

CASE

#②

## ふるさと近江の未来を創る

－ 人と自然、文化とともに －



株式会社たねや

経営本部

本部長 小玉 恵

### 1. はじめに

#### 1.1 明治創業の菓子舗たねや

たねやは1872年、滋賀県近江八幡<sup>おうみはちまん</sup>で創業した菓子舗です。お米や小豆といったお菓子の素材は自然の恵みと考え、素材やそれを育む生産者とのつながりも大切にお菓子づくりを続けています。現在はたねやグループとして和菓子のたねや、洋菓子のクラブハリエ、農業生産法人キャンディーファームの3社で各地の店舗を運営しています。

#### 1.2 自然を楽しむラ コリーナ近江八幡

今回、自然共生サイトに認定されたラ コリーナ近江八幡は2015年にオープンしたたねや・クラブハリエの旗艦店<sup>はちまんやま</sup>。八幡山のふもとに和洋菓子の店舗や田んぼを設け、折々の自然とお菓子をお楽しみいただける空間です。



ラ コリーナ近江八幡



東側に広がる水郷地帯

ラ コリーナでは“自然に学ぶ”をコンセプトにさまざまな取り組みを行っています。どんぐりから育てた苗木を敷地に植える「どんぐりプロジェクト」はオープン前の2009年に始めたもの。豊かな水をたたえる琵琶湖が水源となる山や森、湖に流れ込む川に支えられているように、恵みをもたらす自然環境は深くつながりがあります。「どんぐりプロジェクト」では森里湖<sup>うみ</sup>の視点から、

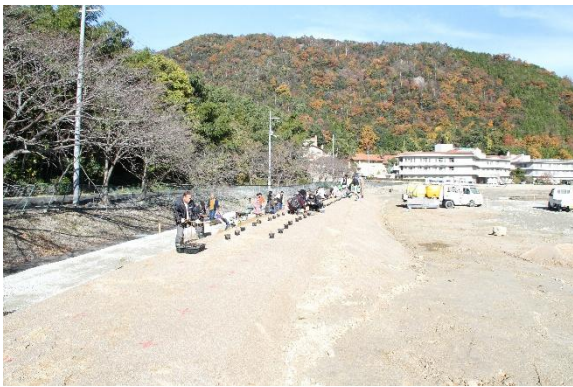
ふるさとの八幡山につながる森づくりを進めています。10万本の植樹を目標に掲げ、2025年時点で植えた苗木は5万本を越えました。



キャンディーファームで育てる苗木



どんぐりプロジェクト



ラ コリーナオープン前の植樹



植樹した苗木は約5万本

また、2015年から始めたお米づくりでは農薬や化学肥料を使用せず栽培を行っています。たねやグループのスタッフがお菓子の素材を知るために始めた取り組みですが、近年は食の安全や地域の豊かさを学ぶ機会として学校や団体、企業の方々にもご参加いただいています。このほかラ コリーナではたんぼの生き物や野草の観察会も開催。「どんぐりプロジェクト」をはじめこうした取り組みは農業生産法人キャンディーファームが担当しています。



ラ コリーナでの田植え



稲刈り後の稲架(はさ)掛け

ラ コリーナはたねやグループの考え方や在り方の発信地として歩み始めました。オープンか

ら10年が経った今、植えた苗木は大きく育ち、緑が増えるにつれさまざまな生き物も見られるようになってきました。植樹では森の役割を、お米づくりでは土とそこに息づく多くのいのちについても学びました。ラ コリーナは自然とともに、多くのつながりとともに。未来が豊かであるために今私たちがなにをすべきかを考えながら挑戦と実践を続けています。



生き物観察会

## 2. 琵琶湖とつながる近江八幡の自然

八幡山のふもとに位置するラ コリーナの東側には琵琶湖最大の<sup>ないこ</sup>内湖<sup>こ</sup>西の湖が広がっています。内湖とは琵琶湖につながる湖沼のこと。湖岸のヨシ原をふくめ鳥や魚の棲み処となるほか、ヨシを使って<sup>よしず</sup>葎簀がつくられるなど人の暮らしにもかかわり深い場所でした。ヨシ原では毎年冬になると枯れたヨシを刈り取り、春に出る芽の生長を助けるヨシ刈りも行われています。



