

電気の  
ふるさと  
別冊

電源市町村のうち130の  
『特産品開発情報』

ご当地特産品ガイド

# 加工品編

お菓子・料理・酒・麺etc



北海道泊村

## 泊の宴

とまりのうたげ



『鯨御殿とまり』

DATA 問 泊村商工会  
☎ 0135-75-3231  
🌐 <http://tomari-shokokai.jimdo.com/>

### 泊村と伊方町の 交流が生んだくり焼酎

愛媛県産の「中山栗」を100%使用した、北海道では珍しい栗焼酎です。泊村と愛媛県伊方町は、原子力発電所立地地域の縁から姉妹都市提携を結んでいます。伊方町の酒蔵との協働により生まれたのが、栗焼酎『泊の宴』です。栗の優しい香りは料理との相性もよく、その楽しみの幅を広げてくれる逸品です。泊産のウニやホタテなどの海産物と合わ

せて味わってみてはいかがでしょう。泊村はかつて、ニシンの水揚げでたいへん栄えたところで、村内には当時の様子を知ることができる『鯨御殿とまり』があります。ラベルには、その『鯨御殿とまり』など、泊村の名所が見事な筆致で描かれています。



栗の香り豊かな「泊の宴」

青森県六ヶ所村

## 六趣

ろくしゅ



長期にわたり熟成させた『六趣スペシャル』

DATA 問 六趣醸造工房  
☎ 0175-71-3335  
🌐 <http://rokushu.com/>

### 日本一の長芋と地域の熱い 想いで生まれた幻の焼酎

冷たく湿ったヤマセ（北東風）が吹きつける六ヶ所村では、たびたびおこる冷害が農業の「課題」。農業者は試行錯誤の上、冷害に強い長芋などの根菜類の生産に取り組んできました。かつて長芋畑に大量に放置されていた規格外の長芋を見た一人の九州出身の企業出向者が「もったいない。何かに活用できないか」と村に焼酎づくりを提案しました。当時、青森県内に焼酎乙類を製造する酒蔵はなく、村は長芋焼酎の開発を宮崎県の蔵元へ委託することに。長

芋を遠く宮崎まで搬送し、試作を重ね、平成4年『六趣』の販売を開始しました。その後、慢性的な品薄状態となるほどの人気の高まりを受け、村は平成18年に「六趣醸造工房」を村内に整備し、地場産『六趣』の味わいを提供し続けています。地域の「課題」を地域ブランドという「誇り」に変えた『六趣』は、村民はもとより全国のファンから愛され、地域に元気を与えています。



六趣レギュラー（左）、六趣五年（中）、六趣スペシャル（右）

青森県むつ市

## 大湊海軍コロッケ

おおみなとかいぐんころっけ

上：チーズやニンニク、ニラなどが入ったスタミナコロッケ  
下：ホタテの貝柱がたっぷり入ったホタテコロッケ

### 明治に生まれた海軍グルメがルーツ

「海軍コロッケ」とは、旧日本海軍にルーツを持つ海軍グルメのひとつで、兵隊の栄養不足を補うために提供されていました。大湊では、古くから「海軍コロッケ」発祥の地と言われてきましたが、平成15年11月、海上自衛隊大湊地方隊創設50周年記念行事において旧海軍のレシピを元に再現調理され、公に振る舞われたのが復活プロジェクトの始まりでした。平成20年には、一定の条件を満たしたコロッケを『大湊海軍コロッケ』と認定し、地域の新たなブランドとして確立したのです。『大湊海軍コ

ロッケ』は、普通のコロッケと違い揚げ油にヘット（牛脂）を使っているのが最大の特徴です。また、現在市内十数店舗で販売されておりますが、お店ごとに用いる具材が違うのも特徴で、その具材はイカ、ホタテ、にんにく、東通牛、リンゴ等々、いずれも地元の厳選素材が使用されています。是非コロッケの食べ比べを楽しんでください。

DATA 問 大湊海軍コロッケ普及会  
☎ 0175-31-0244  
🌐 <http://www.o-kc.net/shop.html>





秋田県大潟村

## パンプキンパイ

ばんぷきんぱい

DATA

問 JA 大潟村 あぐりプラザおおがた  
☎ 0185-45-2214  
🌐 <http://www.ja-ogata.or.jp/products/>

### 秋田のご当地スイーツの先駆け

『パンプキンパイ』は、大潟村特産「くり大将」かぼちゃのあんをバターたっぷりのパイ生地で包み込み、一つ一つ丁寧に焼き上げた甘さ控えめな手づくりパイです。

今でこそ日本各地で行われているJAや生産者グループによる農産物加工品づくりですが、実は『パンプキンパイ』は秋田県内でその先駆けとなった商品です。もともとは、形や大きさが出荷の規格からはずれたかぼちゃの有効活用を目的に、JAが加工センターを立ち上げ、1989



どこか懐かしさを感じる『パンプキンパイ』のパッケージ

年（平成元年）に誕生しました。その美味しさ、完成度の高さから発売直後から人気商品となり、今でも、秋田県を代表するお土産として、お子さまからご年配の方まで幅広い世代に人気の商品です。発売当初から変わらない手作りならではの味をぜひお楽しみください。



開発された「IIDE 山 oh！」

山形県飯豊町

## アイスクリーム

あいすくりーむ

DATA

問 農家レストラン エルベ  
☎ 0238-86-2828  
🌐 <http://www.erbe.jp/>



眺山牧場で育った放牧牛の良質な乳を使用

### 飯豊町の恵みがたっぷりのアイスクリーム

飯豊町産の生乳を使用したアイスクリーム『IIDE 山 oh!』。開発したのは、町職員や若手女性酪農家、飲食店などで作る「いいでアイスクリームプロジェクトチーム」。飯豊町は、「日本で最も美しい村連合」に加盟しており85%は山林で、水田に囲まれた山居集落の風景がとても綺麗なおとこです。生乳には、町内の牧場で育った放牧

牛の良質な乳を使用し、バニラ味のほか、町内産のラズベリー、サクランボ、つや姫など、季節ごとのフレーバーを楽しむことができます。試食会での町民の意見も取り入れ、子どもからお年寄りまで幅広い年代が楽しめる味に仕上がっています。飯豊町の恵みが詰まったアイスクリームをぜひご賞味ください。



かぼちゃのあんをパイ生地で包み込みました

岩手県奥州市

## あんかけうどん

あんかけうどん

DATA

問 奥州市商工観光部  
商業観光課  
☎ 0197-24-2111 (代)  
🌐 <http://www.city.oshu.iwate.jp/html/kanko/g.udon.html>



江刺産業まつり

### 醤油ベースの和風だしのあんが金色に輝く

奥州市江刺区では、昭和の始め頃から「あんかけうどん」が食べ継がれてきました。結婚式引き出物のカマボコなどを具材に使って家族で分け合って食べていたとも言われています。冬場の御馳走として、冷めにくい「あんかけうどん」は江刺を代表する郷土料理で、醤油ベースの和風だしのあんが金色に輝き、レトロ

な懐かしい味に仕上がっています。地元の飲食店では店舗によって入っている具材が違い、独自の「昭和の味」を楽しむことができます。「江刺産業まつり」などでふるまわれて、県外の人々にも人気となりました。



「あんかけうどん」の一例





「馬肉ラーメン肉まん」



「辛みそラーメン豚まん」



チラシ

山形県長井市

## 馬肉ラーメン肉まん 辛みそラーメン豚まん

ぼにくらーめんにくまん・からみそらーめんぶたまん

DATA 問 株式会社アイデアのおもちゃ箱  
☎ 0238-88-1320  
URL <http://www.idea-toybox.net/index.html>

### 日本初！ラーメン入りご当地中華まん

山形県置賜地方の長井市では昔から馬肉料理を食べる独特の文化があります。地域で名物を作ろうと異業種のメンバーが集まり、試行錯誤して生まれたのが『馬肉ラーメン肉まん』。ラーメン味の肉餡、特製麺、肉屋特製のチャーシュー、手作りのメンマ、長井市産の長ネギの順番で、きれいに層にして重ねていることで、地元で愛されているラーメンを忠実に再現しました。新しく開発された『辛みそラーメン豚まん』

も人気を集めています。自慢の皮は、山形県産小麦のこだわりの生地一つひとつ手包み。頭にナルトをのせたこだわりの逸品。「これぞラーメン！」とラーメン通もうならせる驚きの美味しさです。新しく電子レンジ対応の冷凍個包装でご家庭でもお楽しみいただけます。一つひとつ心を込めて作った、長井の味をどうぞお召し上がりください。

