

ご当地特産品ガイド

# 加工品編





パッケージを  
リニューアルしました！



岩手県岩泉町

## 岩泉ヨーグルト

いわいずみヨーグルト

DATA

問 岩泉乳業株式会社  
☎ 0120-3800-81  
🌐 <http://www.iwazumilk.co.jp/>

### 復活を遂げた人気特産品！

もっちりとした食感と濃厚な味わいが特徴で、全国的なファンも多い『岩泉ヨーグルト』。その製造・販売を行っている岩泉町の第三セクター岩泉乳業は平成28年8月の台風10号豪雨で被災し、操業停止に追い込まれましたが、約13ヶ月ぶりに復活し、販売を再開しました！被災前の『岩泉ヨーグルト』の人気は、その生産が追い付かなかったほど。台風により、すべての工場が浸水し、再開は困難を極めました、

各地からの復活を待ち望む声に後押しされて復活を果たしました。販売再開は、平成29年10月上旬の県内スーパーでの販売に始まり、県外への販売は11月、インターネットでの販売は12月に再開されました。ファンへの感謝を込めて開催された「岩泉ヨーグルト工場まつり」は、復活を待ち望んでいた多くのファンで賑わいました。奇跡の復活を遂げた『岩泉ヨーグルト』を、ぜひご賞味下さい。

青森県東通村

## ひがしどおり十割そば

ひがしどおりじゅうわりそば

ひがしどおり  
十割そば

### 本格派のそばをご家庭で

この地で、古くから愛されている「東通そば」をイメージし、東通村産のそば粉と、つなぎを一切使わない「十割そば」に、とことんこだわって作り上げました。地元で収穫する良質な玄そばの風味

を生かすべく、石臼製法で丁寧に粉挽きしており、太目の食感で、そば本来の香りが楽しめます。そば粉100%だからこそ、茹で汁はそば湯としても楽しめます。そばつゆも尻屋産コンブにこだわりました。

石臼製法で丁寧に粉挽き



DATA

問 東通村産業振興公社  
☎ 0175-47-2115

秋田県能代市

## 白神ねぎラー油

しらかみねぎらー油

DATA

問 あきた白神農業協同組合  
☎ 0185-52-5191  
🌐 <http://akita-shirakami.jp/>

### 辛さと風味でご飯が進む

白神山地の麓に広がる畑で栽培される『白神ねぎ』は、能代の代表的な野菜で、首都圏にも出荷されているブランド野菜です。特に10月～12月に出荷されるねぎは、甘さが増した品質抜群の逸品で鍋物に最適です。

そんな『白神ねぎ』のさらなる販路拡大と農家の所得向上を図ろうと、JAあきた白神と、県産食材を使った商品を手掛ける食品メーカーとの連携により『白神ねぎラー油』が開発されました。『白神ねぎ』を100%使用してラー油とブレンドし、隠し味にフライにしたガーリックを加えた、「食べるラー油」です。『白神ねぎ』の食感が楽しめるよう、刻み方にもこだわりました。温かいご飯のお供に、またお酒のつまみにもぴったりです！

ご飯のお供に  
『白神ねぎラー油』

能代市は『白神ねぎ』栽培が盛んな地域



山形県酒田市

## 飛魚のつゆ

とびうおのつゆ



山形県唯一の離島

DATA

問 (一社) 酒田観光物産協会  
0234-24-2233  
http://sakata-kankou.com/product/103?category=49

### 最高級のだしといわれている「飛島のトビウオ」を100%使用

山形県唯一の離島、飛魚は渡り鳥の中継地として、春と秋の鳥の渡りの時期には多くのバードウォッチャーで賑わいます。歴史は古く、島内では縄文時代の遺物が発見されており、平安時代の人骨や須恵器が発見された謎の洞窟も存在します。また、大物を求める釣り客をはじめ、花を見ながらのトレッキング客も多くなっています。トビウオを使った出汁は「アゴ出汁」とも呼ばれており、酒田ではこの出汁を使った酒田ラーメンが深く愛されています。そば

やうどんのつけだれには3倍に薄めて、他にも煮物や寄せ鍋、冷奴にもおすすめです。いつもの料理に加えるとコクが深まります。この『飛魚のつゆ』は九州福岡沖から飛鳥沖に到達して身の締まった飛鳥産のトビウオのみを、一尾一尾丁寧に頭と内臓を取り除き、開いて炭火で焼いたものを天日干しして作られた「焼干し」を使っています。

トビウオの「焼干し」を使った出汁



野菜まるごとスムージー(苺と人参)

岩手県花巻市

## 野菜まるごとスムージー(苺と人参)

やさいまるごとすむーじー (いちごとんにじん)

### 苺と人参のスムージー季節限定販売を開始!

東日本大震災で被災した沿岸地域の営農振興の拠点として平成28年1月にオープンしたJAいわて花巻の農産物直売所『母ちゃんハウスだあすこ沿岸店』では「産直店に新名物を」をテーマに開店時に開発した『野菜まるごとスムージー』に、季節限定商品『苺と人参のスムージー』を新たに考案し販売しています。『野菜まるごとスムージー』は、生産者が出荷する作物を低温乾燥し、栄養を逃がさず皮ごと粉末状にできる『野菜パウダー』を使用。栄養を丸

ごと摂取でき、年間提供が可能です。『苺と人参のスムージー』は、イチゴ出荷の際、規格外商品が多く出ることに着目して考案。旬のイチゴにニンジンパウダー、蜂蜜などを加え、程よい酸味とすっきりした味わいです。『だあすこ沿岸店』では他にも、地元の農産物、冷凍水産物を販売しております。



「母ちゃんハウスだあすこ」沿岸店

DATA

問 JAいわて花巻  
母ちゃんハウスだあすこ沿岸店  
0193-42-8151  
http://www.jahanamaki.or.jp/

岩手県矢巾町

## Ça va?缶

さうあかん



### 被災地から「Ça va?(元気ですか?)」

ひときわ目を引く鮮やかな黄色のパッケージには、青字で「Ça va?(元気?)」と一言。オシャレなたたずまいから想像できるように、こちらはただのサバ缶ではありません。震災被害を受けた地域の食の復興と、長期的支援を目的に立ち上げられた団体「東の食の会」と、水産業の新しいブランド価値を発信・創造する取り組みを行う「三陸フィッシャーメンズ・プロジェクト」、缶詰製造メーカー「岩手缶詰株式会社」、地場産品の販路拡大を目的とした第三セクター「岩手県産株式会社」の

共同プロジェクトによって開発。このサバ缶は、国産のサバをオリーブオイルに漬け込んでいます。ヘルシーなうえにクセがなく食べやすいと評判で、パスタの具やサンドイッチ、サラダ、アヒージョなど洋風にアレンジしやすい一品です。開けると、サバの身がゴロッと贅沢に入っています。