琵琶湖（奥）につながる西の湖（手前）



湖岸に広がるヨシ原



北之庄沢でのヨシ刈り



ヨシを乾燥させる丸立て

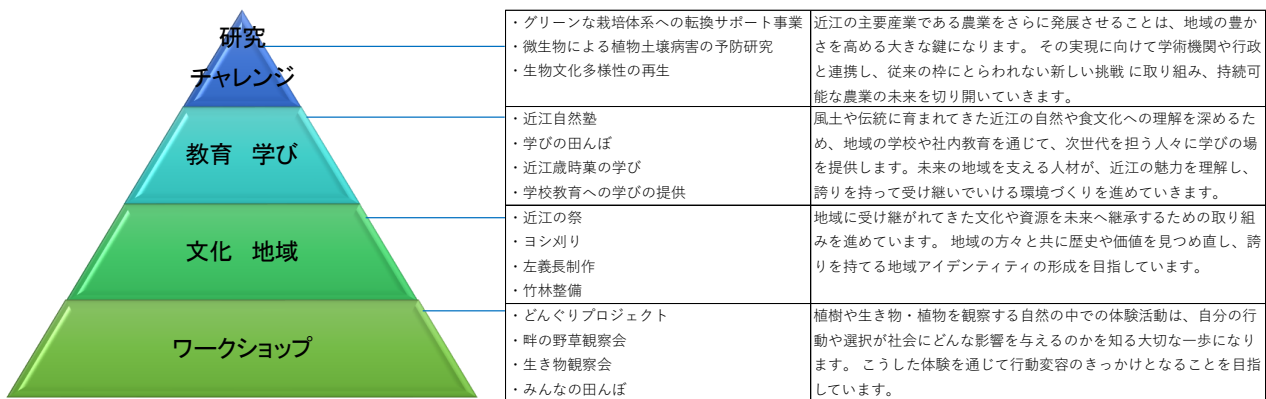
西の湖を中心とした水郷地帯では地域の方々や団体による管理、保全が行われ、たねやも西の湖のヨシ刈りや八幡山の竹林整備に参加しています。ラ コリーナだけでなく周囲の自然環境にも積極的にかかわることで湖や田んぼ、里山が豊かにつながりあう生態系ネットワークの構築も進めていきたいと考えています。

### 3. たねやが目指す未来

#### 3.1 私たちの役割

ラ コリーナでのお米づくりなどを紹介すると「なぜお菓子屋が？」という質問をよくいただきます。たねやグループが農や自然にかかわるのは未来のため。これからも近江の菓子舗であるために自然環境を守り伝え、多くの人と未来につながる実証を進めていくことが必要なのです。

大切にしているのは“誰かがしてくれる”ではなく“自分たちが動く”こと。主体性をもって取り組みながら、ともに歩む人を増やすことも目標にしています。お米づくりや生き物観察会を通してお菓子の素材がどのようにつくられているか、田んぼと生き物、土といのちのつながりを知ることができます。ラ コリーナで出会う自然や発見が未来に目を向けるきっかけになればと考えていますし、農や自然にふれる人々を増やしていくことで、さまざまな挑戦も可能になります。こうした取り組みとその目的を図にしたものが「未来へつなぐビジョン」です。広いすそ野という基礎があってこそ革新的な挑戦にも取り組める。私たちはそう考えています。



未来へつなぐビジョン

また、ふるさとの未来を考えるとときに欠かせないのは“文化”の視点。近江八幡を語る際、そこに根付くものから切り離すことはできません。暮らしは文化がつくっています。その土地ならではの歴史や風土がかたちづくってきたもの、自然環境や伝統をふくめ、過去からのバトンを未来につないでいくことが私たちのつとめなのです。現在ラ コリーナで進めている地域の文化継承と新たな農の取り組みをご紹介します。