福島県南相馬市鹿島区

## かしまの和梨ジュース

かしまのわなしじゅーす

問 (一社) 南相馬市かしま観光協会  
DATA ☎ 0244-26-3700  
URL <http://www.kashima-kankou.jp/>

### 鹿島の和梨100%

南相馬市の特産品の一つである和梨。沿岸域の温暖な土地で古くから栽培され、現在は『そうま梨』として出荷されています。そんな南相馬鹿島区産の和梨を丸ごと絞った『かしまの和梨ジュース』が、試験販売を繰り返し、平成28年度から本格的な販売をスタートしました。和梨特有の芳醇な香り、ふくよかな甘みの特徴で、後味もすっきりとして飲みやすく仕上がっています。ジュースは、『幸水』・『豊水』の2種類が

商品化されています。2つの梨の味わいを、ぜひ飲み比べてみてはいかがでしょうか？ 梨は高血圧・高コレステロールなどに効果があると言われており、健康が気になる方にもおすすめの商品です。『かしまの和梨ジュース』は、平成29年10月より販売しています。詳しくは南相馬市かしま観光協会にお問い合わせ下さい。プレミアム感が高く、数量限定商品となっておりますので、お早目にお買い求めください。



かしまの和梨ジュース

宮城県石巻市

## 石巻おでんプロジェクト

いしのまきおでんぶろじまくと

DATA 問 石巻商工会議所  
☎ 0225-22-0145  
URL <http://ishinomaki.or.jp/>



直売コーナーから

### 「石巻の練り物文化」を見直す

世界三大漁場とされる三陸沖に近く、水産業が盛んな宮城県石巻市では、明治時代に、焼きちくわや、かまぼこなどの生産が始まったとされ、練り物の産地として栄えた歴史があります。そんな「石巻の練り物文化」を見直し、東日本大震災で被災した地域の産業を復興させようと、「石巻おでんプロジェクト」が始動しています。このプロジェクトは、石巻地方に伝わる練り物に着目し、地場産の練り物などに

よる『石巻おでん』や、焼きちくわを使ったアレンジ料理など新しい食を開発し、観光振興や交流人口の拡大を図ろうというものです。『石巻おでん』には地元の水産物や農産物、加工品を必ず使うことがルールとなっていますが、その味付け、提供スタイルは自由。市内飲食店や石巻専修大学との連携により、メニュー開発が行われています。今後の新たな石巻名物の登場が期待されます。



石巻おでん

明治時代から受け継がれてきた練り物や、ぼたん焼ちくわ、地域の風土が育んだ産品を厳選し、四季折々の味を提供いたします。



栃木県宇都宮市

## 宇都宮のカクテル

うつつのみやのかくてる

DATA

問 宇都宮カクテル倶楽部  
(宇都宮観光コンベンション協会)  
☎ 028-632-2445  
🌐 <http://www.utsunomiya-cvb.org/>



### バーの激戦区

宇都宮市は「カクテルの街」として知られています。「全国バーテンドー技能競技大会」を始め様々な国内大会で度々優勝者を出すなど、これまでも多くの優秀なバーテンドーを輩出してきました。バーテンドーの業界では、その人数とバーテンドーのレベルは、銀座と比肩するほどといわれています。市内の「宇都宮カクテル倶楽部」を中心に、「カクテルカーニバル」や「カクテルナイト」

など、毎年様々な企画やイベントが行われています。

バーテンドーのセンスを生かした宇都宮だけのオリジナルカクテルが楽しめるのも特徴です。『マロニエリーフ』は、シンボルロードの並木道、県木の栃の木をカクテルで表現したものです。他にも、特産のイチゴ「とちおとめ」を使用したカクテル、県内プロスポーツチームオリジナルカクテルなど。『宇都宮のカクテル』を呑みに、ちょっと足を伸ばしてみてくださいはいかがでしょうか。

市内各店で宇都宮のオリジナルカクテルが楽しめます(提供:宇都宮観光コンベンション協会)

例:宇都宮のオリジナルカクテル『マロニエリーフ』(提供:宇都宮観光コンベンション協会)



群馬県高崎市

## 高崎パスタ

たかさきぱすた

DATA

問 高崎市役所観光課  
☎ 027-321-1111  
🌐 <http://www.city.takasaki.gunma.jp/kankou/souvenir/pasta.html>



「スープパスタ」は高崎発祥

### 「パスタのまち」として全国区に

高崎市は、全国的にみて人口当たりのパスタ店が多い「パスタの街」。群馬県は全国有数の小麦の産地でもあり、小麦粉を使った「粉もの」料理は、昔から高崎市民の生活と深く結びついてきました。昭和43年に開店したイタリアンレストラン『シャンゴ』で、ボリュームたっぷりのパスタが人気となったのが、後の「パスタのまち」高崎の始まりとい

われています。「スープパスタ」は高崎市が発祥とも言われ、その後、多様なレシピのパスタ料理が広まって、今では首都圏からのパスタアールが出るほどの人気となりました。市内のパスタ店などがパスタの味と魅力を競い合うイベント『キングオブパスタ』が毎年11月に開催され、出場各店舗が地元産の食材を使った自慢のメニューを振る舞います。



猪豚鍋定食

群馬県上野村

## 猪豚料理

いのぶたしょうり

DATA

問 上野村役場  
☎ 0274-59-2111  
🌐 <http://www.uenomura.jp/tourism/eat/inobuta.html>



猪豚の焼肉

### 愛情と自然が育てたお肉を おいしくいただく

猪豚とは、雄の猪と雌の豚を交配させた貴重な動物です。獣臭さは無く、風味豊かな赤身の味わいとコクのある脂身の甘さ、旨みが凝縮された美味しさが特徴です。全国でも猪豚の飼育を行っている所は少なく、上野村では一代交配にこだわることで猪豚本来の味を守っています。猪豚はとてもデリケートな動物なので、病気やストレスなく元気に育ててもらうために徹底した管理を行い、大事に育てています。飼育期間

も長いので、上野村での飼育頭数は年間200頭ほど。なかなか村外には出回らない希少なお肉です。上野村には、猪豚を味わえるお店が10店舗余りあります。上野村の澄み切った空気の中で、愛情いっぱい注がれて育った猪豚のお肉。一番のお勧めは上野村特産『十石みそ』仕立ての鍋です。他にも焼肉、カレー、餃子、コロッケなど…お好きな食べ方でお召し上がりください。



各店自慢のパスタ



東京都青梅市

## トウキョウX肉うどん

とうきょうえっくすにくうどん

DATA

問 青梅商工会議所  
☎ 0428-23-0111  
🌐 <https://www.omecci.jp/>



『トウキョウX肉うどん』マップを作りました！

### ブランド豚を ぜいたくに載せた

美味しい銘柄豚として全国的に注目が集まっている『TOKYO-X』は、青梅市内にある東京都青梅市畜産センターで7年の歳月を費やして開発されたブランド豚です。人気が高まる一方で、生産量が少ないため気軽にいつでも食べられるほど販売されていませんが、青梅市周辺の蕎麦・うどん屋さんでは、この『TOKYO-X』を使った新しいご当地グルメとして、蕎麦、うどんなどの各店オリジナルメニューを提供しています。

東京都麺類協同組合西多摩支部などに所属する蕎麦・うどんが「トウキョウX肉うどん」を初めとした、各店オリジナルメニュー「トウキョウX肉南蛮」「トウキョウX肉せいろ」「トウキョウXカレー南蛮うどん」などを作り上げました。この肉うどん・蕎麦が食べられるお店を紹介する『トウキョウX肉うどん』マップも作成し、青梅市を中心に客を呼び込んでいます。ぜひご賞味ください。



『トウキョウX肉うどん』



『白い宝石』

埼玉県神川町

## 神川梨

かみかわなし

DATA

問 神川町経済観光課  
☎ 0495-77-0703  
🌐 <http://www.town.kamikawa.saitama.jp/>



神川町特産の和梨

### 梨シャーベット『白い宝石』を開発

毎年8月上旬から9月下旬、町内の国道や県道沿いにずらりと並ぶ梨の直売所は、神川の季節の風物詩です。この通称『梨街道』では、主力の「幸水」、「豊水」のほか、埼玉県独自の品種の「彩玉」など、時期によって様々な梨が並びます。神川町での梨栽培の歴史は古く、明治初年頃から四軒在家という地区で始められたと伝えられています。栽培に適した風土と、生産農家の高い栽培技術が今日の梨栽培の発展をもたらし

ました。近年では、宅配便を使っての直販の努力が実り、神川の梨は全国的にも有名になっています。また、埼玉県や生産農家、製造業者等と連携して検討を重ね、神川町にあるイタリアンレストランのシェフが商品化した梨シャーベット『白い宝石』は、神川町産の梨を100%使用しています。風味を生かすため甘さを控え、梨の食感を残した上品な味わいに仕上がっています。