DATA

問 岩手県産株式会社  
019-638-8161  
https://www.iwatekensan.co.jp/



味もパッケージセンスも抜群



第二弾  
「レモンバジル味」



第三弾  
「パプリカチリソース味」

宮城県大崎市

## 温泉熱乾燥ドライフード

おんせんねつかんそうどらいふーど

DATA

問 ウラバタケ Café  
☎ 0229-22-6320  
🌐 <http://www.urabatakecafe.jp/>



ウラバタケ Caféでは温泉熱ドライフードを使用したメニューもお楽しみいただけます

### 温泉の2次活用で 新たな商品開発に挑戦

「奥州三名湯」にも数えられる鳴子温泉の温泉熱を利用したドライフードづくりのプロジェクトが進められています。温泉の蒸気熱で約50～70℃に暖められた乾燥小屋の中に、カットした地元産の食材を並べて乾燥させ、ドライフードをつくります。食材を乾かす事で保存期間を長くする他、出汁、お茶、製菓材料など多

様な活用方法が楽しめます。新たな温泉の活用方法を目玉として、クラウドファンディングで資金調達を達成し、商品開発することとともに、多くの方に鳴子温泉に足を運んでもらうきっかけとなりました。温泉の2次活用は地域活性化の一役を担ってゆく可能性を秘めています。

温泉熱乾燥させたリンゴとショウガを使用したアップルジンジャーパウンドケーキ



ごま・くるみ・醤油のたれで食す『うーめん三味』

宮城県白石市

## 白石温麺

しろいしうーめん

DATA

問 奥州白石温麺協同組合  
☎ 0224-25-0124  
🌐 <http://www.shiroishimen.com/top.html>



奥州白石温麺協同組合直営店『やまぶき亭』

### 白石のソウルフード

しろいし白石を代表する郷土の味覚が『白石温麺』。「うーめん」または「うーめん」と仮名で表記されることもあります。その歴史は古く、江戸時代の元禄年間に、胃を患った父の回復を願う息子が、消化が良く、油を使わない製法を開発したのがその発祥とされています。この親孝行の話が時の殿様に伝わり献上したところ、みちのくの人々の温かい思いやりを褒め

て、「温麺」と名付けられたという、心温まる逸話が今に伝わっています。市では、毎月7日が「白石温麺の日」と定められ、市内の多数の飲食店で味わうことができます。奥州白石温麺協同組合直営店『やまぶき亭』では「鴨せいろ」など、温冷多彩なメニューをご用意してお待ちしております。

宮城県女川町

## 碧のか

あおのか

DATA

問 復幸まちづくり女川合同会社  
☎ info@onagawa.co.jp  
🌐 <http://www.onagawa.co.jp/>



「秋刀魚」の魅力を伝える『碧のか』商品と「さんま本」

### 新お土産ブランド三陸女川『碧のか』

おながわ女川町では平成27年に町内事業者が連携し、地元水産物を原料に常温保存・持ち帰りができ、手軽に買えるお土産ブランド『碧のか』を共同で立ち上げました。同年、第1弾としてホヤを使った4商品（ほや生ジャーキー、ほやせんべい、ほや煮、さきほや）を開発、平成29年には第2弾となる秋刀魚を使った4商品（さんま佃煮、さんま昆布巻、さんまのだし茶漬、さ

んまジャーキー）を開発しました。あわせて「ホヤ」と「秋刀魚」それぞれの魅力を解説する冊子「ほや本」と「さんま本」も制作され、町の観光PRにつなげる取り組みとなっております。今後も、ホヤと秋刀魚に続く町を代表する水産物を使い、新たな商品開発に取り組んでいくこととしております。



「ホヤ」の魅力を伝える『碧のか』商品と「ほや本」

茨城県東海村

## 干しイモ

ほしいも

DATA

問 東海村観光協会  
東海村役場 農業政策課  
☎ 029-287-0855  
🌐 [http://www.tokai-kanko.com/special/special\\_03.htm](http://www.tokai-kanko.com/special/special_03.htm)



「東海1〜MOのまつり」でのジャンジャン取り風景

### 風と太陽の恵みをたっぷり受けた自然食品。東海村の味

茨城県の干しイモ生産量は全国一。中でも東海村、ひたちなか市、那珂市地域では全国で生産される干しイモの90%以上が生産されています。干しイモの作り方はとてもシンプル。「蒸す、切る、乾燥する」という一見単純そうな作業だからこそ、ひとつひとつの過程で熟練のプロの

技が重要になります。その技術にこの地域のサツマイモの生育に適した土壌、冬場の澄んだ潮風、太陽の恵みが加わり、おいしい干しイモが出来上がります。干しイモは砂糖や合成保存料等の添加物を一切使用していない、100%自然食品。お子様からお年寄りまで安心して食べていただける食品です。東海村へお越しの際は、ぜひお土産にいかがでしょうか。



作り方はシンプルだが熟練のプロの技が必要



拓陽キスマイル

栃木県那須塩原市

## 拓陽キスマイル

たよくすみる

DATA

問 那須塩原市産業観光部  
農務畜産課畜産振興係  
☎ 0287-62-7149  
🌐 <http://www.city.nasushibara.lg.jp/>



栃木県那須塩原市は、全国でも有数の生乳生産量を誇り、乳用牛（ホルスタイン種）の飼養頭数が本州第一位です。その生乳から作られる牛乳や乳製品といった魅力ある地域資源を有していることを生かし、酪農のみならず、地域全体の活性化を図ることを目的に平成29年3月に「ミルクタウン戦略」を策定しました。戦略実施の一環としてオリジナル乳製品研究開発事業に取り組んでおり、市内にある栃木県立那須拓陽高等学校と共同で、オリジナル乳酸菌飲料『拓陽キスマイル』を開発しました。『拓陽キスマイル』は、那須拓陽高等学校の生徒が育てた乳牛から搾った美味しい生乳と砂糖のみを使った、優しい味わいの乳酸菌飲料になっており、道の駅「明治の森・黒磯」等にて期間限定で販売しております。

栃木県立那須拓陽高等学校と共同で開発

群馬県前橋市

## まえばし tonton まんじゅう

まえばし とんとん まんじゅう

### 豚肉王国の新名物

前橋市の豚肉産出額は、実は全国トップクラス。『まえばし tonton まんじゅう』は、群馬県産豚肉を使用した新しいスタイルのまんじゅうを開発しようと、前橋市内の中華料理店、菓子店、製粉会社の関係者ら9人（まえばし TONTON ナイン〜食のスペシャリスト達〜）が考案した前橋のオリジナル饅頭です。平成20年の発売開始から大人気となり、今では前橋の新名物になっています。