#### 3.2 取り組み事例（1）近江の祭 たいまつ

近江八幡市では毎年3月から5月にかけて松明を用いたお祭りが各地で行われます。ヨシや菜種がら、竹、藁などで松明を結び、神社に奉納して火をつけることで五穀豊穡や無病息災を祈るもの。なかでも日牟禮八幡宮で4月に行われる八幡まつりは千年以上の歴史をもち、「近江八幡の火まつり」として国の無形民俗文化財にも選定されました。市内各地で結ばれる松明は200基以上。松明のかたちは町によって異なりますが祭りにかける思いはそれぞれの地域で受け継がれています。

より多くの方に伝統の松明を知っていただきたいと、2016年の秋から八幡まつりに参加する各町の方々にラ コリーナで松明を結っていただいています。「近江の祭 たいまつ」と題したこのイベントではしめ縄づくりのワークショップも開催。各町の松明結いとワークショップには地元の学生さんにもスタッフとしてご参加いただき、若い世代が地域の方と交流する機会にもなっています。

また、松明に用いるヨシは冬に西の湖で刈り取り、乾燥させたもの。かつて西の湖ではヨシ産業が盛んで、葎簀などが特産品となっていました。ヨシ原には冬枯れのヨシを刈り、ヨシ地を焼くことで春の芽吹きを促す循環が欠かせません。けれど時代と暮らしが変化するなかでヨシ産業に携わる人は減少。ヨシを活用するさまざまな取り組みは進められていますが、刈り取ったヨシの“出口”は依然せまく、課題となっているのが現状です。近江八幡の松明は豊かなヨシ原に支えられてきた伝統です。景観保全と文化継承は深くつながりあうもの。従来の方法だけでなくこれまでにない着眼点や新たな活用の実践も必要です。西の湖のヨシ刈りとつながる「近江の祭 たいまつ」をヨシの活用サイクルとして続けながら、多様な方々とヨシの新しい活用についても取り組んでいきます。



地元の方々と学生たち



力をあわせ松明を立てる

### 3.3 取り組み事例（2）「緑の田んぼ」プロジェクト

#### 3.3.1 オーガニックビレッジ宣言

近江は昔からの米どころ。近江八幡も農業が盛んで主要農産物はお米ですが、担い手の高齢化や後継者不足という課題に直面しています。こうした状況のなか近江八幡市は2025年7月に「オーガニックビレッジ宣言」を行いました。自然と人がともに生きる“オーガニックなまちづくり”を進め、市内に有機農法を広めて農地の維持と環境保全を目指すものです。この豊かな地域に向けた市の方針にたねやグループも賛同し、商工会議所や大学とともに「オーガニックビレッジ推進検討会」に参加しています。

#### 3.3.2 土地にあわせた有機栽培のマニュアルづくり

自然本来の力を活かしたお米づくりはラ コリーナで長年行っていますが、2024年からキャンディーファームが新たに始めたのが「グリーンな栽培体系への転換サポート 温暖化に適応するための有機栽培事業」。私たちは「みどりの田んぼ」と呼んでいます。これは近江八幡市が目指す農業システムの構築にかかわるもので、有機栽培の課題となっている<sup>よくそう</sup>抑草と高温対策を実証

し、3年かけて土地にあった有機栽培によるお米づくりのマニュアルを作成するものです。この事業には、東京大学名誉教授（農学生命科学研究科）小林和彦氏、山形大学客員教授 鳥山和伸氏にもご協力いただいています。

### 3.3.3 有機農法の課題解決に向けて

有機栽培のお米づくりで課題となるのは雑草です。特に、田植え後に大変な草取りの手間を省くために、雑草の発生を抑える抑草の観点が重要。実証田「みどりの田んぼ」では田んぼに水を入れたときにできる泥のような層（トロトロ層）による対策に取り組んでいます。この層に十分な厚さがあれば雑草が発芽できなくなるというものです。田んぼごとに雑草の種類は異なるためトロトロ層での抑草にくわえ、雑草に負けないよう苗を大きく育てて植える方法も採用しています。



