振興アド

バイザー派遣制度」

交通省が実施している、

に

会にも参加

その時

そこで目をつけたのが国土

「何が足りないのか」を見つける

アドバイザー

-派遣制度を使って

域活性化を目的とし

た特産品開発の研修

源地域振興センター主催の地取り組みました。また、財電

開始しました。

つの分科会に分かれて活動を 健康)をテーマとし、以下の三

われて新しい発想が出にくく

なっていました。

が狭くなり、

固定概念にとら

協議会の推進部会長に就任し、

本さんは伊佐地区産業活性化

しの体制が整ってきました。 橋

中心的な役割を担って活動に



Success Story

平成十七年度 電源地域産業育成支援事業活用事例 い特産品の 開発でまちを活性

Pick Up 鹿児島県

特産が 伊 佐

れながら、市や周辺の伊佐地区の発展をめざして伊佐地区産業活性化協議会を結成し、 る農業は年々衰退し、産業全体も元気をなくしていました。そこで大口市では、地域振興を支援する国の制度を積極的に取り入 しいと評判の『黒豚』の生産地としても知られています。 鹿児島県大口市は、〝焼酎発祥の地〟と言われるまちで、全国的に有名な『芋焼酎』の産地です。 しかしこのような特産品があるにもかかわらず、市の基幹産業であ 活動を続けています。 また、豚肉の中でもとくにお

ちが力を合わせて取り組んだ『焼酎豚』開発の物語をご紹介します。 ここでは、新しい特産品づくりを中心に地域の産業活性化を進めている事例として、 外部からのアドバイザーと地元の主婦た

全国レベルの特産品を数多く

部に位置し、

熊本・

宮崎両県

大口市は、

鹿児島県の最北

持つ伊佐地区

電所 気温が三十五度を超え、 域的に電力を供給しています 最低気温がマイナス七度近く に広がる大口市は、 株式会社の川内川第一水力発 合わせて伊佐地区と呼ばれて の地域一帯は、隣の菱刈町と まちです。総面積は約二百九 きました。市内には九州電力 十二平方サロメーです。 に接する人口約二万三千 四方を山々に囲まれた盆地 (十二万サット)があり、 夏の最高 昔からこ 冬の 広 \hat{o}

速させ、 になるほど寒暖の差が大きく 業離れも若い るほど冬の寒さが厳しい土地 ″鹿児島の北海道〟と言われ きが有名) は盛んだった林業(伊佐ひの という観点から見ると、 る名産品が生み出されてきま 焼酎といった全国的に知られ 伊佐の黒豚・伊佐牛そして芋 響を与え、伊佐米・金山ネギ・ 水が農業・ 柄です。この独特の気候条件 かけていたのです 山々からの美しく豊富な ところが、産業の発展 まち全体が元気を失 が著しく後退。 畜産業などに好影 世代の流出を加 以前

地域の特性を生かした産業の

「テレビのグル

ス係とい んでした」と語るのは、大口の産業振興には結びつきませ は、「風土」つまり地元に密着 月から新設された風土ビジネ 係)の橋本欣也さん。今年四 の個人や会社にだけにスポッ 佐の黒豚や、 した活動を行うということと 市地域振興課(風土ビジネス れる人気銘柄の焼酎も、 が当てられ、 うユニークな名称に 幻の焼酎と呼ば 市全体として 特定

上げられて有名になった伊

込められています。この係 を見直していくという意味 かけとなった がが

のです その結果、 勤務時間終了後、 の若手職員が始めたワ のは、平成十六年に市役所 は正式に設置が認められた もこの場で提案されました。 地域の課題について話し合 を含む有志十 ショップ『ルー れたものは市長に提言され 風土ビジネス係の設置 ト21』で取りまとめら 風土ビジネス係 七人が集まり ト21』でした 橋本さん ーク

