめとしたサステナブルな資源循環に向けた取組みを進めています。



黒川堆肥で育てたトマト



旅館から出る生ゴミを堆肥化

一人でできることは限られます。キーマンとなる旅館の方、連携したい地域の農家・事業者の方々に、いかに想いを伝え、共感してもらえるかが重要だと思います。



あか牛を余すことなく食す会



地元トマト農家との連携

インスタグラムなどのSNSを活用した情報発信の際には、流行やトレンドを重視するよりも、自分たちの思想や黒川温泉らしさを貫くことを大切にしています。



トマトジュース商品開発



あか牛部位活用検討会