群馬県産小麦を使った生地に、群馬県産豚肉の具が詰まった新しいスタイルの田舎まんじゅう（炭酸まんじゅう）です。農作業の合間に手軽に食べられるという饅頭文化が根付いている群馬県ですが、その味付けは斬新！ 醤油（かぼちゃ皮）・塩（ほうれんそう皮）・カレー（とうがらし皮）・味噌の4種類の味が楽しめます。お土産用に冷凍品も販売していますので、ぜひお買い求めください。



DATA

問 ようこそまえばしを進める会  
（前橋市役所観光振興課内）  
☎ 027-210-2189  
🌐 <http://www.coroton.jp/tonton/original/manju/index.html>

『まえばし tonton まんじゅう』

4種の味が楽しめます！（左上：味噌味、右上：醤油味、左下：カレー味、右下：塩味）



長野県南相木村

そば  
そば

DATA 問 南相木村振興課  
☎ 0267-78-2121  
🌐 <http://www.minamiaiki.jp/tokusan.htm>



相木そば

高冷地環境ときれいな水・空気が育てる

そばの産地として名高い長野県南相木村は、きれいな水とおいしい空気、そしてそば作りに欠かせない高冷地の環境にあり、そばは固有の在来種があります。昼夜の気温差により、夜になるとたくさんの霧が発生して、おいしいそばを育てています。中でも、日帰り温泉施設「滝見の湯」で食べられる『相木そば』と、土産品として開発された乾そば『市兵衛そば』が、良く知られていま

す。どちらも村内にあるそば加工施設で石臼挽きしており、そばの風味を存分に味わえます。『市兵衛そば』は大河ドラマ「風林火山」で真田幸隆とともに活躍した「相木市兵衛」という南相木村の戦国武将から命名されました。村では、そば在来種の振興と遊休農地の有効活用を目的に、「そば生産組合」を作って活動しています。



市兵衛そば

茨城県那珂市

ひまわりオイル  
ひまわりおいる

DATA 問 那珂市商工会  
☎ 029-298-0234  
🌐 <http://www.nakashishokai.com/>



一面に咲き誇る市花のひまわり

市のシンボルから生まれた

那珂市では、毎年夏に開催する「ひまわりフェスティバル」で「市花」である、ひまわりを会場周辺に咲かせています。このひまわりの種から生まれた新しい特産品が「ひまわりオイル」。身体に良いとされるビタミンE、オレイン酸など、ひまわりの種が本来に持つ成分を損なうことがないよう、低温で種に圧力をかける「低温圧搾方式」で、ていねいに

搾って作りました。クセ、べたつきのない、軽い仕上がりが特徴で、ドレッシングのベースはもちろん、炒め物、和え物にかけたり、スープなどの汁物に加えるなど、料理にも最適の食用油です。一面のひまわり畑が目に見え、美しい黄色のオイルは、お土産にもぴったりです。



開発されたひまわりオイル

埼玉県秩父市

秩父カエデ糖  
ちちぶかえでとう

国産メープルシロップ  
『秩父メープル』



国産メープルシロップ！  
『秩父カエデ糖』のお菓子たち

秩父地域には日本に自生するカエデのほとんどが分布しています。その数なんと約25種類！日本人にとってカエデといえば秋を彩る紅葉をイメージしますが、秩父市では、市内のお菓子屋さんを中心に、カエデの木から樹液を採取し、

秩父カエデ糖をマシュマロに注入した『ちちぶまゆ』



商品化する取り組みが10年ほど前に始まりました。当初は規模も小さく、取り扱う業者も数軒にとどまっていたのですが、産学官金の連携もあり、ここ最近では商品数も増え、特産品として活用されることでブランド力を持つようになってきました。『秩父カエデ糖』の成分は、カナダ産のものと比較して、カリウムが3倍、カルシウムが2倍含まれ、ほのかな甘みとともに独特のコクを感じさせる味わいがあります。秩父の山々が育んだ国産メープルシロップ『秩父カエデ糖』を使った恵み(商品)の数々を、秩父市にお越しの際には、ぜひお試しください。

DATA 問 秩父市産業観光部  
企業支援センター  
☎ 0494-21-5522  
🌐 <http://www.city.chichibu.lg.jp/>

岐阜県美濃加茂市

## 堂上蜂屋柿

どうじょうはちやがき

DATA

問 美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会  
0574-25-2902  
http://www.hachiyagaki.jp/



北風でじわじわと水分が抜かれる

### 伝統の極上品「堂上蜂屋柿」

岐阜県美濃加茂市で宮中や幕府への献上品として、1000年以上もの昔から受け継がれてきた干し柿が、『堂上蜂屋柿』です。堂上とは、かつて天皇の日常生活の場に昇ることを許された公家などの家柄・殿上人を指します。蜂屋町が誇る『堂上蜂屋柿』という品種の柿を、伝統の技によって干し柿に加工したものをいいます。美濃加茂市は冬でも晴天の日

が多く、奥美濃で雪を降らせた乾風が吹き下ろすため、秋に収穫した柿を干しあげるには最適の気候になっています。

『堂上蜂屋柿』の糖度は65度もあり、とろりとした果肉からあふれ出る、極上の甘みと濃厚な風味は、自然の恵みと作り手の情熱、そして伝統の技が結集した成果です。



お抹茶との相性も抜群



特産の野沢菜漬け



燕主は野沢菜収穫が体験できます

長野県野沢温泉村

## 野沢菜

のざわな

DATA

問 野沢温泉観光協会  
0269-85-3155  
http://nozawakanoko.jp

### 漬物にしても栄養豊富

野沢温泉村は、全国的に有名な「野沢菜」の発祥地です。野沢菜は他の野菜と違い、漬物にしてもその栄養素がほとんど減少しないのが特徴で、ガン予防に効果があるというビタミンAは、漬物にすることで逆に増加します。野沢菜に代表される植物性乳酸発酵菌による発酵食品のためか、長野県は長寿県としてもよく知られています。

この特産品の野沢菜を使って全国の漬物好きの人達との交流を図り、村の魅力作りにつなげようと設立されたのが『のざわな無四季會社』。株主ならぬ『燕主』になると、野沢温泉で漬け込んだ野沢菜が宅配されるほか、洒落とユーモアを生かした特色あるイベントへの参加など、様々な特典を受けられます。