のおいしい特産品を持って 「大口市はせっ かく数多く

いのはもったいない。産業振興いるのだから、これを利用しな

大口市

お問い合わせ先 大口市地域振興第(風土ビジネス係) TEL 0995-22-1111 http://www.city.okuchi.kagoshima.jp

誕生するきっ

0

メ番 組で取

地域振興アドバイザー派遣制度

するために、様々な問題を抱えている市町村へ専門家を

派遣する制度です。課題に応じた各分野の専門家からの 助言により、自主的な地域づくり活動などを側面から支援 し、地域の活性化に貢献することを目的としています。地 方振興アドバイザー、中心市街地活性化アドバイザー、山

村第三セクターアドバイザーの三つの分野があり、地域

の特性や課題に対応したアドバイザーが派遣されます。

国土交通省が実施しており、地域の活性化・交流を促進

食をつくる会』を発足 市民グループや農協 援制度があることを知 などへ呼びかけ『元気 から地域への様々な支 『電気のふるさとじ 地域の特産品をア ルする大規模物産 遣制度を活 地域振興ア 大口市は その受 あ 派 地域雇用機会増大促進事業(伊佐地区プラス事業)概念図

産業振興にともなう雇用面の問題を解決するため、地域が一致協力して行う人材育成・確保などを 国が支援する事業 菱刈町における産業施策

産業施策の実施に係る課題

玉

の結成

大口市役所 地域振興課 風土ビジネス係

係長 橋本 欣也さん

けⅢとして平

用 たり、

するに

事業委託

伊佐地区産業活性化協議会

地域雇用機会増大促進事業(プラス事業)

- U・I ターン者の募集及び普及啓発事業

解決のための支援

らに同年、

行政と大口

[市・菱

観光協会などの協力による伊

佐地区産業活性化協議会を結

刈町の農業協同組合、

、商工会、

家から学ぼうと、平成十五年

て足りないものを外部の専門

大口市では、

地元にとっ

展

まん市』をはじめ、

にこの制度を活用しました。

さ

・起業家・新産業進出経営者・企業人材養成事業

U・I ターン促進

コンサルティング支援

新しい特産品

• 新分野進出企業技術者養成研修実施事業

• 地域物産を活用した特産品生産事業

ている、食育、 を行っています。 の考えをベースに、 開発物語は、

①大口の農業を考える会 取り組む 農業の振興と後継者問題に

②『夢さくら館』を活性化する会 設を盛り上げる 市が経営する特産品販売施

繋がっていく」と以前から考え

施することになり、

まちおこ

や農協などから当初は八十 に応じて様々な市民グループ た。この会には、市の呼びかけ をつくる会』を発足させまし 成十五年六月に『大口元気食

業)」(以下プラス事業)を実 機会増大促進事業(プラス事

すれば本当の産業振興に

ていた橋本さんですが、

地域

の中にいるとどうしても視野

地域の素材を見直してそれを

れる企業誘致などに依存せず、のために手っ取り早いと言わ

ために手っ取り早い

成。

この協議会が厚生労働省

から委託を受けて、

「地域雇用

③特産品を開発する会 新しい特産品をつくる

として派遣されたのです。

た。『大口元気食をつくる会』は

を超えるメンバーが参加しまし

大口の食の創造(安心・安全・

長・河部真弓さんがアド NPO法人結まーるプラス理事 く関わることとなる島根県の には後の『焼酎豚』開発に大き 中の第三分科会 (特産品開発) イザーが付きましたが、その 各会それぞれに一人のアド

どこにもないお 地元じまんの味・焼酎と黒豚から 1) しさを創造

た二人の主婦 『焼酎豚』開発の原動力となっ

消費するという

・地産地消 体・生活研究グループに所属 主婦・萩原さんと渕之上さん 地域で作った農産物を地域で していました。このグループは、 二人は大口市と菱刈町のメン の頑張りから始まります。 つくる会』に参加した二人の している小学校を訪ねて豆腐 ーで構成されている市民団 子供たちが大豆を栽培 のための活動 たとえばお二 国が推進し お