神奈川県小田原市

## 小田原わいんシリーズ

おだわらわいんしりーず

DATA

問 小田原酒販協同組合  
☎ 0465-24-2271  
🌐 <http://www.odawarasake.com/>



特産の湘南ゴールド

### 小田原名産果実のご当地ワイン

小田原市は、梅や柑橘類などの果物の栽培が盛んな地域です。そんな小田原市特産の農産物を高付加価値化して、広くPRしていくと、農業協同組合、商工会議所、観光協会及び消費者や生産者の代表などにも「小田原市農林畜産物特産品開発推進協議会」を立ち上げました。そして開発されたのが、小田原の基幹作物である「梅」・「みかん」・「レモン」のほか、新しい柑橘「湘南ゴールド」を利用した4種類のワインです。これらは、

果実をお酒に漬け込むのではなく、果実自体を発酵させて醸造を行うため、素材の風味がそのまま生きたワインとなっています。

また、甘口タイプに仕上げているため飲みやすく、女性の方やお酒の苦手な方にも好評です。冷やして飲むとその美味しさがいっそう引き立ちます。

小田原駅前の土産物屋さんや酒販店等で販売しておりますので、是非一度お試しください！



『小田原わいんシリーズ』



新潟県柏崎市

## 柏崎鯛茶漬け

かしわぎざたいちャづけ

DATA

問 一般社団法人 柏崎観光協会  
 ☎ 0257-22-3163  
 URL <http://www.uwatt.com/taiyaduke>

### 柏崎を代表する名物グルメ

約42kmの海岸線をもつ「海のまち」柏崎。笠島沖には鯛の産卵場があると言われ、県内有数の鯛の水揚げ量を誇ります。そのため柏崎では、鯛料理の種類が豊富です。中越沖地震の復興の過程で、柏崎の鯛でご当地グルメを作るべく組織されたのが『鯛プロジェクト』。旅館・ホテル・民宿・割烹などを営むメンバーたちが一体となって『鯛茶漬



全国ご当地どんぶり選手権グランプリ仕様の鯛茶漬け

この「のぼり旗」が目印!

け』の研究を重ねてきました。2013年には「全国ご当地どんぶり選手権」で『柏崎鯛茶漬け』がグランプリを獲得し、全国にその名をとどろかせました! 現在市内や周辺地域の約30店舗で、どんぶり選手権仕様の鯛茶漬けだけでなく、各店舗オリジナルの鯛茶漬けを味わうことができます。各店舗自慢の味をぜひお召し上がりください。



山梨県韮崎市

## ヴァン穂坂

うあんほさか



ブドウ畑

### 200軒のフルーツ農家が共同でブランド開発

茅ヶ岳山麓に広がる穂坂果実郷で、ワイン用原材料として広く栽培されている「マスカットベリーA」を使用した赤のスパークリングワインです。「私たちの町をフルーツで元気にしよう」という200軒のフルーツ農家で発足した「穂坂町ふるさと協議会」が、地元ワイナリーに委託して醸造しています。ここから地域食品ブランド『穂坂町ぶどうのう』が始まり、『ヴァン穂坂』はその中のひとつです。ほんのりと甘さを残したフルーティーな味わいで、喉ごしが良く、食前、食中酒にも適しており、軽く冷やしていただくと、より一層おいしくいただけます。『ジャパン・ワイン・コンペティション(国産ワインコンクール)2010』で銅賞を獲得するなど、人気のスパークリングワインとなっています。



ヴァン穂坂

DATA

問 穂坂町ふるさと協議会  
 ☎ FAX 0551-23-4660 (フルーツランド平賀内: 冬季はFAXのみ)  
 URL <http://www.nirasaki-kankou.jp/> (韮崎市観光協会)

山梨県甲府市

## 甲府鳥もつ煮

こうふとりもつに

DATA

問 甲府鳥もつ煮でみなさまの縁をとりもつ隊  
 ☎ 090-3041-5111  
 URL <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~torimotsu/torimotsutai.htm>



平成22年には「B-1グランプリ」でゴールドグランプリを受賞

### 甲府のご当地グルメ

『甲府鳥もつ煮』は、昭和25年に甲府市内の蕎麦屋が発祥。それが評判となって他の飲食店に広がっていききました。主に砂肝やハツ、レバー、キンカンといった部位を、砂糖と醤油ベースのタレで短時間のうちに強火で照り煮します。山梨県では「鳥もつ」といえば、この『甲府鳥もつ煮』を指し、市内の多くの飲食店で食べることができます。平成20年から、甲府市役所職員の若手有志がまちおこし団体「甲府鳥もつ煮でみなさまの縁をとりもつ

隊」を旗揚げし、『甲府鳥もつ煮』のブランド名で甲府のご当地グルメとして全国に向けてのPR活動が行われました。平成22年には「B-1グランプリ」で「甲府鳥もつ煮」を出展した「甲府鳥もつ煮でみなさまの縁をとりもつ隊」がゴールドグランプリを受賞しました。その後、おもてなしの心や材料・調理法など、一定の基準を示した認定店制度を設け、継続的に『甲府鳥もつ煮』を通じた甲府のPR活動に取り組んでいます。



市内の多くの飲食店で食べることができる



# 高付加価値化に欠かせない 「パッケージデザインのカ」

地域産品のパッケージデザイナーとして活躍する木通いづみさんに、「デザインのカ」について自らの体験をもとにお話を伺いました。

有限会社アクアス代表  
きどおし  
木通いづみさん



武蔵野美術大学卒。(社)日本パッケージデザイン協会会員。「食の千葉の逸品を発掘2018・金賞」。「ふるさと名品オブザイヤー・自治体が勧める地域の逸品優良賞(現在最終選考中)」

## 消費の主役である女性向けに

近年は、地域の特産品の企画・デザインのご依頼を多くいただけるようになりました。今回は、実際にパッケージデザインを導入されたことでヒットに繋がった成功例について、ご紹介しようと思います。

千葉県八街市のジンジャーエールのパッケージデザインを至急作成して欲しいと、県の産業振興課のK氏からお電話を頂いたのは2年半前の夏でした。

時間が無いということもあり、私とK氏とO氏の三人で、かなり切迫した会議になりました。

ジンジャーエールはいわゆる「地サイダー」です。しかも商工会議所のまちおこしの側面がありますから、地場の名物・名所などをデザインに盛り込まなければ皆さんが納得しないのでは、と推察されました。

デザイナーとしての正直な立場からすると、購入する顧客側は、

名所のデザインをそこまで求めているのかという疑問はありました。しかし、売る側の皆さんが、

地元を誇りをもって商品をお売するためには、そういう要素も必要かもしれないとも考え直しました。通常そういう流れでデザインされたものは、名所の写真や地場の「ゆるキャラ」などで構成され、

市場に溢れています。消費者目線に立った時、それをデザインするのは私は納得できないことでした。消費の主役である女性はそうしたものを買ってくれないからです。

なんとか、作り手と買い手の双方が納得出来るものができないか、その会議中に方向性を決めたい。そんな時、ヒントになる言葉がありました。

「飲食店の組合が手作りのジンジャーエールを出していたことがこのプロジェクトのきっかけなのですよ」

飲食店！ 突然、私の前にイギリス風のかっこいいパブで、ジンジャーエールや、そのカクテルを飲んで知る光景が浮かびました。

そうだ、欧米風のエンブレムにして、そこに名物を盛り込んで行

ったらスタイリッシュに見えるかもしれない！(マンチエスタージュナイティッドのようなイメージで)そのエンブレムが街中に張り出される光景も妄想します。

「なんだか楽しさになってきましたよ」

と、雰囲気も一転して皆で盛り上がり、その方向性で進むことになりました。

## 顧客の心に響くデザイン

そして、そのデザインが出来上がってからは、作成したマークに盛り込まれた名物などの地元感を評価していただき、有志の会のメンバーが集まり、事業組合が正式に発足したり、「エンブレム風ラベルがオシャレだ」と、女性客が「パケ買い(パッケージデザインに惹かれて買うこと)としてくれ

たりと、想定通り、いえ、想定以上の広がりを見せていきました。いわゆる「パケ買い」をしてく

ださる女性客の中にはオシャレなカフェ経営者がおられ、店舗用に

仕入れてくれた、という事例もありました。高付加価値の商品を購入する女性客には「デザインのカ」が必要なのだと再確認できました。

そしてさらに喜ばれたのは、ギフトパッケージでした。箱はコストがかかるし在庫になるし、と敬遠されがちです。しかし、

「この箱のおかげで手土産として価値観がアップして、大変売れている」と喜ばれ、現在、『八街生姜ジンジャーエール』は月産1万本以上を数えるまでのヒット商品になり、各賞を受賞されました。市長からもお電話をいただき、生姜農家さんの励みになると喜んでいただいています。包装資材は単なるコストではありません。デザインも印刷もきちんと仕上げれば顧客の心に響き売り上げ増につなげるのです。