長野県松本市

## えごまドレッシング えごま万能だれ

えごまとれっしんぐ えごまぼんのうだれ

DATA

問 (一財) 奈川振興公社 ながわ山彩館  
0263-79-2815  
https://www.nagawa-sinko.jp/nagomino-shop

### 脱脂エゴマに着目して開発

松本市の奈川地区はエゴマの産地として知られています。エゴマは、抗酸化力が高く花粉症やアレルギーの抑制効果があるルテオリンを多く含んでいることから、エゴマを原料にしたクッキーや油を商品として開発していました。平成28年に、搾油後に残る脱脂エゴマに着目して、奈川振興公社とJAあづみ、奈川地区

地域づくりセンターの3者で『えごまドレッシング』と『えごま万能だれ』の新商品を開発しています。どちらも醤油ベースの味付けで、ドレッシングは、サラダや炒め物、パスタの調味料に、万能だれは野菜炒めやチャーハンの調味や、豆腐ハンバーグのソースなどにも使えるようになっています。



右：『えごまドレッシング』  
左：『えごま万能だれ』

## 専門家の活用方法

# 活用で重要なのは課題を明らかにすること

### 地域振興を担う専門家の資質とは？

地域振興の場面では、特に特産品開発や観光商品開発で、いわゆる「専門家」といわれる人々とのコラボレーションが有効な手段になることが多いと思います。専門家には、学識経験者、マーケティング専門家、実務者等、豊富な知見と経験に基づく人材がありますが、そうした人々の資質について考えてみたいと思います。

まずは、当然ですが「地域づくりに対する見識を持っていること」です。マーケットの将来を見通して、少なくとも5年～10年先の地域の将来像が描ける見識が必要です。

次に「人的ネットワークを構築できること」です。専門家自身の分野における人脈はもちろん、地域振興を現実的に進めていくために、地元の人たちも含めた様々な分野の人たちと関係を構築する能力が求められます。

3番目は「担当する地域に愛着を持てること」です。地域の人が気づかない魅力を、「よそ者」の視点で見出しながら、地域に根差した活動を行うような、愛着を持って地域を捉えられるかということです。

4番目は「顧客ニーズを把握する力を持っているか」です。地域を訪れる人のニーズ、特産品を買い求める人のニーズを満たすことができるようなマーケティング思考が求められます。

最後は「根気強さがあるか」ということです。地域の様々な人たちとの折衝、施策提案の説明、地域外のパートナーとの調整などを行いながら具体化していくわけですから、根気強さがないと務まりません。

### 専門家に依頼するときは 地域側の課題を明確に

専門家といわれる人からよく耳にする「地域側の課題」は以下の3つです。

ひとつは「専門家への依頼前に『課題』が明確になっていない」ということです。特産品にしても観光振興にしても、市場との接点をいかにマネジメントするか、そこまで持っていかないと地域に何ら経済効果をもたらしません。

意のままにならない市場を相手にするわけですから、創意工夫をする気持ちを持ち続けることも大事ですが、それだけで何とかなるほど市場は甘いものでは

ありません。千に三つも当たればいいということではダメなのです。

「消費者に向けて何をしたいのか」を明らかにして、消費者から「そうそうこんなものが食べたかった」と言ってもらえるような価値をつくるためには、何が課題なのだろうかを知っておくことは大切です。

もっとも課題が何かをはっきりさせることを専門家に依頼する場合もあると思いますが、その時は、最初から専門家にそのように伝えるべきでしょう。

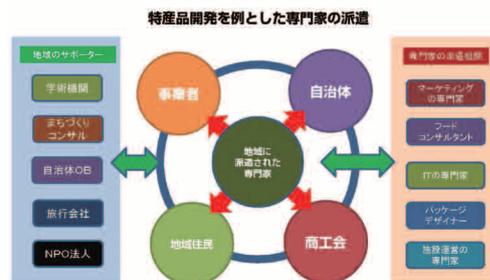
「専門家のあなたには何を期待したい」ということを率直に伝えることが必要な場合もあります。

次は「行政と地域事業者との意思統一がなされていない」という声です。

これは行政と事業者だけに限りません。依頼者である行政内部、議会、事業者間それぞれに利害対立していることもあり、「一筋縄」でいかないことも多々あります。しかしながら、特産品開発という対象がはっきりしているだけに、「消費者にとっての価値」が意思統一のキーワードにならなければなりません。即ち消費者にとっての価値を、如何に創り上げるかということが重要なのです。

最後に「専門家に対する過度な期待」です。専門家は「その道の専門だから、何でも任せて大丈夫」というわけにはいかないでしょう。場合によっては、専門家の交代という選択肢もあります。しかし、様々な視点で「地域の真の課題」を発見する専門家は得難い人材です。

専門家の派遣機関は、こうした事態に備えて「専門家の人材バンク」や「地域サポーターとのネットワーク」を構築しています。派遣機関を選び、専門家の派遣を要請する際の、ひとつの目安になります。地域側は、派遣側がそうしたネットワークを構築しているかどうか、きちんと確認すべきでしょう。



福井県美浜町

へしこ  
へしこ

DATA

問 美浜町商工観光課  
☎ 0770-32-6705  
☎ 0770-32-6050



観光PRキャラクター「へしこちゃん」

『へしこの町』美浜町

「へしこ」は、魚のヌカ漬けのことです。土地によっては、塩とヌカだけで漬けるところもありますが、リピーターが多い美浜のへしこは、塩漬けをした後、魚醤をベースに醤油やみりん、酒粕を入れた調味液にヌカを加え、1年間じっくり発酵させた、美浜町の代表的な特産品です。かるく炙って身をほぐして、お茶漬け、おにぎりの贅沢な具としても美味しくいただけます。また、生のままスライスで、大根にはさんでお酒のつまみにも最適です。へしこのイメージをより広くPRし

ようと、平成18年には、観光PRキャラクター「へしこちゃん」が誕生しました。県内外を問わず美浜町の観光PR・物産に出向き、販売及びPR活動を行っています。美浜町が『へしこの町』として商標登録してから10年を経た、平成27年には、更なる「へしこ」のブランド力向上のため、町内の「へしこ」生産13業者が加盟し、「美浜へしこ組合」を設立しました。今後も、良質なサバの確保や品質管理、技術力及び生産性の向上等を目指します。

「美浜のへしこ」



登録商標『へしこの町』



三重県大台町

えごま油  
えごまあぶら

DATA

問 JA多気郡奥伊勢  
シルバーセンター  
☎ 0598-83-2614  
🌐 www.facebook.com/okuseegoma/



奥伊勢えごま倶楽部の皆さん

1日スプーン1杯の健康習慣  
奥伊勢大台町産えごま油

エゴマは、東南アジア地方原産のシソ科1年性植物で、実を搾った油は必須脂肪酸であるα-リノレン酸が豊富で、スプーン1杯程度で1日の必要量を摂取できるとされています。また、気象や土への適応性が広く、鹿等の獣害に比較的強いため、栽培が容易で耕作放棄地対策作物として導入されています。大台町は、奈良県境の大台ヶ原を源とする一級河川・宮川沿