『大口元気食を \mathcal{O}

の作り方を教えたり、 は第二分科会へ配属されま 育に取り組んでいました。 豆乳を作ったりと、 すでおからを作ったり、 は第三分科会へ、渕之上さん かったのです。そして萩原さん る会』に参加しないかと声が へ市から『大口元気食をつく ではの腕前を生かした食の教 主婦なら 搾り ゆばや

そこ

ザ 新特産品づくりにアド とがっちりスクラム

した。 第三分科会の活動が始まり 河部され んのアド イスのもと

わる郷土食の見直しから始ま 「まず第一回目は、 地域に伝

5 電気のふるさと vol.4

電気のふるさと vol.4 4

焼酎

理を研究するのです。

第二回

が、

目に河部先生が来られた時に

その料理を作って持ち寄

べて、メンバーがそれぞれの料りました。大口の伝統食を調



0

伊佐の六白黒豚について



鹿児島の黒豚は、約600年前に中国から琉球に持ち込まれた「島豚」 がベースとなり、薩摩で100年以上かけて品種改良されたものです。 四肢、鼻梁、尾の6カ所に白い色があることから六白と呼ばれています。 黒豚の特長としては、

1:肉の繊維が細く、食感が歯切れよく柔らかい

んは、

- 2:肉がしまっていて、脂肪組織の水分含有量が少ないので水っぽくない 3:中性糖やアミノ酸などの旨味成分を多く含む
- 4:脂肪のとける温度が低いので、脂がベトつかずさっぱりしている などがあげられます。豊かな自然の中での独特な飼育法により育てら れた『伊佐の黒豚』は、おいしい黒豚のブランドとして全国的に知られ ています。

くもない絶妙の れは辛くもなく甘 の牛スジの味を思 あるおでん屋さん 出しました。そ

作り上げました。

試食した河

まったく新しい『焼酎豚』を 期間で成松さんは、味も形も

角煮の概念から脱却 するなど、日頃から地域おこ のために三人の障害者を雇用 しに前向きな活動を続けてい た。また、

ヒントはおいしい牛スジの味

松さんの協力による『焼酎豚』 さて今度は、 河部さんと成

施していたプラス事業の中の人佐地区産業活性化協議会が実 材育成講座に参加していまし 障害者の自立支援

を行っており、

勉強のために伊

部先生に試食してもらうと、甘と工夫を重ねたのですが、河 んとかおいしい角煮を作ろう 「黒豚の旨味を生かして、

品を作っても、河部さんは首 松さんは萩原さんたちの成果 さんは一層味の改良を求め、の開発が始まりました。河 悪戦苦闘を、 ジしました。しかし何度試作 を使った黒豚の角煮にチャレン を引き継ぎつつ、 をタテに振りません。この時の 開発が始まりました。河部 成松さんはこう 伊佐の焼酎 成 な

のです。 席しました。そこでひとつの発開かれた特産品の商談会に出 れで思いきって砂糖を減らして過ぎる、と言われました。そ つかるかもしれないと考え、 た成松さんは、何かヒントが見 は黒豚じゃない〟と言われた の人から ごんなに柔らかいの を柔らかく煮過ぎると、地元 みましたが、それでもまだ、甘 作品を持って福岡のデ しまいました」壁に突き当たっ との返事です。 ほとほと困り果てて また角煮 ートで