今後もう言った事例を増やせるよう、弊社もさらに精進していきたいと思っております。



『八街生姜ジンジャーエール』のギフトパッケージ

- エンブレム風のデザイン
- 八街の名産である落花生を干している風景(ぼっち)
- 新生姜をリース風にイラスト化
- 江戸時代に放牧されていた野馬をかたどった意匠





静岡県御前崎市

## 夢咲牛ハヤシライス

ゆめさきぎゅうはやしらいす

DATA 御前崎市農林水産課  
0537-85-1125

### 地域のじまん「夢咲牛ハヤシライス」

『遠州夢咲牛』は、平成4年にJA遠州夢咲肉牛委員会が、地元で生産されている牛肉の良さを知ってもらうために立ち上げたブランド。脂が良質で、肉質がとてもやわらかく、コクがあって深みのある味わいが特徴です。また、第7回全国和牛能力共進会での『内閣総理大臣賞』受賞や、近畿東海北陸連合肉牛共進会、静岡県畜産共進会の肉牛の部において『農林水産大臣賞』を受賞するなど、国内で常に高い評価を得ています。

御前崎市では、この『遠州夢咲牛』を使った新ご当地メニューの開発に取り組み、平成26年2月に『遠州御前崎 夢咲牛ハヤシライス』が完成しました。このハヤシライスの定義は、『遠州夢咲牛』の肉の塊を乗せること、御前崎産の野菜を積極的に使用すること、ソースは店ごとのオリジナルであること、ご飯とセットで提供することです。市内の店舗でその味が楽しめます。

## 岐阜県白川村 白川郷平瀬温泉 飛騨牛すったて鍋

ひだぎゅうすったてなべ

白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋

### 郷土のごちそうをアレンジ

『すったて』とは、石臼ですりつぶした大豆に、味噌や醤油をベースにした出汁から作られた、白川郷で祝い事や報恩講という浄土真宗の行事で親しまれていた郷土料理です。『白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋』は、白川村南部地域の有志で結成された『白川郷鍋食い隊』が、鍋料理にアレンジした逸品です。主役は飛騨牛で、独特の芳醇な香りとスープ

が絶妙にマッチしています。また白川村特産のキクラゲをはじめ、新鮮な野菜がたっぷり。それらが口の中で濃厚なスープと絡み合い、美味しいハーモニーを楽しめます。『白川郷平瀬温泉飛騨牛すったて鍋』は、村内の民宿やお食事処にて食べられます。



ニッポン全国鍋グランプリで2014年に優勝、2015年に準優勝しました！

DATA 白川村観光振興課  
05769-6-1311  
<http://shirakawa-go.org/>

愛知県美浜町

## 美浜 かっぱえびめん

みはまかっぱえびめん

### ご当地グルメ 美浜焼きそば

『かっぱえびめん』は、美浜町で行われたグルメコンテストから誕生した焼きそばです。ご当地色を出すために、町内製麺所製の「美浜天然塩」を使ったオリジナル太麺と、地元産の「知多豚」を合わせたソース焼きそばの上に、これも美浜産の卵を使った目玉焼を載せました。目玉焼は、恋の水神社、愛知県最古の白い灯台等、恋愛のパワースポットが町内にあることちなんで、ハートの形で愛を表現しています、愛という字の中心に「心」



焼きそば販売（かっぱの家族提供）

があることから、美味しく、また食べたくなる焼きそばを目指し、心をこめて焼き上げています。『かっぱえびめん』の由来は、海水浴場のシンボル「河童」と名物海老せんべいから「えび」の名をそれぞれとって名付けました。町内のイベント（不定期）、毎月1回の「食と健康の館の海辺のマルシェ」で販売しています。美浜にお越しの際は、ぜひ、ご賞味ください。



焼きそば（かっぱの家族提供）

DATA かっぱの家族  
0569-87-2541  
<http://28hide.com/kappa/>



富山県富山市

## 「富山やくぜん」と「食やく」シリーズ

とやまやくぜんとしょくやくシリーズ

DATA

問 富山市商工労働部薬業物産課  
076-443-2071  
http://yakuzen-toyama.com/ (富山やくぜん)  
http://www.syokuyaku.com/ (食やくシリーズ)



### 「くすりの富山」のイメージを活用した新たな取り組み

富山市では、富山のくすりの伝統を活かし、古くから健康によいとされる食材を使用している、栄養バランスや見た目がよく、食べて美味しいなど、6つの基準を満たした料理を「富山やくぜん」として認定しており、市内の飲食店などで味わうことができます。

ほかにも、健康に良いとされる食材や、富山産食材などを使用した「食やく」シリーズは、地元業者と共同開発した富山らしいお土産として「食やくスイーツ」、「食やくおつまみ」、「食やくご飯のお供」などが楽しめます。

薬都富山のめぐみ「食やく」シリーズ



大豆中華やくぜん粥 (平成29年度「富山やくぜん」認定)

滋賀県長浜市

## 焼鯖素麺

やきさばそうめん

DATA

問 長浜観光協会  
0749-65-6521  
http://kitabiwako.jp/

鯖そうめん提供店をパンフレットでも紹介しています!



「焼鯖そうめん」

### 今に伝わる長浜の郷土料理

焼鯖素麺は長浜市周辺の湖北地方に伝わる「郷土料理」です。農繁期である5月に農家へ嫁いだ娘を持つ親が忙しい娘を気遣い、実家から嫁ぎ先に焼鯖を届けるという「五月見舞い」という習慣に由来すると言われてしています。農繁期に気軽につくって食べられる料理として、また「ハレ」の料理として、この地域に伝えられてきました。鯖は近くの若狭地方で多く水揚げされるため、この地

域の家庭では一般的な食材で、ご飯のおかずとしてこの「焼鯖素麺」が食べられていました。市内の飲食店では、この「焼鯖素麺」をメニューに加えている店も多く、長浜を代表する料理のひとつになっています。味付けや作り方には、細かな違いがありますが、甘辛い出汁で焼鯖を煮込み、その煮汁で素麺を煮て、上に焼鯖を乗せるのが一般的です。

滋賀県高島市

## ビワイチ発酵ゼリー

びわいちはっこうゼリー

DATA

問 高島地域雇用創造協議会  
0740-25-5731  
http://www.takashima-sigoto.jp/

### リンゴ風味のフルーティな味わい

琵琶湖を自転車で一周する「ビワイチ」向けの飲み物として、高島市の商工、観光団体などで作る「高島地域雇用創造協議会」がこのほど、ふなずしを使ったゼリー飲料『ビワイチ発酵ゼリー』を開発しました。酢と酒かす、ふなずしなど高島産の発酵食を生かした商品アイデアを探す中で、水分補給が欠かせない「ビワイチ」に着目。運動後に飲みやす

いよう、発酵食品特有のほのかなコクを残しながら、さわやかな酸っぱさを感じるように味を整えました。酢と酒かす、ふなずしを組み合わせたところ、なぜかリンゴ風味のフルーティな味わいに仕上がりに、関係者を驚かせました。ふなずしを使った「ビワイチ」の新名物として、販売する事業者の募集を始めています。



ビワイチ発酵ゼリー





『湖のくに生チーズケーキ』

滋賀県東近江市  
**湖のくに  
生チーズケーキ**

このくになまちーずケーキ

DATA 問 工房しゅしゅ/  
社会福祉法人あゆみ福祉会  
☎ 0748-20-3993  
🌐 <http://chou-chou11.com/>



工房しゅしゅの商品は、すべてが手作り

**酒粕の新スイーツ**

『湖のくに生チーズケーキ』は、日本酒づくりの過程で生まれる「酒粕」を使ったスイーツです。山々から琵琶湖に注ぎ込む清らかな伏流水と、豊かな土地での米作りが脈々と受け継がれてきた滋賀には、美味しい地酒をつくる酒蔵が数多くあります。『湖のくに生チーズケーキ』には滋賀県内の6つの酒蔵の酒粕が使用され、蔵ごとの風味が凝縮され、利き酒ならぬ「利き酒粕」を楽しめ