「ポット苗」での育苗



田植え後の実証田「みどりの田んぼ」



米ぬかペレットの散布



水位計によるデータ収集

また、夏場の高温障害も近年農作物全体で問題になっています。お米づくりではでんぷんの蓄積が不十分で粒が白く濁る白未熟粒という被害が多く見られます。この発生を抑えるためには水田の温度が高くなりすぎないことがポイント。田んぼの水位を操作することで温度を制御し、白未熟粒になることが防げると考えられます。「みどりの田んぼ」では水位計やカメラを設置し、栽培に関するデータも取得。これからスタートする2026年のお米づくりを経て3年間の実証に基づいた抑草、高温対策を盛り込んだマニュアルを作成する予定です。完成後は地域の方々にも共有し、有機農業の普及に向けた取り組みも続けていきたいと考えています。

### 3.4 地域と企業の在り方

「未来へつなぐビジョン」でご紹介したようにたねやグループではさまざまな取り組みを進めています。ワークショップや体験は自然に触れ、興味を持っていただくきっかけに。ヨシ刈りや「近江の祭 たいまつ」は近江八幡の伝統とその課題について学ぶ機会になります。すそ野を広げる活動を通して確かな基礎をつくることで、課題解決や未来に向けた革新的な挑戦にも踏み出せるのです。

お菓子をつくって販売するという経済活動と文化保全、地域の資産・資源の循環への取り組みは両立可能だと私たちは考えています。自然や環境について考える人が増えることで地域や社会を動かすアプローチができますし、取り組みを通してコミュニティの誕生や新しいライフスタイルが定着すればそれが地域の価値になっていきます。多くの人の主体性を持った活動を通して、ふるさとがより豊かになっていくようこれからも取り組んでいきます。

## 4. ラ コリーナ近江八幡から LAGO 大津、その先へ

### 4.1 琵琶湖に親しむ LAGO 大津

ラ コリーナが10周年を迎えた2025年、大津の琵琶湖岸にたねやの新店舗LAGO 大津がオープンしました。コンセプトは“みんなでつくり 未来につなぐ”。たねやグループの考え方や在り方を発信するラ コリーナに対して、LAGOは地域の方々や訪れる人と一緒に価値をつくりあげていく空間です。



LAGO 大津



店舗からのぞむ琵琶湖

湖をのぞむ店舗のまわりには“琵琶湖の森”が広がっています。ここは人と自然が共生する里山に学びながら10年、20年かけて育てていく森。土壌づくりを2023年からはじめ、オープン前には大津市にお住まいの方々と一緒に植樹を行いました。折々の琵琶湖を見つめ、水の豊かさにふれる空間で木を植え、手入れをしながら森を育てていく。LAGO 大津は生物文化多様性を豊かにしていく先駆けです。大津市をはじめ写真家の今森光彦氏、比叡山延暦寺など多彩なつながりと取り組みを通して、ここにしかない文化や価値を育てたいと考えています。



LAGO 大津で育てる琵琶湖の森



森に植えるどんぐり



2025年春からは琵琶湖の森で植樹や手入れを行う隔月のイベント「今森光彦と里山をつくる」を開催

## 4.2 ふるさとの未来を創る

琵琶湖をかこむ山々が水をたくわえ、多くの川となって湖に流れ込む。はるか昔からこのつながりは変わっていません、山や森、湖の恵みは人をふくめ多くのいのちを育んできました。豊かな水をたたえる琵琶湖、湖岸のヨシ原、稲のそよぐ田んぼなど、今私たちが目にする景色は自然といのちがつながりあい“文化”を受け継いできた証です。

自然環境の保全と文化の醸造は地域に根を下ろす企業としてごく当たり前のことだと私たちは考えています。琵琶湖を抱くふるさとの自然を未来に伝えるため、菓子舗であり続けるためにも真摯に取り組んでいきます。もちろん一菓子舗だけで実現できるものではありませんから地域に暮らす人々、近江を拠点とする企業や団体ともご縁を結び、ともに未来に向けて歩いてい

きたい。菓子舗という枠を超え、社会に活かされる一企業として私たちは自然に学び、多くの人とともに未来を創る取り組みをこれからも続けていきます。

たねやグループ  
大切にするきもち

