

なぜ今、^{じねんじょう}自然生なのか？

- 名称** 自然に生えるところから**自然生**（じねんじょう）と呼ばれます。（よく使われる自然薯という表記は俗称・当て字です）
- 分類** 今や食材のほとんどが外来種の植物で、一般に山芋と呼ばれるヤマノイモ科の植物もナガイモ、ヤマトイモツクネイモなど多くは畑作用に渡来したもので山野で自生するものではありません。自然生は日本の山野に自生しており、**ジャポニカ**という学名をもつ希少な**日本原産種の植物**です。
- 成分** ポリフェノール類やビタミン類、各種の栄養成分や酵素類が多く含まれ、**古くから健康・滋養食**として親しまれています。最近では、デトックスや美容、抗インフルエンザ成分も確認されており、**機能性食品**としても注目を浴びています。
- 調理** デンプンは非加熱状態でアルファ化しているため生食でき、すりおろして**とろろ汁**にする調理法が代表的ですが、昨今は、かば焼き・磯辺揚げなども人気となっています。



注目すべき特性と期待される効果

- 環境に負荷をかける農薬を使わず、最小限の肥料でも育つ自然環境植物である。また小面積で、低コスト、毎年収穫可能な経済性の高い作物である
 - ★耕作放棄地も活用できる。
 - ★中山間地の活性化
 - ★担い手の育成に効果有り。
- 松茸とならんで希少な山の幸であり、高級グルメ食材としての価値が富んでいる。
 - ★ブランド化に取組みやすい。
 - ★経済性・収益性に富んでいる。
 - ★食文化・外食事業の活性化
- 自然環境への関心、健康志向・和食ブームなど時流の追い風も受けて、ますます注目や話題を集め、需要が高まっている。
 - ★高齢化・成熟社会のニーズに合致。
 - ★オンリーワン商品の（差別化）戦略。
- まだまだ未開発な分野・業界だけに、多くの可能性が秘められている。
 - ★1次から3次産業にわたって幅広く活用できる。
- 山口県産の自然生には、知る人ぞ知る品種品質が確保されており、ブランド化の下地がある。
 - ★本物志向の愛顧客、リピート客をターゲットに、次世代へつながっていく食文化の拠点づくりができる。

一つの特産物にとどまらず、「山の幸文化」そのものとして
全国へ発信できるブランドへ飛躍できる可能性

<農文化・郷土文化・食文化・生活文化としての自然生ブランド>

^{じねんじょう}自然生の優れた特長・高価値を活用して
様々な事業を展開・複合的な活性化を推進します



経済活動と環境活動の調和と両立を目指す

協働から産み出された成果と価値（共益）は、地域の豊かさ（公益）となり、生き甲斐（私益）となり、地域活性化の大きなエネルギーとして還流していくものです。