る逸品となっています。開発した「社会福祉法人あゆみ福祉会」は福祉作業所を運営し、もともと織物を作っていました。福祉作業所で働く利用者の工賃アップを目指し、新事業としてスイーツづくりを始めました。商品の売り上げは、利用者一人ひとりの自立のために活用されています。日本酒が好きな方も、そうでない方にもオススメしたい滋賀の絶品酒粕スイーツです。

奈良県奈良市

**トマトベリー  
ジュース**

とまとベリーじゅーす

DATA 問 つげの畑 高原屋  
☎ 0743-82-5633  
🌐 <http://www.shopnarainfo.jp/>



添加物不使用「生絞りとまと」

**トマトを贅沢に  
ギュッと丸絞り！**

奈良市の位置する奈良県北部は降水量が少ないため、トマトの栽培に適しており、特に大和高原では、路地でもおいしいトマトができることで有名でした。『道の駅針テラス』では、3種類のトマトジュースが販売されています。加工用トマトを使用した『生絞りとまと』、加工が難しい生食用トマトを使用した『プレミアムとまとじゅーす』、

糖度が群を抜いて高いミニトマト「トマトベリー」を使用した『トマトベリー100%ジュース』。3種類とも添加物が全く入っておらず、もちろん無塩。原材料はトマトのみで、他の物は一切入っていません。同じトマトジュースでも、それぞれ違った味わい。是非、飲み比べてみてください！



「トマトベリー」使用の「トマトベリー100%ジュース」



加古川ギュッとメシ

兵庫県加古川市

**加古川  
ギュッとメシ**

かこがわぎゅっとめし

DATA 問 加古川観光協会  
☎ 079-424-2170  
🌐 <http://gyu-to-meshi.kako-navi.jp/>

パンフレットも  
作りました！



**加古川の新・ご当地グルメ**

加古川市内は焼肉店が多く、元祖ご当地グルメ『かつめし』でも牛カツが使われています。肉だけでなくホルモンに至るまで、地元には牛肉食が定着しています。それもそのはず、加古川市内ではブランド牛である加古川和牛が肥育され、兵庫県内産ブランド牛産業を支える「加古川食肉センター」があるなど、まさに「牛肉を使いこなす」まちなのです。『かつめし』につづく新たなご当地

グルメを開発しようと、市内の飲食店経営者、町づくりに関心のある市民が集い、ワークショップや試作、試食会を重ね、各店舗の個性が光る『加古川ギュッとメシ』が開発されました。この地域に昔から伝わる牛肉の味噌漬けが各店舗共通で使用されている一方、盛り付け、アレンジの方法など、そのバリエーションは様々です。ぜひ一度ご賞味ください！



和歌山県田辺市

## 紀州田辺のあがら井

きしゅうたなべのあがらどん

DATA 問 田辺観光協会  
☎ 0739-26-9929  
🌐 <http://www.tanabe-kanko.jp/>

### 田辺でのランチはこれに決まり!

紀州田辺には、新鮮な魚介類をはじめ 熊野牛や梅鶏、特産品の梅干しやなんば焼、ごぼう巻など、季節ごとの旬の食材がたくさんあります。JR 紀伊田辺駅前にある飲食店街『味光路』では、夕刻から割烹や居酒屋でこの旬の食材を出していますが、「お昼も田辺らしい食事をしたい!」という観光客からの希望に応えるた

め、『紀州田辺のあがら井』の提供を平成9年から始めました。「あがら」とは田辺の方言で「私たち」という意味です。『あがら井』とは「当地の旬の食材を使った私たちの自慢の井」という思いで名付けられました。そのメニューは各店舗オリジナルで、各お店の自慢の味を楽しめ、メニューも順次更新しています。

この「のぼり」が目印



田辺の食材がたっぷりの『あがら井』

京都府舞鶴市

## 杉山わさび葉寿司

すぎやまわさびはずし

DATA 問 NPO 法人「名水の里杉山」松岡さん  
☎ 090-1076-0267  
🌐 <http://meisuisugiyama.com/about.html>



ワサビ田で栽培中のワサビ葉

### 名水と杉山地区の人々の熱意が「杉山わさび」を復活へ!!

舞鶴市杉山地区の住民らでつくる NPO 法人「名水の里杉山」は、『杉山わさび葉寿司』を商品化させ、同 NPO が運営するカフェ『名水杉山茶房』で販売しています。「杉山わさび」は、昭和40年代から収穫量が減り出荷できなくなりましたが、杉山地区の全13戸が約500㎡あるワサビ田で栽培し、復活に取り組んでいます。「わさび葉寿司」は、平成の名水「大

杉の清水」で育てた杉山の米を酢飯にし、おろしたての「杉山わさび」を付け、舞鶴かまぼこをのせて一つひとつ丁寧にワサビ葉を巻いています。鮮やかな緑と程良い辛み、シャキシャキとした食感は、まさに地元杉山の人々の熱意が生み出した逸品。『名水杉山茶房』は土日祝の11時～15時の営業。「わさび葉寿司」は3～7月頃まで販売しています。



杉山わさび葉寿司

岡山県美咲町

## 黄福定食

こうふくていしょく

DATA 【お店】食堂かめっち。  
久米郡美咲町原田2155  
※年末年始を除く9:00～17:00  
問 美咲町役場 産業建設観光課  
☎ 0868-66-1118  
🌐 <http://www.town.misaki.okayama.jp/contents/kouhuku/tkg/index.html>



黄福定食が食べられる、「食堂かめっち。」

### 幸せの黄色い定食～『黄福定食』～



郷土出身で明治を代表するジャーナリスト岸田吟香（きしだぎんこう）が卵かけご飯を愛好し日本に広めたとの説があること、町内に西日本最大級の養鶏場があることから、たまごかけごはん、を使った町おこしをしています。

卵の黄身のイメージと、食べるとなんだか懐かしく幸せな気分になれるということから、美咲流「たまごかけごはん」は『黄福（こうふく）定食』と命名。素材は、産み立て卵に、町自慢の棚田米、地元の醤油を使った特製の専用たれ、味噌、漬物、さらには器に至るまで、とことん「美咲町産」にこだわりました。「食堂かめっち。」の『黄福定食』は町の文化と歴史を詰め合わせたシアワセ定食です。約20席ある店内は土日のお昼頃は満席状態が続くほど人気です。



黄福定食



## 地域商社

## 特産品開発の「司令塔」として

全国で「地域商社」が、次々と誕生しています。地域商社事業について、内閣府の「まち・ひと・しごと創生本部」のHPでは、「農産品、工芸品など地域に眠る魅力ある産品やサービスの販路を、生産者に代わって新たに開拓し、1円でも高く生産者から産品を買取れるよう、市場から従来以上の収益を引き出す役割を担うもの」としています。

一言で言えば「特産品はもとより、観光資源なども含めて地域を丸ごと国内外に売り込む」商社のことで、地域創生の突破口を開くものとして、期待されています。いわゆる「商社」と違うのは、「地域で地域産品のマーケティングを担う地域発の主体・プロジェクト」を指していることです。

その機能には、①販路開拓、②市場情報の提供、③産品を集荷在庫、④配送する物流、⑤金融決済、などが挙げられています。「商社」と同じような機能を持つのですが、あくまでも「地域発」ということが重要となります。

地域の特産品の多くは、「少量多品種」のため、これらをブランド、物流、金融などの分野で束ね、まとめることにより、大きな成果を得ようというものなのです。

その背景は、以下のようなことが考えられます。

地域には、まだまだ知られていない農産品や工芸品など、魅力ある産品やサービスが数多く眠っています。つまり、有効な「地域資源」を発掘しきれていない、あるいは、ブラッシュアップできていないのではないかと

いうことです。

また、既に開発された特産品やサービスの「販路拡大」という課題があります。

「少量多品種」の販路拡大には、事業者が単独で行うにはきわめて難しい「壁」になります。従来はそれぞれの事業者が、自ら販路を拡大していました。しかし、マーケティングという視点から、市場の情報や商品の集荷・在庫管理、物流などで、おのずと限界があるのも事実です。

