

# 獣害のないハラペーニョ栽培で 地域の課題解決に！

— 豊田市旭地区 —

株式会社ワイズ・一般社団法人モビリティ・ビレッジは、豊田市旭地区の「農ある暮らし」を応援するミライの特産品『ハラペーニョ』の栽培と商品化に取り組んでいます。

## 中山間地域の課題（豊田市旭地区）

豊田市旭地区は、きれいな水と自然に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きいため、おいしいお米や野菜が育つ地域です。しかし、高齢化・過疎化、獣害により好きな米づくりや野菜づくりをあきらめてしまう方も多く、昔ながらの「農ある暮らし」や美しい山里の景観が失われつつあります。

## 地区に関わるみんなで解決へ

”そんな旭地区に住む人たちと地区を応援する人たちが一緒になって「ハラペーニョ栽培とその加工品で地域を元気にしたい！」”という思いを、ワイズとモビリティ・ビレッジで共有し、2022年に『あさひ&とよたハラペーニョプロジェクト(\*1)』がスタートしました。

(\*1) ワイズとモビリティ・ビレッジが企画するとともに、おいでん・さんそんセンターの支援と地域住民、地縁団体、地元のパートナー企業などの協力を得て推進する地域活性化プロジェクト



## ”いなかとまちの交流が生み出す特産品づくり” ハラペーニョプロジェクト

### 1. 美しい山里の景観の維持

旭地区の耕作放棄地を活用し、地域の方たちと一緒に栽培。  
旭地区をハラペーニョの特産地にしたい！

### 2. 高齢者の生きがいがづくり

高齢者の元気の源、畑仕事が続けられるよう応援したい！  
ハラペーニョ全て買い取り。

### 3. 地元企業とタイアップした特産品づくり

地域をみんなで盛り上げたい！ 第2弾の加工品も開発中。

### 4. 関係人口の増加による共助・地域活性

地域内外における共助、交流拡大により、中山間地域の課題解決に貢献。



## 地域住民の方たちとハラペーニョ栽培

ワイズでは2021年から旭地区の耕作放棄地でハラペーニョを試験的に栽培してきたところ、中山間地域の獣害被害が少なく、高齢者にも栽培しやすいものであることに着目しました。また昨今の激辛ブームや海外から生のハラペーニョが入らないことから、国内在住の外国人にも需要が見込めるのではないかと考えました。

一方で、おいでん・さんそんセンターの紹介で旭地区の地域住民へのボランティア活動を行っているモビリティ・ビレッジと繋がり、ハラペーニョを旭地区の特産品にすることで、地域の活性化・課題解決につながるのではと、ハラペーニョプロジェクトを立ち上げました。モビリティ・ビレッジの会員で街に住む家庭菜園愛好家（5名）が種を育苗し、旭地域で支援している地域住民（10軒）に苗を配り、約1200株のハラペーニョが栽培されています。

【お問い合わせ】

株式会社ワイズ 今村元洋（いまむら もとひろ）

TEL：0565-85-0611（本社事務所） 090-9904-5512（携帯）

E-mail：motoshiro\_i@wise-group.co.jp

# 補足資料

## ハラペーニョとは

メキシコ原産の青唐辛子、辛さは中程度（2500～8000スコヴィル）。酢漬けにして市販されているものが多く、緑のタバスコの原料にもなっている。昨今は大手飲食チェーン店でも使われることも多く、知名度も高くなってきています。

栽培は寒暖差の大きい地域が適していて、獣害を受けにくいいため中山間地域の旭地区に向いています。



加工は地元企業さまの協力で実現

## プロジェクト商品第1弾 『ハラペーニョ味噌』

価格：630円（税込）

商品名：ハラペーニョ味噌

原材料：ハラペーニョ、醤油、米糀、味噌、砂糖

内容量：120g

製造所：株式会社丸加醸造場（豊田市越戸町）

総販売元：株式会社ワイズ

（一社）モビリティ・ビレッジとの共同開発品



”豊田市の特産品にするなら地元企業さまと一緒に”古くから地元で愛されている丸加醸造場（豊田市越戸町）に取組主旨の賛同をいただき、パートナーとして加工品の製造をしていただいています。

地元の米麴、北海道産のてんさい糖、科学物質無添加の本みりんと醤油を使用。ごはんのお供はもちろん、チーズとの相性も抜群です。

## プロジェクトの第2弾商品決定！

地元企業とタイアップした加工品第2弾は、ZiZi工房（豊田市足助町）とのハラペーニョソーセージに決まりました。すでに商品としては仕上がっているの、あとは販売を待つのみです。国産豚を使ったこだわりのソーセージと爽やかな辛さのハラペーニョの組み合わせはビールのお供にも最適です。



## ハラペーニョの加工品が続々登場予定！

旭地区の住民と街の住民が手塩にかけて育てたハラペーニョの加工品が続々登場します。薬味やサラダなどに使えるホットソースや、クラフトビール、ジャム、パウダー、ピクルス、ボディクリームなど様々な商品企画を検討中です。ハラペーニョをもっと身近に感じてほしい、ハラペーニョの魅力をたくさんの人に知っていただきたいです。

## 地元中学校の生徒たちと商品開発

地元の旭中学校の生徒に、総合学習の一環としてハラペーニョ栽培にチャレンジしてもらっています。地域の課題を知ってもらうを通して、地域の活性化につながるような体験に繋がればと商品開発を企画検討中です。



## ※株式会社ワイズ（代表取締役社長 富永 豊 本社豊田市）

CoCo壱番屋のFC運営を事業の軸足にアグリ事業なども展開。これまで、(株)山恵、愛知県立足助高等学校とジビエトルトカレーを協同開発し、販売している。一昨年から旭地区で古民家を借用し、耕作放棄地でハラペーニョを試験的に栽培してきた。2023年より本社を名古屋から豊田市に移転した。

## ※一般社団法人 モビリティ・ビレッジ（理事長 江崎研司 豊田市）

中山間地域の課題解決のための仕組み作りを住民と行う地域貢献団体。「畑仕事による生きがづくり」を目的に住民組織「正晴会」に参加して、旭地区の高齢者が作る農産物の集荷・運搬などを街に住むボランティアを募って行っている。