

「見る桜」「食べる桜」で咲かせよう!

京都よさの百商一気合同会社

「与謝野の良さを1000年後も語れる町であってほしい」と話すのは京都よさの百商一気合同会社代表社員の小長谷建さん。

2017年、商工会ぐすぐるカーデ会が母体となり、地域商業の活性化を目的とする団体として産声を上げた「百商一気」。この名称には、何かを起こすという目標に向かって人が集まる「百姓一揆」から、この地にある百以上の商店や人が一氣

丸となって動いていく、という思いが込められている。

与謝野駅を日本一の桜の駅に

百商一気が展開するプロジェクトは「見る桜」と「食べる桜」の2つ。見る桜では、「与謝野駅を日本一の桜の駅にしよう」と、2018年から桜のオーナーを募りながら3年間で330本を超える桜を植樹した。今では順調に成長し、春の訪れを感じられるスポットになっている。「今年は良く咲いた。子どもからお年寄りまで多くの人が見に来てくれてうれしかった」と小長谷さん。今後も地域と連携しながら町内で植樹を進めていきたいと話す。しかし、植樹

は「見る桜」と「食べる桜」の2つ。見る桜では、「与謝野駅を日本一の桜の駅にしよう」と、2018年から桜のオーナーを募りながら3年間で330本を超える桜を植樹した。今では順調に成長し、春の訪れを感じられるスポットになっている。「今年は良く咲いた。子どもからお年寄りまで多くの人が見に来てくれてうれしかった」と小長谷さん。今後も地域と連携しながら町内で植樹を進めていきたいと話す。しかし、植樹

国内産×無農薬の「桜の葉」

「食べる桜」として、塩漬けして和菓子の桜餅などに使用する「葉」に着目。国内で消費されている桜の葉の60%が中国産、国内では静岡県が最大の生産地だが高齢化が進み新たな産地が求められている。「和菓子と言えば京都。京都産に無農薬の付加価値があれば魅力的な商品が作れる」と小長谷さん。会社設立前から桜の食材を製造・販売する企業を視察し商品化へのアドバイスをもらひながら、原材料となるオオシマザクラの苗約2000本を町内の耕作放棄地に植樹した。計画より早く生育し、昨年12月には葉を付ける枝を

増やすため、木を地面から50cmほど育った葉を初収穫した。収穫した葉は加工場に持ち帰り、洗浄・選別・結束・塩漬けなど一連の工程を経て、6次産業化への一歩を踏み出した。

与謝野駅周辺に植樹された桜（令和4年3月撮影）

増やすため、木を地面から50cmほど育った葉を初収穫した。収穫した葉は加工場に持ち帰り、洗浄・選別・結束・塩漬けなど一連の工程を経て、6次産業化への一歩を踏み出した。

「まちを元気にしたい」という思いで集まり、桜を植樹し育てる百商一気。桜が起點となり人が集まる、商売が生まれる、子どもが帰つてくれる——。そんな与謝野町の未来をめぐらし、活動を続けていく。



桜の葉の収穫方法を教わる社員の