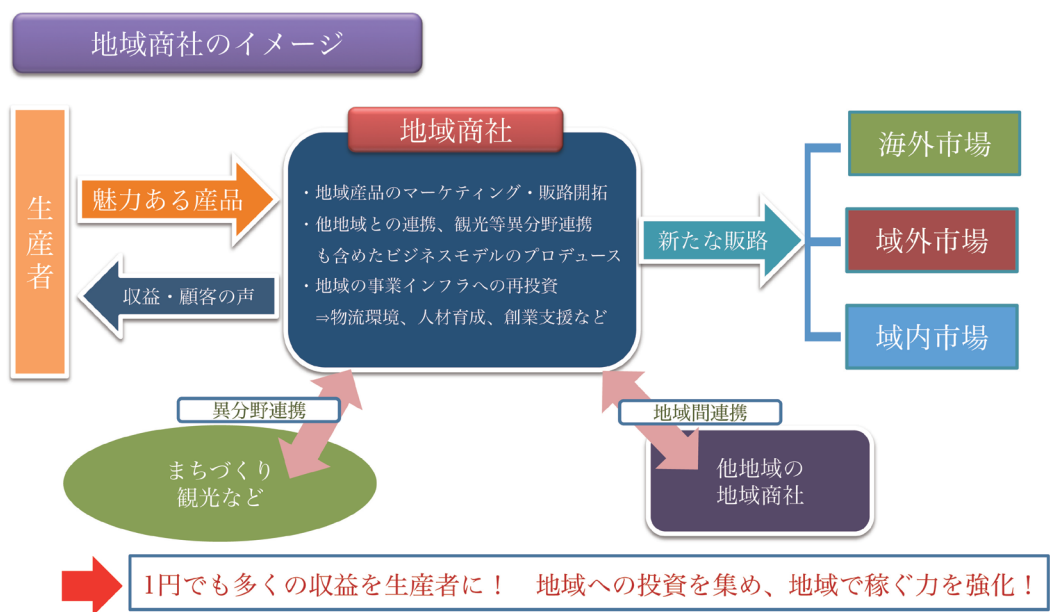
こうした課題を解決するために、「地域ブランド」としてまとめる、あるいは市場情報や商品在庫の一元的な管理、得られた知見や収益を、生産者に還元することを目指す「地域商社」という概念が生まれました。実は、こうした「地域商社」というものは、目新しいものではありません。

成功している「特産品開発」の多くは、その事業者が「商社」的な事業を行っています。他地域との連携、観光等異分野との連携などを進めて地域外に売り、大きな成果を上げています。

特産品開発事業は「売ること」が目的です。そのために、地域特有の資源を活用して「作ること」があるのではないのでしょうか。

多くの「特産品開発」の場合、最も肝心なのは「出口戦略」であることは間違いありません。

「地域商社」は事業の司令塔として期待されています。



(出典：内閣府まち・ひと・しごと創生本部 資料より)





旬の食材が詰まった『じゃぶ汁』

鳥取県日野町

## じゃぶ汁

じゃぶじる

DATA

問 日野町産業振興課

☎ 0859-72-2101

URL <http://www.town.hino.tottori.jp/>



オリジナルレシピ集も開発しました

### 日野峡の郷土の味

日野町の奥日野では、昔から大根、人参、里芋などの地元の旬の野菜、猪や鶏肉をたっぷり使った『じゃぶ汁』が、各家庭でハレの日に振る舞われてきました。ありあわせながら、季節の賜をごった煮にした『じゃぶ汁』は、具だくさんで栄養も豊富です。「じゃぶ」とは「余りもの」という意味がありますが、かつては庶民の「おごちそう」として親しま

れていました。日野町では、食生活の多様化などにより、その存在が薄れつつある『じゃぶ汁』がもう一度食卓へのぼるようと、普及・啓発に取り組み、レシピ集を作成しました。アレンジも多様な『じゃぶ汁』、それぞれのご家庭でお気に入りの味を見つけてはいかがでしょうか。

鳥取県伯耆町

## どぶろく

どぶろく

DATA

問 株式会社上代

☎ 0859-62-1711

URL <http://www.chukai.ne.jp/~kamidai/>



伯耆町福岡の『上代学校（農家食堂）』

### 自然が育んだおいしい 地下水と地元産の酒米で つくる『どぶろく』

『源流どぶろく上代』は、西にそびえる鎌倉山が育んだおいしい地下水と、地元産の酒米『五百万石』を使用して作られています。「蕎麦」と「どぶろく」で地域おこしをしようと、地元の有志が集まって「株式会社上代」が設立され、2009年7月17日、伯耆町は鳥取県内で初めて「どぶろく特区」に認定されました。

醸造は、廃校となった二部小学校福岡分校で行われています。地域住民にとって愛着の深い福岡分校を活用して、地域の活性化を目指しています。

通常どぶろくでは、3割程度を精米するのに対し、『源流どぶろく上代』では5割を精米します。より芯に近い部分を使うことで、品質の高い「どぶろく」となっています。この、「どぶろく」は、伯耆町福岡の『上代学校（農家食堂）』で蕎麦と一緒に味わえます。



『源流どぶろく上代』

広島県三次市

## ワニ料理

わにりょうり

DATA

問 一般社団法人

三次市観光協会

☎ 0824-63-9268

URL <http://miyoshi-kankou.jp/?cat=60>



ワニの刺身



『はにワニ丼〜シェフ'sスペシャル』

### 山あいのまち

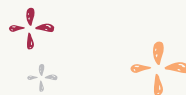
#### 三次ならではの郷土料理

この地方の「ワニ」とは、「鮫」のことです。山間部に位置する三次では、日持ちする「ワニ」の身は、かつてから貴重な魚として重宝されてきました。この地方特有の食材である「ワニ」を使った郷土料理は料理店などで食べられるほか、スーパーでも販売されています。独特の軟らかな食感とあっさりした味が特徴の「ワニ」は、身がしまる秋から冬にかけてが一番おいしい時期とされています。現在も、おもてなし料理として親しまれているほか、最近では、『霧のまちのぐるめぐり』認定メニューとして、『ブラック Jaws Jaws 麺』や『はにワニ丼〜シェフ'sスペシャル』、『ワニバーガー』といった商品も提供されています。





地元食材をふんだんに使用した『いもたこカレー』



広島県竹原市  
**いもたこカレー**  
いもたこかれー

問 竹原市産業振興課  
DATA 0846-22-7745

**強い甘みと柔らかな肉質が自慢**

広島県竹原市では、ご当地グルメを地域活性化のツールにする運動の1つ、「新・ご当地グルメ」を「竹原ご当地グルメ推進協議会」が展開。第1弾として平成23年にタケノコの押し寿司をベースにした和定食『竹原たけめし』がデビューしました。『竹原いもたこカレー』は第2弾として26年7月から市内4店舗で提供開始され、2年で1万食を達成し、累計1万6千食以上提供しています。

ライスは地元竹原産の米を使用し、近海でとれたタコの素揚げ4切れと、皮付きのまま素揚げした地元特産のジャガイモ半個を六つ添える決まりで、それぞれ同じ白い皿を使います。共通のカレールウに各店が隠し味を付けています。生産者と店の連携で生み出された、ご当地グルメとして話題となっています。



**世界進出を目指すご当地グルメ**

焼豚玉子飯とは、愛媛県今治市の名物料理の一つであり、『今治焼豚玉子飯』とも呼ばれるご当地グルメ。もともとは地元中華料理店の賄い食でしたが、その後、同店から独立した店主たちが約40年前に商品化したもので、「焼豚玉子飯」と名付けられました。市内の多くの飲食店でメニューに載っており、今日では今治市の名物料理の一つとなっています。ご飯の上に焼豚と半熟の目玉焼きをのせ、甘辛いタレをかけたもの。甘辛いタレと卵の黄身が絶妙に絡み合う、こってりとした味となっています。平成29年度の「西日本B1グランプリ」では、「今治焼豚玉子飯世界普及委員会」が「ゴールドグランプリ」を受賞しています。

愛媛県今治市  
**今治焼豚玉子飯**  
いまばりやきふたまごめし

問 今治地方観光情報センター  
DATA 0898-36-1118  
http://www.oideya.gr.jp/



学生や若者に人気

「西日本B1グランプリ」では、「今治焼豚玉子飯世界普及委員会」が「ゴールドグランプリ」を受賞



**高級食材のハモを身近に**

ハモは魚偏に“豊”という文字の通り、上品で豊かな味わいが楽しめる魚です。特に関西方面で根強い人気のある魚ですが、全国有数の漁獲高を誇るのが、徳島県阿南市です。しかしハモのほとんどが、県外へ高級食材として出荷されてしまい、徳島の人々が口にするのはわずかです。そこで地元でもっとハモを消費してもらおうと、様々な調理法が開発されています。阿南市には、阿南の沖合で取れた「ハモのすり身」と徳島産の「レンコン」をほかにブレンドしたワンハンドグルメ「はもクリームコロケ」があります。また阿南市で獲れるハモや、阿南市の豊かな食材をつかったご当地丼の「あなん丼」を売り出しています。店舗によって味付けもそれぞれです。

