



原材料の「八房とうがらし」はもちろん、ネギ、ニンニクも長谷中学校で育てている完全無農薬の有機野菜です。
オリーブオイルで作っているのです、市販のラー油とは違った使い方ができます。
サラダやパスタ、汁物や冷奴など、ドレッシング感覚でお使いください！

中学生にできる地域おこし

長谷中学校で育てた八房とうがらしから作ったラー油

長谷の太陽

生産者：伊那市立長谷中学校

TEL 0265-98-2050



日本の屋根長野県。そのほぼ中央に位置する伊那市長谷地区は、豊かな自然と人々の営みが築き上げてきた景観が自慢の中山間地。しかし近年は人口が減少し、繁華な市内や県外に転居していく家庭も多く、少子高齢化に苦しんでいます。長谷地区全域は南アルプスエコジオパークに指定されていますが、人の手が入らない遊休農地も多く、加えて深刻な鳥獣被害が地域の農業に影響を落とし、先祖伝来の土地と景観を守ることが困難になってきているのが現状です。

そこで長谷中学校では、「中学生にできる地域おこし」をテーマに、地域に出向き、人とふれあいながら、自分達にできることを探してきました。そして鳥獣被害の少ない八房とうがらしを、地域皆さんとともに育て、「長谷をとうがらし畑で真っ赤に染める景観保全」と「とうがらしを長谷の特産品として活用する」ことに着目しました。

長谷の地で「育て」（一次産業）「加工し」（二次産業）「流通させる」（三次産業）「六次産業（1+2+3）」を根付かせることで、高齢者中心の地域に活力を呼び戻そうと挑戦してきました。

種まき、栽培、収穫、商品加工など、社会福祉協議会と連携し、地域の方々のご協力をいただきながら、全て中学生と地域の皆さんの手作業で作っています。この取組が長谷の「地域おこしの起爆剤」になることを願って活動しています。1本1本手作りのラー油、味わってみてください。