いに開けた中山間地で、耕作放棄地増加と農地保全が課題となっています。現在町内では、「奥伊勢えごま倶楽部」会員70名が、故郷の農地を守るべく約2haで、エゴマ栽培に取り組んでいます。化学肥料や農薬を使わず、丁寧に栽培されたエゴマの実は、JA直営搾油施設で非加熱・生搾りをおこない、安全で良質な油をお届けしています。詳しくは、フェイスブック「奥伊勢えごま」で検索してください。



えごま油

甘味をぎゅっと凝縮した鉛色のころ柿



石川県志賀町

能登志賀  
ころ柿

のししかころがき

DATA

問 JA志賀  
☎ 0767-32-1155  
🌐 http://www.ja-shika.jp/index.html



ころ柿づくりの風景

志賀の風土に育まれた名産品

ころ柿は、石川県志賀町で盛んにつくられている能登の伝統的な特産物です。平成28年10月に、JA志賀の「能登志賀ころ柿」が、地域ブランドとして国に認められ、地理的表示(GI)保護制度に登録されました。GI制度とは、産地の自然条件や伝統的な製法により生産された農林水産物食品のうち、産地に根付き、結びついた商品について、その名称を

知的財産として保護する制度です。ころ柿の原料となる柿は、志賀町原産の「最勝柿」という品種。柿の皮剥きから始まり、糸くくり、乾燥に至るまで、全てが手作業というその生産過程は、いまでも昔も変わることなく受け継がれています。ここ志賀町では11月に入ると、農家はころ柿づくりに精を出します。渋柿を竿に吊るして約1カ月。本格的な冬の到来とともに、ほのかに甘いころ柿の完成です。

福井県敦賀市

## 敦賀の「おぼろ昆布」

つるがの「おぼろこんぶ」

DATA

問 福井県昆布商工業協同組合  
(事務局) 竹内さん  
☎ 0770-22-0643

受け継がれる職人技



極薄に削られた「おぼろ昆布」

### 手すきの職人技「おぼろ昆布」は程良い甘みと酸味の逸品

削り昆布の職人が、専用の包丁で昆布の面をなでるようにリズムよく往復すると、薄絹のように1枚1枚削られる「おぼろ昆布」。福井県敦賀市の「おぼろ昆布」は、生産量日本一です。

敦賀港は江戸時代から北前船を通じて北海道（蝦夷地）から昆布が荷揚げされ、大阪（上方）へ運ばれた一大集荷地となっていました。今でも主に北海道産の真昆布を使用し、酢に漬けて柔らかくした昆布を削っています。

「おぼろ昆布」は昆布の中心に近い部分だけを削り出した逸品で、口の中で溶けていくと昆布の旨みと程良い甘み、酸味が交差します。

一方、昆布の表面から中心を削り上げた「むきこみ昆布」は豊かな歯ごたえを感じることができます。

和歌山県白浜町

## あゆちょび

あゆちょび

DATA

問 日置川商工会  
☎ 0739-52-3592  
🌐 <http://www2.w-shokokai.or.jp/hikigawa/>



あゆちょび

### 清流日置川の天然鮎で作った"和製アンチョビ"

和歌山県中南部を流れる日置川は、川底が見えるほど澄んだ清流ということもあり、鮎釣りのメッカで、鮎の味も美味です。『あゆちょび』は、清流日置川で育った新鮮な天然鮎を3枚におろし、伝統製法で作られた天然塩に1カ月も塩漬けし、厳選されたオリーブオイルに、また1カ月漬け込み熟成させた、今人気の発酵商品で希少な品です。

平成24年には、『ニッポンいいもの再発見 むらおこしコンテスト』で受賞や JAL のファーストクラスの

食材に採用されたり、TV・雑誌にもとりあげられたりして、「あゆちょびファン」は徐々に増えてきています。川魚の臭みはなく、鮎独特の風味と発酵食品ならではの深い旨味があり、お酒のお供に、大人のおつまみとして、少しづつそのまま味わうこともよし、パスタ・ピザ・グラタンなどにもパッチリあいます。良質のタンパク質や各種ビタミン、ミネラルを多く含む栄養価の高い鮎、塩焼き以外の鮎の味を楽しむ一品です。



あゆちょびパスタ



「レトルトジビエカレー・コンテスト」風景

奈良県五條市

## ジビエ

じびえ



五條柿と鹿ジビエカレー・猪ジビエカレー

### ジビエに親しみ美味しく創造する

奈良県五條市は、紀伊半島のおへそにあり、世界遺産地域に含まれた自然豊かなまちです。豊かな自然は柿栽培に適しており、柿生産量日本一のまちとして全国にPRしています。この柿を狙ってくる猪や鹿を捕獲し、日本の文化である「大切な命を頂きます」という思いを守り、ジビエを五條市の特産品へ変えようと食肉処理加工施設『ジビエール五條』を造りました。食肉やカレーなど加工品は、奈良県内を初め、東京、大阪、

京都、兵庫など全国で利用されるようになりました。

平成29年11月には、駆除害獣肉を「ジビエ料理」として親しみ、美味しく、創造するイベント、「第1回 全国ジビエ・フェスタ」を開催しました。13都道府県15市町村より23品のジビエカレーが集まり、「レトルトジビエカレー・コンテスト」が行われました。

沢山の人に試食いただき、好評を得ています。

DATA

問 五條市役所 産業環境部 農林政策課 鳥獣対策係  
☎ 0747-22-4001 ☎ 0747-22-8210  
🌐 <http://www.city.gojo.lg.jp/>  
✉ [tyoju@city.gojo.lg.jp](mailto:tyoju@city.gojo.lg.jp)



島根県松江市  
**茎味噌と  
めかぶドレッシング**

くきみそとめかぶどれしんぐ

**高品質な片句わかめ  
茎味噌とめかぶドレッシング**

松江市鹿島町片句地域の名産は「わかめ」です。透明度抜群の美しい海水の中で、速い潮の流れにもまれて育った『片句わかめ』は、甘味があり、味が良いと評判です。その加工品『茎味噌』は片句わかめの茎と地元産の味噌など食の安全・手作りにこだわった逸品。おむすびの具や、ふろふき大根、しいたけの串焼きなどに最適です。『めかぶのサラダ』は、わかめの希少部位であ

るめかぶをたっぷり使用し、タマネギとあご（飛魚）のだしを加えて風味豊かに仕上げています。しょう油の代わりに『めかぶのサラダ』を冷えた豆腐にかけるのもお奨めです。どちらも、「片句こい（来い！恋）」の精神に賛同して結成した、地域おこしを目指すグループのお母さんたちが、美味しさと優しさをつめこんで、一つ一つ丁寧に作っています。