徳島県阿南市  
**ハモ**  
はも

問 阿南市観光協会事務局 (商工観光労政課内)  
DATA 0884-22-3290  
http://www.anan-kankou.jp/

肉厚で、身が引き締まっている



阿南の新名物「あなん丼」







高知県南国市

ごめんシャモスキ焼き

## ごめんシャモスキ焼き

ごめんしゃもすきやき

『全国地場もん国民大賞』の表彰式

DATA 問 企業組合  
ごめんシャモ研究会  
☎ 088-855-7418  
🌐 <http://www.gomensyamo.com/>



### 龍馬が食べ損ねた好物

「ごめん」とは龍馬の先祖にゆかりがある高知県南国市後免町のことで、平成20年に「ごめんシャモ研究会」が発足し全国に「100% 純血軍鶏」の美味しさを広げる活動をしています。坂本龍馬が凶刃に倒れる直前に食べるはずだった、とされるシャモ鍋をすき焼きにアレンジした『ごめんシャモスキ焼き』は、平成25年の『土佐の食1グランプリ』で優勝、『全国地場もん国民大賞』銀賞など、多数の賞を受賞していま

す。また、「日経トレンドィ2015.11全国うまいもの100選」にも選ばれています。坂本家先祖の墓がある南国市才谷地区では、以前から龍馬の命日に「シャモ鍋」をつくり供養してきた歴史もありました。適度な歯ごたえで口の中に旨味が広がるシャモ肉とガラより抽出した鍋スープとシャモ肉のつくねが融合した鍋となっています。



四万十ポーク100%使用のこだわり豚まん！

高知県四万十町

## 四万十ポークの豚まん

しまんとぼーくのぶたまん

DATA 問 四国デュロックファーム加工直売所  
☎ 0880-22-4129  
🌐 <http://duroc.jp/>



1パック3個入りの冷凍品も販売しています

### 神戸の食品メーカーと共同で開発した

『四万十ポーク』は四万十町が誇るブランド豚で、味と風味が良く柔らかくジュシーとの高い評価を受けています。高知県四万十町の豚肉生産者が直営する「四国デュロックファーム加工直売所」では、そんな『四万十ポーク』を使った「手作り豚まん」を開発しました。この直売所は農事組合法人『四国デュロックファーム』の直営で、生産者による食肉販売のほか、ハムやソーセージへ

の加工も行っています。この豚まんは、神戸の食品メーカーと約1年をかけて共同開発したもので、具材は豚肉と町産ショウガ、国内産タマネギのみですが、もちもちした甘めの皮の中に、豚の粗びき肉がたっぷり入っています。化学調味料を使わず、塩とコショウのみのシンプルな味付けで、ボリュームたっぷりなので、肉そのものの味を楽しめると人気です！

愛媛県八幡浜市

## 八幡浜ちゃんぽん

やわたはまちゃんぽん

DATA 問 八幡浜市商工観光課  
☎ 0894-22-3101  
🌐 <http://www.city.yawahama.ehime.jp/>



パンフレットで八幡浜ちゃんぽんをPR

### まちおこしに役買ったソウルフード

『八幡浜ちゃんぽん』は、四国の西の玄関口と言われる八幡浜市で、長崎・神戸・横浜をはじめとした全国各地の港町にみられるように、中国の麵文化を八幡浜風に「ちゃんぽん」にして生まれた食べ物です。八幡浜の「ソウルフード」として市民に愛され続けており、各飲食店でオリジナルメニューを味わえるほか、各家庭の食卓にも浸透しています。そんな『八幡浜ちゃんぽん』に着目し、盛り上げてきたのは、八幡浜商工会議所青年部の皆さん。地場産業が衰退する中、八幡浜に活力を取り

戻そうと、平成18年に『八幡浜ちゃんぽんプロジェクト』を立ち上げ、平成22年からは、市がその取り組みを継承し、食を通じたまちおこしを進めてきました。『八幡浜ちゃんぽん』は、長崎のちゃんぽんとは異なり、鶏がら・鯉・昆布などでだしを取った黄金色のあっさりしたスープが特徴です。具材には、特産の蒲鉾・じゃこ天など水産練り製品が使われており、「魚のまち八幡浜」らしさを表現しています。



八幡浜ちゃんぽん





半田手延べそうめん

徳島県つるぎ町

## 半田 手延べそうめん

はんだてのべそうめん

DATA

問 つるぎ町商工観光課

☎ 0883-62-3114

🌐 <http://www.town.tokushima-tsurugi.lg.jp/>

問 半田手延べそうめん協同組合

☎ 0883-64-3467

🌐 <http://handasoumen-kumiai.jp/>



そうめんの庭干し  
(かどぼし) 風景

### 徳島を代表する名物グルメ

『半田手延べそうめん』の歴史は古く、実に200年の伝統を誇っています。四国山脈から吹き降ろす冷たい風と、吉野川の澄んだ水、そして良質の小麦から作られる、半田の優れた風土を象徴する特産品が『半田手延べそうめん』なのです。『半田手延べそうめん』の特徴は、半田そうめん音頭に「コシの強さにノドが鳴る」と歌われているように、やや太めでコシが強いことです。つるぎ町半田には多数の製麺所があ

り、製麺所によっては300m近い標高差が生じるため、各製麺所により塩加減、水加減、熟成時間、乾燥時間等が微妙に違ってきます。また各製麺所において、小麦の種類・配合、塩にこだわりをもっているため、同じ『半田手延べそうめん』でありながら、麺の味わいが微妙に違ってきます。そのことにより他の産地には見られない製麺所のブランド化が生まれています。



ハモと魚介で作ったハンバーグを挟んだ「はもどっこ」

福岡県豊前市

## はもどっこ

はもどっこ

DATA

問 うみてらす豊前

☎ 0979-64-6717

🌐 <http://umiterrace-buzen.com>



長さ18cmのハモカツを挟んだ「はもかつどっこ」

### ハモを片手で手軽に

豊前海は周防灘南部海域の俗称ですが、潮の干満が激しいため、広大な干潟が発達して、有明海、八代海とともに日本三大干潟の一つにも数えられています。夏の時期はハモ漁が最盛期を迎えます。このハモを使って、市の水産振興施設「うみてらす豊前」のスタッフが『はもどっこ』を考案し、イベント時の販売を開始しました！ ハモを手軽に食べられるメニューとして人気を呼んでいます。

ハモのすり身をメインに、特産のシラサエビ、コウイカのゲソなどを練り込んだハンバーグならぬ“ハモバーグ”を、レタス、タマネギ、大葉などと一緒に特注のパンに挟み、手作りの特製ソースで味付けています。ふわとしたハモ、こりとしたコウイカのゲソが口の中で独特の食感を生み出します。お好みで、マヨネーズや粒マスタードと一緒にどうぞ！

大分県臼杵市

## カマガリ バーガー

かまがりばーがー

DATA

問 ミルキースター

☎ 0972-63-1133

### 特産の「幻の魚」をPR

水産業の盛んな臼杵市で「幻の魚」と言われている「カマガリ」。豊後水道の水深200～300mの深海で獲れ、どんな料理法でも合うクセのない味わいから、知る人ぞ知る名魚と言われています。「ご飯をカマ(釜)ごと借りて食べなくてはならないほど美味しい魚」ということから、カマガリと名付けられたそうです。その「カマガリ」を使用して、臼杵市や県、県漁協臼杵支店、観光関係者らが共同で『カマガリバーガー』を開発しています。



臼杵市の特産「カマガリ」



カマガリバーガー



# 『ユキノチカラ』プロジェクトで地域の統一ブランド化を図る

産・官・金の協働でプロジェクトを立ち上げる

西和賀町は、北上市から西へ約1時間の秋田県との県境に位置しています。主要な産業は農業と観光で、特に『西わらび』の生産では有数の規模を誇っています。また湯田温泉峡をはじめ、錦秋湖、「マタギ文化」



厳冬期には2mの積雪となる

などの観光資源も恵まれています。

冬の積雪は2mにも達し、山間部での降雪量は10mを超えることもあり「特別豪雪地帯」の指定も受けている町です。人口は約6,000人で、高齢化率は40%を超える地域となっています。

そんな地域にとつての厄介なものがある「雪」を、町の魅力的な地域資源として捉える西和賀町デザインプロジェクト「ユキノチカラ」が、平成27年から始動しています。

町では、以前から、その自然や風土を活かした特産品が開発されてきましたが、特定の製品の生産量が伸びても、それを地域全体の底上げにうまく繋がれずにはいきました。

そんな時、地元の信用金庫である『北上信用金庫』から、町全体の特産品・地域資源の付加価値を、デザインによって高めてPRしてはどうかとの提案を受けることになりました。