> まろやかな旨さが完成 独自の製法でコクのある

成松さんはもう迷うことな

新しい味の『焼酎豚』づ

のです。

牛スジの味に近い味を作ってみ

た。角煮にとらわれずにあの

よう、と成松さんは決心した

るのではないか」そ 見をしたのです の北九州で食べた、 う気づいた成松さ た料理法が他にあ 煮』という発想で 『豚肉といえば角 ならどこにでもあ ついたのは、 「商談会で気が 以前に故郷 うことです。 黒豚に合っ 角煮 に進み、およそ二カ月という短 切り…こうして開発は飛躍的 み、肉もチャ ネギを加え、味を整えて煮込 とが分かったのでした。焼酎と クのあるまろやかな味が出るこ も辛くなりにくく、かえってコ 黒豚は醤油がしみ込み過ぎて らしくおいしくなったのです」 がわかりました。その煮汁で二 来の香りや味わいが生きるの なりましたが、意外に黒豚本 みました。初めはとても辛く きって黒豚を醤油だけで煮て 三回と煮ると、 ーシューのように

肉が素晴

ものです

はなく、

るとい

からも、 具体的な商品化を行うにはま 地元特産の金山ネギを使った その中でひとつの形になったの は終了しました。 だ時間と研究が足りず、 ただきました」とのこと。しかし、 も、何かと協力してくれました。 一年間のアドバイザー派遣期間 特産品の開発は未完のまま レッシングです。これは先生 みずみずしくて柔らかい、 ある程度の評価をい 新 る渕之上さん。 ということになりました」と語 り組んだのが、地域の野菜を

ろうかっ 焼酎を使って何か作れないだ

初めに野菜の旬の時期がわ 使った『焼酎漬』づくりでした。

か

そのような折、

萩原さんと

たのです。

成松さんはご主

と一緒に、市内で大分県豊後

『魚の一夜干

話したところ、そこに参加して の試食会でそういった事情を

いた成松秀子さんが手を挙げ

ある人を探しました。『焼酎豚』 豚』の開発と商品化に意欲の

ん。

萩原さんはもともと市役

になったわけです」と萩原さ

だ、地元の特産物を使って新

り昔からある郷土食ではダメ ただきました。その結果、やは り試食してもらい、批評をい

しい料理を作ろうということ

ました。 こで河部さんは、翌年から国 ドバイス活動を行うことにし としてではなく、個人としてア 土交通省のアドバイザー派遣 少しでいいものができそうだと う心残りがありました。そ しても、 河部さんにはもう 派遣期間は終

どを、塩と焼酎だけで漬けた

隼人ウリ、カボチャな

を作成。

これを見ながら旬の

まとめた〝野菜カレンダー〟

るように、

各野菜の収穫期を

発の活動は平成十六年度で終渕之上さんから『焼酎豚』開

『焼酎漬』を試作しました。ま

た一方で、

豚肉を焼酎で煮込む

回を重ねるごとに忙しさや家

した時は大勢いたメンバーが

まったと当時を振り返ります。 の事情などで減っていってし

「それでも残ったメンバ

カボチャやギンナンやネギ

課題への対応が大変で、

スター

真剣に取り組むほど出てくる

科会の責任者となっていました。 所に勤めていたOBで、第三分

萩原 征子さん 「河部先生の特産品づくり 入ってくださったようで お好きで、大口市も気に に先生は伊佐の焼酎が たいと思いました。それ なんとかその熱意に応え への思いが伝わってきて、 それもあってか、

Ļ

試食していただきました。

根県のお宅に試作品をお送り

「先生が来られない

、時は、

島

大口元気食をつくる会

感想を聞き、

貴重なアド

0

先生はそれを知り合いの東京

の居酒屋に送って現場のプロの



大口元気食をつくる会 渕之上 チエミさん

と渕之上さん。 スをくださいました」

つまり

特に『焼酎豚』に商品化のメ ドがたってきました。 こう 地域の主婦と、東京の ユニークな試みでした。 商品を開発するという ドユーザー 焼酎ファンであるエン して開発が進められ、 とが、一緒に