良質なワカメを生産する「わかめの里」片句

お母さんたちの優しさと愛情が詰まった手作りの逸品

DATA 問 わかめの里 片句こいグループ  
0852-82-3721  
http://kataku-koi-group.jimdo.com/

岡山県備前市

**カキオコ**  
かきおこ

DATA 問 日生カキオコまちづくりの会  
0869-72-2151  
https://hinase-kakioko.jimdo.com/



大量の生牡蠣をふんだんに使用

**期間限定ご当地グルメ！**

岡山県の東側、岡山県と兵庫県の間境に位置する備前市日生町の日生漁港では、11月頃から3月頃まで、養殖牡蠣の水揚げが盛んになります。日生漁港より、毎日水揚げされる新鮮な牡蠣を使用したお好み焼きが『カキオコ』です。日生の『カキオコ』は、旬の時期には生で食べられるほどの新鮮な生牡蠣を使用するため、牡蠣が加熱されても縮むことなく生地にまで牡蠣エキスが染み込むため、口の中になんともいえない美

味しさが広がります。平成14年に「日生カキお好み焼き研究会」として発足したのが始まりで、現在は「日生カキオコまちづくりの会」として町おこしに取り組んでいます。牡蠣は、昔から地元日生で獲れるため、『カキオコ』はその牡蠣をふんだんに使った昔からの漁師飯であり、牡蠣が獲れる冬季限定（牡蠣限定）メニューとして地元で愛されてきた、まさにご当地グルメです。



アツアツのカキオコは絶品！



トマトのワイン「秋穂ポム・ダムール」

山口県山口市

**トマトのワイン**  
とまとのわいん

DATA 問 JA 山口中央  
083-922-5633



開発された JA 山口中央女性部のみなさん

**畑の宝石・トマトのワイン**

2017年秋、山口市で特産の『秋穂とまと』を100%使ったワイン風洋酒『秋穂ポム・ダムール』が誕生しました。JA 山口中央女性部が『秋穂とまと』のPRを目的に企画・開発し、1年かけて商品化したものです。瀬戸内海の風を受け、甘く育ったトマトをワインと同じ製法で醸造しています。『ポム・ダムール』はフランス語で「愛のリンゴ」という意味で、トマトを指すこともあることから名づけ

られました。パッケージにもこだわり、生産者から『秋穂とまと』が畑の中で光輝くように実っていることから「畑の宝石（ダイヤモンド）」と言われていることを聞き、ひし形に描きました。色は、トマトの赤いイメージと異なり、澄んだシャンパンゴールド。ワイン特有の味わいにトマトの特徴があわさり、とてもフレッシュな味に仕上がっています。

# 自立する 村民出資会社の 限りなき挑戦

## 村民出資による 株式会社設立

島根県松江市から、車で1時間ほど南の斐伊川の上流域は、いわゆる「たたら」です。千年以上続く「たたら製鉄」は日本独特の製鉄法で、中世以降、この地域で盛んとなり、日本刀をはじめ、農機具や生活雑器の代表的な生産地でした。

株式会社吉田ふるさと村は、その「たたら」にあり、たまごかけご飯専用醤油『おたまはん』の製造・販売で一躍全国的に有名になりました。

「たまごかけご飯」に郷愁を感じる人々に、圧倒的な支持を受けることになり、そのブームの火付け役となったのです。

この会社は昭和60年(1985)に、地域産業の振興・雇用の場を創出を目指して、第三セクター方式で設立されました。設立当時は、資本金1500万円、従業員6名で出発。30年後の現在は、資本金600万円、従業員67名。旧吉田村では有数の企業に育ちました。

昭和58年(1983)、旧吉田村に村民を中心とする「むらづくり委員会」が発足しました。その背景には、地域産業の衰退に対する村民の危機感があつたのです。「たたら製鉄」は大正年間に途絶え、その後は林業や製材・製炭業などで生計を立てていましたが、産業の衰退と急速な過疎化によって、昭和30年代に約5000人だった村の人口は、60年代には2800人まで落ち込みました。

昭和60年に、村は地域産業の振興・雇用創出を目指す「吉田ふるさと村」構想を発表することになります。昭和60年4月、村役場から500万円、発起人や村民37名から1000万円の出資によって、資本金1500万円、従業員6名で設立されました。出資希望者が多かったため、その直後に増資。地域課題を解決する「わたらの会社」への村民の期待が結実する「村民出資会社」の誕生でした。商工会から代表取締役専務が就任。設立時の職員は全員パートで、村は経営に立ち入らないと決めました。

## たまごかけご飯専用醤油 『おたまはん』の爆発的ヒット

平成7年、国や村の支援を受けて、本格的な加工施設を建設。それを機に、加工品の販路を、従来の県内中心から、大消費地へ拡大する営業方針に切り替えました。東京や大阪の旧吉田村出身者を訪ねて、「村民出資・安全無添加」をウリに、販売網を広げていきました。

「地域商社」などという言葉のない時代に、小さな村の「大きな挑戦」でした。

ギフト用の乾燥シイタケや、笹巻(ちまき)、惣菜類の製造販売から、味の良いことで知られていた米で作った餅の実演販売など、順調に売り上げを伸ばしていきます。

平成12年、卵の販売に苦労していた県外の養鶏業者から相談を受け、加工食品の開発を持ちかけられました。そこで、社内で頻りに検討を重ねた結果、生まれたのが「たまごかけご飯専用醤油」というアイデアでした。試作品の試食を繰り返して、平成13年に製品が完成。『おたまはん』というネーミングも決まりました。発売前にモニター調査を行い、みりんを少なくした関東向けの『おたまはん』も開発しました。

「東京のマーケットを強く意識したのは、少量・多品種で少々高くても、安全なものニーズが高いことと、ユーザーに商品の詳しい説明ができ、丁寧売っていただけなのは、やはり東京だと思ったからです」と、現在の社長の高岡裕司さんは



「たたら」雲南市吉田町



(株)吉田ふるさと村代表取締役  
 高岡裕司さん



「道の駅たたらば壱番地」で販売されている「たまごかけごはん」



島根 SUPER 大使「吉田くん」ラベルの『おたまはん』。左が関東風で右が関西風



創業以来、無添加で安心手作りの商品がモットー



「神戸そごう」での  
実演販売



「日本たまごかけごはんシン  
ポジウム」のポスター



㈱吉田ふるさと村の商品群

平成20年(2008)、「吉田ふるさと村」は、野菜の直接栽培に加えて、翌年には観光旅行業にも進出します。平成22年には、第三種旅行業に登録して、「着地型のツアー商品」を開発しました。

