

年 組 名前：

キクラゲ 小菅の特産に

協力隊員栽培へ研修励む



農家で研修を受ける高橋ななみさん（左） 小菅村

小菅村は2026年度、健康食として近年人気のキクラゲを村の新たな特産品にする取り組みを始めた。栽培を担うのは、東京都出身で、今春村地域おこし協力隊員となった高橋ななみさん(23)。特産品化に向け、研修に励んでいる。
〈竹川元久〉

村源流振興課によると、村の特産品としてはワサビやヤマメが知られているが、特にワサビは栽培農家の高齢化や減少が進み、生産量が減っている。村は新たな特産品作りを検討。現在、村内では栽培されていないが、通年で栽培しやすいキクラゲに着目した。新事業として26年度一般会計当初予算に、コンテナ購入費など約2200万円を盛り込み、協力隊員に採用した高橋さんを栽培の担当者とした。

高橋さんは今春、東京農大を卒業。農業への意欲があり、村の地域おこし協力隊員となった。特産品のヒマラヤヒラタケを継承する取り組みも担当し、現在は村内の農家でヒマラヤヒラタケの栽培法を学ぶ。「温度管理の大切さなどキクラゲの栽培にも参考になる点がある。どちらも頑張りたい」と話す。5月下旬から、村外の農家でキクラゲの栽培法を数カ月学んだ後、栽培を始める。

村は、収穫したキクラゲを「道の駅こすげ」や村内のレストランで販売、料理提供する考え。課担当者は「キクラゲが村の特産品となるよう、高橋さんに期待している。村内での販売が軌道に乗れば、将来は村外への販路拡大や、ふるさと納税の返礼品として活用することも目指す」としている。

(2026年5月15日付 山梨日日新聞 19面)

問1

小菅村が、キクラゲを村の新たな特産品にする取り組みを始めた理由を教えてください。

.....

問2

新たな特産品として、キクラゲを選んだ理由を教えてください。

.....

問3

小菅村は、収穫したキクラゲをどのようにしたいと考えていますか。

.....