

活力のあるまちづくり

付加価値の高い産物の掘り起こしや加工技術の開発などによって地域特産物のブランド化を図るとともに、地産地消も積極的に進めて、交流基盤を活かした産業振興と定住を推進していきます。



●ワサビ

国内有数のワサビの産地・島根県の中でも、清冽な自然に恵まれた安蔵寺山系は風味の良いワサビが栽培される名産地として有名です。しょうゆ漬をはじめ海苔・粕・椎茸などさまざまなワサビ漬の新製品も開発され、人気を呼んでいます。



●はたのパン屋さん

地元産の小麦や米粉、農産物を活用し、自然酵母による安全・安心なパンの製造販売を行っている「はたのパン屋さん」(平成16年起業)。農事組合法人つつみだファームが運営する県下でも珍しい取り組みです。

最近、米粉を用いたロールケーキ等も手がけ、地域雇用の拡大にも努めています。

また、近くには県指定天然記念物「楠の巨木」に隣接した農村公園も整備されています。



●西いわみヘルシー元氣米

特産品づくりの一つに特色ある米づくりがあります。町内のエコファーマー認定農家では、厳密に管理された農法で、有機土づくりから始まる減農薬減化学肥料による安心・安全なお米づくりに取り組み、注目を集めています。



●都市住民との交流事業

豊かな農山村の資源をいかし、収穫体験などの農林業体験を通じて地域住民と都市住民が交流するさまざまなグリーン・ツーリズムを推進していきます。