**地域資源を活かした  
着地型観光商品を開発**

平成16年から管理を受託している

語ります。 名古屋以西の客向けに関西風の味付け、名古屋以東には関東風と2種類の「おたまはん」で、発売を開始します。

当初、1万本の販売目標を立てていましたが、実際には約3万本売れるというヒット商品となりました。その後、地元新聞の紹介記事から口コミで評判が広がり、テレビや全国紙で紹介されると、一躍、全国的に知られる商品となりました。

平成17年10月、吉田ふるさと村が中心となって『日本たまごかけごはんシンポジウム』を開催します。自治体、商工会、学校、各種団体が協力して実行委員会が結成され、卵かけごはんに関するレシピ、作文や論文、キャラクターデザインなどを全国から募集しました。

当日は約2500人の参加者が集う大規模なものとなり、多くのマスコミがその様子を伝え、「雲南市吉田町」の名は全国に広まりました。

この後、『日本たまごかけごはんシンポジウム』は毎年開催されることになり、昨年度で14回を数え、吉田町の秋の恒例イベントとなっています。

「発足当時から『仕事場をつくる・自立しよう・利益を出そう』と走ってきましたが、地域の活性化を目指す『村民出資会社』という公共性もあり、地域ニーズに対応する責任があります。事業収益を上げると同時に、それに対応するソーシャルビジネスの展開も視野に入れていきたい」

「経済的価値」と「社会的価値」を同時に実現する難しい事業戦略という意味で、「株式会社吉田ふるさと村」は、ひとつのロールモデルとして注目されています。

現在進行しているのは、『よしだむら』、『菅谷たたら山内』を巡るマイカーツアーや『ほたる観バス』、『トロツコ列車』、奥出雲おろち号、撮り乗り旅タクシープランなど。

現在は、こうした食品加工や旅行業といった収益事業の他に、管理運営委託事業も、会社発足時に比べて増加しました。

平成25年には、雲南吉田ICの『道の駅たたらは吉番地』の管理を受託。駅内の立ち寄り軽食『TATA ALOVER』も開始します。その他、簡易水道施設の管理や市民バスの運行など、多彩な事業展開になっています。

高岡社長は今後の抱負を、次のように語っています。

「発足当時から『仕事場をつくる・自立しよう・利益を出そう』と走ってきましたが、地域の活性化を目指す『村民出資会社』という公共性もあり、地域ニーズに対応する責任があります。事業収益を上げると同時に、それに対応するソーシャルビジネスの展開も視野に入れていきたい」

「経済的価値」と「社会的価値」を同時に実現する難しい事業戦略という意味で、「株式会社吉田ふるさと村」は、ひとつのロールモデルとして注目されています。

現在進行しているのは、『よしだむら』、『菅谷たたら山内』を巡るマイカーツアーや『ほたる観バス』、『トロツコ列車』、奥出雲おろち号、撮り乗り旅タクシープランなど。

現在は、こうした食品加工や旅行業といった収益事業の他に、管理運営委託事業も、会社発足時に比べて増加しました。

平成25年には、雲南吉田ICの『道の駅たたらは吉番地』の管理を受託。駅内の立ち寄り軽食『TATA ALOVER』も開始します。その他、簡易水道施設の管理や市民バスの運行など、多彩な事業展開になっています。



日本の山林王として名高い田部家の土蔵群



平成27年に開催した「たたら製鉄体験ツアー」の様子



国重要文化財に指定されている「菅谷高殿」。大正時代までこの場所で「たたら製鉄」が行われていた



『とのえアイスみかん』

愛媛県西予市

## とのえアイスみかん

とのえあいすみかん

DATA 問 渡江から一步を踏みだす会  
080-9830-1390  
http://www.pikara.ne.jp/toipokai/

### 旬のみかんをそのまま凍結

冷凍柑橘『とのえアイスみかん』は、旬の時期に収穫したミカンを、リキッドフリーザー、という細胞を壊さない冷凍方法で凍結しています。従来の冷凍ミカンと違い、この商品は溶けてもドリップが出ず、果汁感もそのまま、半解凍で食べるのがお勧めです。西予市浜浜町の渡江地区の住民の方々がつくる「渡江か

ら一步を踏み出す会」が、地域活性化のため、平成26年度に総務省の交付金を受けて、市と協働で開発しました。市場競争力で課題が残るものの、絶対の自信を持っていた柑橘を、テストマーケティングや視察により消費者の嗜好や市場の動向を把握して、より魅力的な商品となりました。



みりん鯖

福岡県芦屋町

## みそ鯖 みりん鯖

みそさわら・みりんさわら

DATA

問 芦屋町商工会  
093-222-2111  
http://www.ashiyashoko.com/

### 鯖でまちおこし

遠賀川河口に位置する芦屋町には、様々な特産品がありますが、中でも現在のイチ押しは、「福岡の隠れた絶品」と呼ばれる鯖です。商工会では、鯖の中でも小ぶりな「サゴシ」の有効活用を図るため、九州産のみそにじっくり漬け込み熟成させた『みそ鯖』と、地元の特産品である「芦屋みりん」の秘伝のタレに漬け

込んだ『みりん鯖』を開発。平成29年より地元のスーパー等で販売を行っています。この他、芦屋町では町内外の飲食店などが開発した「鯖グルメ」が一堂に集結し、グランプリを競う『さわらサミット』も開催されており、芦屋町の鯖の魅力を全国に発信しています。



みそ鯖



『ゆずもりセット』

高知県馬路村

## ユズ加工品

ゆずかこうひん

### 村をまるごと売り込む 販売戦略で全国区に

特産品開発の優良事例として知られているのが、馬路村の「ユズ加工品」です。地域の産品として根づいていたユズを活用して、「名前も知らない村の特産品は売れない、名前を知らない村へは遊びにも行けない」という考えから、「村をまるごと売り込む」というコンセプトで全国的なネットワークを形成しています。代表的商品のユズドリンク『ごっくん馬路村』は、外部デザイナーの登用により、統一されたパッケージやCMで情報発信を展開し、村の顔とも言える商品になりました。

村の顔とも言える『ごっくん馬路村』



DATA

問 馬路村農業協同組合  
0120-559-659  
http://www.yuzu.or.jp/

今では、馬路村のユズ事業は、搾りかすの堆肥活用で有機農業を精力的に展開して、「馬路流循環型農業」を実施しています。900人の人口ですが、村ぐるみで特産品開発に取り組み、『ぼん酢しよゆ・ゆずの村』を始めとする「ユズ加工品」は、30億円ほどの年商を誇っています。