チャレンジ 『焼酎豚』の商品化へ新たなる

そこでまず

ろな料理作りに挑戦しました。 といった特産物を使っていろい

また第二分科会の渕之上さん

"焼酎発祥の地"と言われる大口市。それは市内にある郡山 八幡神社 (国の重要文化財) の社殿から見つかった大工の落 書きに由来しています。そこには「棟梁がケチで一度も焼酎 を飲ませてくれなかった」という内容と共に、永録2年(1559 年) の年号が記されていました。これが日本で初めて『焼酎』 という文字が出てきた最古の資料なのです。もちろん、伊佐



そんな理由だけでは ありません。清冽な 水、豊かな自然に育 まれた素材、そして杜 氏の優れた技によっ て生み出される『伊佐 美』『伊佐錦』『伊佐大 泉』などの逸品が、全 国の焼酎ファンを魅

の焼酎が有名なのは

了しているからです。

伊佐の焼酎について

を作り、

味くらべをして批評

しあったのです

普通の白豚などを使って角煮

『焼酎豚』づくりにも取り組み

ました。各自が大口特産の黒豚

いしさで、忘れられない味でし

『伊佐の焼酎豚』がここに誕生 部さんもこのおいしさには納得 したのです ついにオリジナルの特産品

成松さんのご主人の筆によるれました。また商品名の文字は、のデザインをヒントにして作ら 命名し、 児島産。 界島の黒糖や、醤油、金山ネギ 部さんが『伊佐の焼酎豚』と う昆布以外はすべて地元・鹿 にんにく、 伊佐錦・伊佐大泉)、奄美・喜 の焼酎(伊佐美・伊佐錦・黒 ラ肉)や、伊佐が誇る四種類 飼育された黒豚の三枚肉(バ 食材は、大口市の増元牧場で 『伊佐の焼酎豚』に使われる パッケージも河部さん 商品化にあたって河 しょうが。だしに使

分のスタイルでやってみようと

くりに取り組みました。

思ったのです。角煮づくりの方

法をまったく無視して、

思い

見事に大賞を受賞 『じまん市』初出品で

んの大口市への送迎などで開 発をバックアップしてきました ぐことになって以来、 の商品化を成松さんが引き継 ました。橋本さんは、『焼酎豚』 議会が実施したプラス事業の 人材育成講座で初めて出会い んは、伊佐地区産業活性化協 市役所の橋本さんと成松さ 河部さ

