

一つのどんぐりから 印南の新しい森と産業を育てる

私たちについて

私たちは、和歌山県印南町にある地域資源「どんぐり」に新しい価値を見つけ、食品・お菓子の開発、栽培・研究、地域との交流を通じて、どんぐりを活用した新しい地域産業の可能性を探っています。

身近にある「どんぐり」を、単なる自然の恵みとして終わらせるのではなく、食べることのできる地域資源として活用し、新しい商品、新しい仕事、人のつながり、そして新しい森へとつなげていくことを目指しています。

活動の目的

私たちが目指しているのは、一つのお菓子をつくって販売することだけではありません。

どんぐりの成分や加工方法を研究し、食品としての可能性を明らかにするとともに、地域の事業者や住民が将来的にどんぐりの活用に参加できる環境をつくっていきます。

主な活動

1. どんぐりの商品開発

どんぐり粉などの原材料を比較しながら、味、香り、食感、色、加工適性などを検証し、食品として食べやすく魅力のある商品づくりを進めています。

第一号商品「どんぐりのたね」について試作を重ね、試食・アンケートなどを通じて消費者の意見を取り入れながら商品としての完成度を高めています。

2. どんぐりの食品利用に関する研究

どんぐりを食品として活用するため、クヌギ、マテバシイなどについて、栄養成分や機能性成分、加工特性などを調査します。

また、どんぐり粉やお菓子の保存性・賞味期限についても検証し、今後の商品開発や食品利用に活用できる基礎データを蓄積します。

3. 加工技術の研究

どんぐりを食品原料として利用するためには、殻を取り除くなどの加工工程が必要です。食品機械メーカー等を訪問し、実際のどんぐりを使用して、殻割りなどに適した機械や加工方法を検証します。

また、小型搾油機を活用し、どんぐりから油を抽出する可能性についても研究します。将来的には、粉だけでなく、どんぐり油など、さまざまな形でどんぐりを活用することを 目指します。

4. 21種類のどんぐりの栽培・研究

現在育成しているどんぐりに加えて、新たな樹種を導入し、研究対象を21種類へ広げます。

それぞれの樹種について、

・生育状況 ・実の大きさ・形状 ・結実状況 ・収穫量 ・加工への適性 ・食品利用の可能性

などを継続的に観察・記録します。

複数の樹種をできるだけ一定の条件で栽培することで、樹種ごとの特徴を比較し、長期的な研究データを蓄積していきます。

また、栽培環境を整備し、視察者や研究協力者が栽培状況を見学・観察できる環境づくりにも取り組みます。

5. 地域との交流

どんぐりを「見る」だけではなく、「食べる」「知る」「体験する」機会をつくります。

どんぐりを活用した食品を実際に製作・提供する体験会などを開催し、地域住民や参加者から感想や意見を集め、商品開発にも活用します。

また、どんぐりの栽培や森林資源としての価値についても紹介し、食と森林、地域資源とのつながりを知ってもらう機会をつくります。

私たちが目指す地域循環

私たちが目指しているのは、どんぐりを一時的に商品として利用することではありません。

地域でどんぐりを育てる人

↓

どんぐりを集める人

↓

どんぐりを加工する人

↓

どんぐりから商品をつくる事業者

↓

商品を購入する消費者

↓

売上の一部を植樹へ還元

↓

新しい森が育つ

↓

新たなどんぐりが生まれる

という地域資源の循環をつくることを目指しています。

将来的には、地域の住民や事業者がどんぐりの収集・栽培・加工・商品開発などに参加できる仕組みをつくり、印南町における新しい地域資源活用のモデルへと発展させていきます。

今後のビジョン

将来的には、どんぐりを活用した食品・お菓子だけでなく、油などの加工品、体験・教育、観光、環境保全など、さまざまな分野との連携を目指します。

どんぐりをきっかけに、地域の人に参加し、新しい事業が生まれ、その収益の一部が森づくりへ還元される。そんな地域資源の循環を、印南町から少しずつ形にしていきます。

一つのどんぐりから、一つの商品を。

一つの商品から、新しい人、新しい仕事、新しい森を。

「印南の新しいお菓子づくり」から、印南の新しい未来を育てます。

団体情報

団体名：[印南どんぐり研究会]

所在地：和歌山県印南町印南4410

設立：[設立年月日 2026・9・17]

代表者：[大広真哉]

活動地域：和歌山県印南町を中心とする地域

主な活動：どんぐりを活用した食品・お菓子の商品開発

どんぐりの栽培・研究

どんぐりの食品利用に関する調査研究

加工技術・加工方法の研究

地域住民等を対象とした体験活動

地域資源・森林資源の活用

地域事業者・研究協力者との連携

連絡先：[donguri.lab.sin@gmail.com]