ベタの一夜干し

大分県中津市

## ベタの一夜干し

べたのいちやぼし

DATA

問 大分県漁業協同組合中津支店  
女性部加工・  
販売部門浜の輪フレンド  
☎ 0979-22-2103  
🌐 <http://jf-nakatsu.brtnet.jp/>



地元では『ベタ』と呼ばれる舌平目

### 浜のお母さんの手作り

豊前海に面する中津市では、秋から春先にかけて舌平目の魚が盛んです。中津では舌平目のことを『ベタ』と呼び、その一夜干しは保存食として各家庭で親しまれてきました。この地域では、昔から漁師の嫁がベタを一夜干して家族で食べる習慣があります。そんな漁師の家庭の味を中津の名産にしたいと、漁協の女性グループ

『浜の輪フレンド』が開発したのが『ベタの一夜干し』。新鮮なベタを、一枚一枚、丁寧に一夜干しにしました。大分県農林水産部が主催する「大分ワンコインふるさと審査会」で舌平目の一夜干しとして最優秀賞に輝いた他、「なかつ6次産業推奨品」にも認定された逸品です。焼き上げると、身はふっくらとして上品な味わい、エンガワはパリパリと香ばしく、酒の肴やご飯のお供に最適です！

佐賀県唐津市

## 相知高菜漬け

おうちたかなづけ

DATA

問 JA からつ「逢地の里直販所」  
☎ 0955-51-8131

「まぼろしの高菜」復活



### 幻の「相知高菜漬け」が復活

「相知高菜」は、昭和40年代まで唐津市相知地区を中心に盛んに栽培されてきた特産野菜でしたが、品種改良され収量の多い大型品種の栽培に移行したため、一時は姿を消し「まぼろしの高菜」となっていました。平成19年に種子の採集・選抜を繰り返す努力が実を結び、平成22年春、40年ぶりにかつての相知高菜漬を復活させることができました。相知地区の10軒を含む多数の契約農家と漬物業者で「相知高菜」の栽培を手掛けています。低農薬で大切に育てられた「相知高菜」を原料にした古漬けの素朴な味わいが、静かな人気を呼んでいます。



「甘玉子」を現代的に料理



趣向を凝らして作った  
個性的なプリンの数々

### 湯気を使った「蒸し料理」がオリジナルのプリンに

小国町の杖立温泉では、その湧き出る温熱の湯気をつかった「むし場」をいろんな場所で見かけることができます。暮らしのなかで湯気をつかった「蒸す」といった贅沢な料理が、昔からごく日常にあったのです。中でもお客さまをお迎えするおもてなしの地元料理が「甘玉子」。茶碗蒸しに砂糖を加えたようなお菓子の、現代でいうところの「プリン」のよ

## 熊本県小国町 杖立プリン

つえたてぷりん

DATA

問 杖立温泉観光協会  
☎ 0967-48-0206  
🌐 <http://tsuetate-onsen.com/pudding>

うなものでした。そんな「甘玉子」のような「おもてなし料理を！」ということで始まったのが「杖立プリン伝説プロジェクト」です。商店街の店や旅館14軒が趣向を凝らして作った個性的なプリンを求めて、「立ち寄り湯がてらに、杖立プリンを食べ歩き」といったコースも人気です。「杖立プリン伝説プロジェクト」と称して始まった町おこしイベントが、今や「杖立と言えはプリン」と言われるほどになりました。

熊本県南小国町

## 玄米グラノーラ

げんまいぐらのーら

DATA

問 南小国町総合物産館  
きよらカアサ  
☎ 0967-42-1213  
🌐 <http://www.kiyora-kaasa.com/>



旬の野菜や果物がたっぷり

### 地域のお米と旬野菜をつかった『玄米グラノーラ』

筑後川の源流に位置する小さな立岩集落には「立岩水源」という日量380トンという豊富な水源があります。水温は常に13度に保たれており、米を炊くときに美味しく炊ける「軟水」を汲みに来る人も多いところです。その地域の清らかな水源で育った玄米を、昔ながらのポンポン菓子にし、オーガニックな旬野菜を使用した『玄米グラノーラ』は、南

小国町の人気の特産品です。牛乳や、「黒みつ」をかけて食べると、美味しさは倍増、無添加で安心・安全な栄養価抜群の「手作りグラノーラ」となっています。他にも、キャラメルでコーティングした「グラキヤラ」や、「大豆玄米グラノーラ」があります。乾燥した野菜やフルーツは季節によって違うため、一年中さまざまな味が楽しめます。



『玄米グラノーラ』

沖縄県浦添市

## 飲むフルーツ酢

のむふるーつす

DATA

問 株式会社 紅濱  
☎ 098-870-1150  
🌐 <http://www.benihamashop.jp/>

おいしく飲める、フルーティーで爽やかな「飲むフルーツ酢」

### 沖縄産の自然素材にこだわった飲むフルーツ酢

最近「飲むお酢」が人気となっています。沖縄産の自然素材にこだわった『紅濱』の「飲むフルーツ酢」は、独自製法で果汁そのものを発酵・熟成させて作った果実酢です。お酢独特の鼻にツンとする酸っぱさがなく、子どもからお年寄りまで安心して飲める商品です。

この商品は、シークワーサーが豊作貧乏にあえいでいるときに、沖縄農業の苦境を救える手立てとして独自の発酵技術を活かした農産加工品作りをきっかけに生まれ、平成20年の「農林水産省の補助事業地域食品開発支援事業」の支援を受けて開発されました。東京ビッグサイトで開かれた「第22回グルメ&ダイニングスタイルショー-秋2017」ピバレッジ（飲料）部門で、「飲むフルーツ酢 シークワーサー」が準大賞を受賞しました！



熟成味噌とかけ合わせた『たかえび味噌』

鹿児島県薩摩川内市

## タカエビ

たかえび



採れたてのタカエビ

### ぷりぷりとした食感と甘味が両立する「タカエビ」

「深海の宝石」と呼ばれる「タカエビ」は、深海に生息する大型のエビ（ヒゲナガエビ）のことで、「薩摩甘えび」というブランド名で親しまれています。一般的な甘エビよりも、かなり大きく、焼くと皮ごと食べられるほど皮が柔らかいのが特徴です。地元では刺身やバーベキューの他に、エビフライとしても食べられています。

タカエビ漁が盛んな鹿児島では5艘が操業し、特産品『たかえび味噌』、『エビさつま揚げ』などを開発。これらの商品は、薩摩川内市の「地域おこし協力隊」のメンバーとタカエビ漁船の業者が協働で開発したもので、今では鹿児島の代表的なお土産品となっています。

DATA

問 下飯島観光案内所  
☎ 09969-5-1800  
🌐 <https://satsumasendai.gr.jp/>