商 り

産品として『焼酎豚』づく

ました。「私たちは、新しい特 了したいという申し出があり

に取り組んできましたが、

ていなかったのです」とお二人品化して販売するまでは考え

は話します。

河部さんは引き続き『焼酎

れません。

今回のアドバイザ

由で市はなかなか支援してく

派遣や『元気食をつくる会』

ても、

不公平になるなどの理

京など都会の大学に通う若者

大口市では数年前から、

東

を夏期に招き、地元で数日間

 \mathcal{O}

込められているのです。

方でした。

た成松さんも、

北九州出身の

「一個人で何かをしようとし

を盛り上げたいという思いが

目を向けてもらい、

地域全体

れない発想で商品化を果たし

のでは。

個人の頑張りを見て、

ろいろなことを気づかせてくれ 外部からの視線が、地域に

ると言い

、ます。

がなければ実を結ばなかった

それぞれ個人の頑張り

実施してい

ます。フレッシュな

域づくりインターン事業』を に様々な体験をしてもらう『地



た。

河部さんの外部からの目が

開発の核になったのは、

アド

今回の『伊佐の焼酎豚』

イザー派遣制度の活用でし

させる

外部からの目が地域を目覚め

を思えばこその成松さんの要 対応をしてほしい」地域のこと 行政は個人への支援に柔軟な よう、と思うものです。もっと 別の個人が、自分もやってみ

頭から無理だと思うことも自

「大学生たちは、大人なら

地元の人たちには当たり前に

電源地域のサクセスストーリー

選ばれるという快挙を成し遂 品したのです。 彰を受けた成松さん、 げてしまいました。会場で表 六品の中から、 された全国の特産・名産四 じまん市大賞候補として出品 にできたてホヤホヤの商品が、 かりの『伊佐の焼酎豚』を出 つとして、十月にようやくパッ 会の名で早速エントリー 回『電気のふるさとじまん市』 ていた橋本さんは、平成十七 じまん市』があることを知っ 的な物産展『電気のふるさと 参加した財電源地域振興セン 佐の焼酎豚』が完成。 そしてついに新しい特産品『伊 ケージも含めて商品化したば 特産品をアピールできる全国 伊佐地区産業活性化協議 -一月に開催された第十六 大口市の特産品のひと 研修会で、 なんと大賞に すると、 ・地域の 以前に まさ しま

> またテレビ局や新聞社からの 伊佐名物 焼酎豚本舗 成松 秀子さん 店などの流通担当者 成松さんへ、大手百貨 販売することになった 佐の焼酎豚』を製造・ な感激に包まれました。 から問い合わせが殺到 の橋本さんらは、大き この受賞により、『伊

初めて大手百貨店の催事に出れました。さらに今年四月には、おみやげ特集』で取り上げら ます ビ新広島の番組の〝鹿児島の 議会のメンバーが出張して、 の焼酎豚』を店頭販売するなど、 佐地区の特産品と共に『伊佐 さんと伊佐地区産業活性化協 店するチャンスに恵まれ、成松 「大賞を取ったこと自体もう R 活動も積極的に行ってい 伊

るという実績ができて、 思っていたことも、やればでき 域の人たちが自信を持ったこと や勇気が湧いてきているようで たちには無縁だとか無理だとか が重要ですね。今までは自分 れしいですけれど、何より地 橋本さんは語り やる気

『伊佐の焼酎豚』の発展に向けて

題を語ってくれました。 成松さんは次なる目標と課

トの確立

二本柱の販売ルートをしっ 店の話も出ていますが、まずデパート地下食品売場への出 販売を伸ばしていきたいと考 を用意するなどの工夫をして、 お歳暮ギフト用の詰め合わせ 感のある瓶詰めや、 り確立すること。 係から行う予定はありません。 電話やファックスでの受注と、 えています。 トでの販売は、 の二本柱です しての店頭販売が販売ルー 現在はお客さま個人からの トの物産展などに出品 生産体制の関 インタ 今後は高級 お中元・ ネ

価格の高さの問題

まいます。 と脂が抜けて量が激減してし とくに黒豚の三枚肉は、 六十五円)は、仕方のないところ の価格(百五十グラム・千三百 たとえば五キログラ 煮る

食材の費用を考えると現在

てしまうのです。 下に抑えることができ、お客 用パック)での販売も考えてい の量を減らして、小袋(一人前 るよりも、 ます。これなら価格を千円以 ムの肉なら三キログラムに減っ

た。

今年に入ってからも、

テレ

取材も多数あって、

マスコミ

デ

でも商品が広く紹介されまし

めまでを行っています。とりあ酎豚づくりから真空パック詰 えずは一カ月一万個の生産を目

さまが買いやすくなります。 一パック当たりの肉 価格を下げ

生産体制について

現在は五人ほどのスタッフに 事務所横の調理場で焼

な味を守ることが大切なので、 大量生産は考えていません。 指しており、手作りの本格的

新商品の開発

発想で、 売しています。今後も柔軟 ていく予定です 千三百六十五円)を作り、 る『黒豚しぐれ』(二百グラム・ ずやおにぎりの具に利用でき ム・千三百六十五円)と、 食べる『黒豚丼』(百六十グラ 妹品としてご飯の上に乗せて 『伊佐の焼酎豚』の他に、 新しい商品を開発し おか

伊佐地区全体を盛り上 焼酎豚』をき つかけに 上げ たい



アピールする *伊佐の特産,を外に向かって

の人から注目されるものを作 要だと思います。 すが、外に向かって地元の素晴 気づくりをすることも大切で 商品化に取り組んできまし るために、私は特産品作り らしさをアピールすることも重 「まちおこしには地域内で元 市外や県外

流推進会議』が結成されており 県菱刈町、湧水町と『県際交 橋本さん。また、宮崎県えび くれることも大きいです」と 域をPRする応援団になって 直すわけです。 に答えようと、 問を投げ掛けてくる若者たち 修にもなるんです。 てくれるのが素晴らしいです 夢みたいな話も遠慮なく言っ れることが、役所の職員の研 ね。それに若者たちを迎え入 由に偏見なく指摘してくれる。 熊本県人吉市、 職員も勉強し また将来、

行政が地元住民と夢を共有し

ていきたい

ができることとは何かを模索 す。そしてそのために自治体 を誕生させたいと考えていま バネに、第二・第三の成松さん しています。 橋本さんは、 今回の成功を

らぬ顔をするのではなく、 「ただ補助金を出して後は知 活

0

三県の三市二町でインターン制 進めていきたいとのことです。 ます。地域こそ外部の風を取 度を実施する計画も進んで らも積極的に外部との交流を 入れることが大切。 様々な質 鹿児島 地 また、 開発では、河部先生の送り迎 治体職員は受け身にならずに、 形で支援をしてきました。 よう講師として大口に招いた は、先生とのパイプが切れない えをしたり、平成十七年度に あげたい。『伊佐の焼酎豚』の きたら精一杯バックアップして を一生懸命にやっていきたい の制度を上手に利用するなど) できないこと(たとえば国や県 動を見続けて自治体職員しか して協力したりと、 大手百貨店の催事に同行 やる気のある人が出て

いろいろな

『伊佐の焼酎豚』開発年表 平成15年6月 国土交通省の『地域振興アドバイザー派遣制度』活用 の受け皿として、『大口元気食を作る会』が発足。第3 分科会のアドバイザーとして河部真弓さんが派遣さ れ、新特産品の開発が始まる。

平成16年3月 河部さんの大口市におけるアドバイザー派遣期間終了。 引き続き、河部さんのアドバイスの下、萩原征子さん、 渕之上ミチエさんを中心に新特産品(『焼酎豚』)の開 発が進む。 平成16年9月 大口市が実施した地域雇用機会増大促進事業(プラ

ス事業)の人材育成講座に、成松秀子さんが参加。 平成17年1月 『焼酎豚』の商品化と販売にあたり、成松秀子さんが 開発を引き継ぐ。

平成17年5月 完成した商品を、『伊佐の焼酎豚』として商標登録する。

平成17年11月(財)電源地域振興センター主催の第16回『電気のふ るさとじまん市』に『伊佐の焼酎豚』を出品し、じまん

平成18年4月 大手百貨店の催事に初出展。

業マン〃 がら、地域活性化のための〝営 地元の人たちと夢を共有しな 働かなければならないと思い になってアクティブに

活性の大きなパワ

-になるので

ました。

また特産品と特産品

を結び付けて、

新しいおい

しさ 外

今はその販売に努めていま やはり産業の振興が地域

思えていた地元特産品の魅力

を見つめ直すきっかけをつくり

ではなく、『伊佐の焼酎豚』と の河部さんが単に『焼酎豚』 は」と成松さん。アドバイザ

名付けたのには、伊佐地区に

ません。

従来の角煮にとらわ

部の人ならではのものかもしれ

を創造するという発想も、

地元の特産物を使って新し 今回 味

気運が確実に高まっています 住民たちの地域のことを思う など、地元の企業も協力を惜 は黒豚の生産者や焼酎の会社 を商品化した成松さん。 も形も全く新しい『焼酎豚』 さんと渕之上さん。そして、 い特産品作りに挑戦した萩原 しみませんでした。大口市では、

市大賞を受賞