従来から、西和賀町は「ふるさと納税」の返礼品としての「特産品開発」を進めていましたが、特産品はあるものの、そのPRに頭を痛めて

いるところでした。

そこで『日本デザイン振興会』とのコラボレーションを北上信用金庫が提案、予算は地方創生先行型予算を活用することで、このプロジェクトが動き出しました。

プロジェクトでは、町、事業者、信用金庫と、県内在住デザイナーがチームを組み、ブランドコンセプト、商品開発、販売戦略などに関する話し合いを重ねてゆきました。

そうした中で、「ブランドコンセプト」は、雪の多い冬を乗り越えて生きる人々の逞しさ、降り積もった雪が生み出す豊かな水資源、その水が潤す大地が育んだ特産物、これらを象徴した『ユキノチカラ』となっ

ていきます。チーム全体でこのコンセプトを共有しつつ、各事業者と担当デザイナーが個別に話し合いを重ねることで、全体の統一感を保ちながらも個々を光らせる商品・デザインが生み出されました。また、地元信用金庫がチームに加わることで、金融面でも事業者をサポートできる仕組みとなっていました。

## 地域内雇用の増加、若者定住促進を見すえて

「事業者だけでなく、県内のデザイナーや東京からきたデザイン振興会など、外部の人との議論があったからこそ、雪への恩恵に気づくことができました。地元の人にとつては、雪はマイナスイメージですが、外の人にとってはこの地域の魅力となっていることに気付かされたのです」当時、町の担当者として、このプロジェクトに携わった農業振興課の高橋直幸たかはしなおゆきさんはこう語ります。

この取り組みは当初から「デザイン」に主眼をおいて始まったのではなく、あくまで「商品開発」からスタートしました。現状の商品だけでなく、地域の魅力の発信力に欠け、地域の魅力を一緒に発信できるものがほしいし、そうでないと地域への共感も得られないのではないかという意見が議論を重ねる中で出てきました。

特産品開発をはじめとした地域振興支援に特化した部署を持つ、北上信用金庫の総合支援部副部長の高橋



発足当時の担当で現在は農業振興課主任の高橋直幸さん



現在の担当でふるさと振興課主事の高橋里子さん



北上信用金庫総合支援部副部長の高橋祐樹さん



『雪国のだんご屋団平』のワラビ餅『雪のようせい』



『お菓子処たかはし』の『金と銀のフィナンシェ』





パンフレット  
2017年度の『ユキノチカラ』ラインナップ

「以前から観光誘客を仕掛ける取り組みを行っていた経緯もあり、各事業者の実情を考慮したプロジェクトの推進、販路の開拓などにも積極的にお手伝いさせていただきました」

スタートしてから3年、このプロジェクトに、参加した各事業者も「手」たえを感じています。

町内で和菓子の製造販売を行っている『雪国のだんご屋団平』は、町内産のワラビ粉100%で作る「ワラビ餅」で有名です。プロジェクトに参加して、『雪のようせい』は従来の商品名を変え、同時に6個入りから3個入りにして、消費者の手に取っていただきやすくしたことにより、以前より3倍もの売り上げを伸ばしました。

経営者の高橋雅樹さんは『ユキノチカラ』というのは、厳しい冬をたえて春に向かっていく力のように感じています。

同じく町内の『お菓子処たかはし』も、このプロジェクトに参加しました。以前から人気商品であるフイナンシエを製造販売していましたが、地元のをば粉を使った商品を新しく開発しました。今では東京駅の『日本百貨店』で販売されており、順調に売り上げを伸ばしています。菓子の製造販売業者は3社参加していますが、業者間の「利害調整」などで、問題はありませんでした。

「西和賀町は、岩手県内で最初に消滅するというデータ



『雪国のだんご屋団平』の高橋雅樹さん



『お菓子処たかはし』の高橋忍さん



『いわてにしわが南部かしわプロジェクト(株)』の高鷹政明さん

を示され、その危機感が地域の結束を産んでいます」

と、経営者の高橋忍さんは言います。

当初は6事業者でしたが、今年度は12事業者、18商品、30品目に増加しました。

中でも、『いわてにしわが南部かしわプロジェクト(株)』は、岩手県の天然記念物である『南部地鶏』の血を引く『南部かしわ』の復活を目指しています。地域の農家とともに飼育、食品衛生管理を徹底した最新鋭の処理・加工場を整備して、新たな「特産品」として開発しています。

代表の高鷹政明さんは、町内の高級温泉旅館『山人』のオーナーでもあります。お客さんに提供するほか、『南部かしわ』のブランド化のために『ユキノチカラ』に参加しました。

「この地域全体を、統一ブランドとして展開することがとても大事なのです」

と高鷹さんは熱く語ります。

このプロジェクトの現在の担当者である、ふるさと振興課の高橋里子さんは、今後の課題について、まだ



最新鋭の機器で徹底した衛生管理を行っている『いわてにしわが南部かしわプロジェクト(株)』の処理加工施設

まだ、町内の住民にこのプロジェクトが浸透していないことを挙げています。そのために、昨年度開催した『ユキノチカラツアー2017』に続き、今年度も発酵をテーマに雪国の暮らしと自然を体感するツアーを、開催しました。

このプロジェクトの最終目標として、地域商社や観光DMOなどが、地域事業者の商品を外に発信するような役目を担うことであり、その先に、地域内雇用の増加、若者の定住促進がある、と語っています。



長崎県佐世保市

## 佐世保バーガー

させぼバーガー



『佐世保バーガーマップ』  
で食べ歩きも楽しめます！

DATA 問 佐世保観光情報センター  
☎ 0956-22-6630  
🌐 <https://www.sasebo99.com/burger/>

### サイズ、味わいも様々

旧日本海軍の基地として栄えた佐世保は「ハンバーガー伝来の地」と言われ、戦後、米海軍基地から直接レシピを聞き作り始めたのが「佐世保バーガー」の歴史のはじまりとされています。当初はアメリカ人向けに販売されていたが、その後佐世保流にアレンジされ地元のソルフードとして受け継がれています。実は、佐世保バーガーの定義は「地元食材を使い、注文を受けて作り始めるこだわりハンバーガー」という

のみ！ そのため、お店ごとにサイズも味わいも様々です。市内25店舗以上が紹介されているバーガーマップを片手に、各店自慢の味に出会い、市内を巡るのもおすすめです。

お店こだわりのパテや新鮮野菜といった具材、特製ソース、パンズ、三位一体の味わいを、ガブリと大きな口で食べるのが「佐世保バーガー」の醍醐味！ 佐世保にお越しの際には、ぜひご賞味ください。



各店の個性が光る佐世保バーガー

佐賀県玄海町

## 音音

ねおん

### 玄海町産 棚田米を使用した日本酒

玄海町には、農林水産省の「日本の棚田百選」に選定されている浜野浦の棚田があります。そこで作られている棚田米（コシヒカリ）を使った銘酒を作りたい！との思いから、日本酒『音音』が開発されました。

開発にあたっては、ふるさと応援寄附金申請者をはじめ、クラウドファンディング、唐津市の酒造会社などたくさんの方々に協力・支援をいただき、棚田米の甘みを活かした特別純米酒とスパークリングの2種類が誕生しました！

この『音音』という商品名には、『音音』を囲んで、笑い声やその場を楽しむ音色が広がるようにとの想いが込められています。

玄海町でしか手に入らない日本酒です。お買い求めの際は鳴滝酒造株までお問い合わせ下さい。

DATA 問 玄海町役場 財政企画課  
☎ 0955-52-2112  
問 鳴滝酒造株式会社  
☎ 0955-74-3125



柔らかな口当たりがクセになる特別純米酒（左）と発砲がまるやかさを醸し出すスパークリング（右）の「音音」



佐賀県佐賀市

## シシリアンライス

ししりあんらいす

DATA 問 佐賀市観光協会  
佐賀市はシシリアンライス de どっとこむ  
☎ 0952-20-2200 (佐賀市観光協会)  
🌐 <http://sicilianrice.com/>  
佐賀市はシシリアンライス de どっとこむ



各店自慢のシシリアンライス（上、下）

### 佐賀市のソルフード

その発祥は定かではありませんが、昭和50年ごろに佐賀市中心街のある喫茶店が『シシリアンライス』というメニュー考案して、それから市内の喫茶店やレストランに広まりました。今では、一般の家庭でも作られるようになり、佐賀市の「ソルフード」となっています。当時流行していた映画『ゴッドファーザー』のロケ地・シチリアに因んだものともいわれています。

1枚の皿に温かいライスを敷き、そ

の上に炒めたお肉と生野菜を盛り合わせ、マヨネーズをかけたものが基本形。時代とともにそれぞれがアレンジを加え、各店のオリジナルを作り出しています。中には「佐賀牛」を使った高級な『シシリアンライス』もあり、市内の約30軒の店舗で食べることができます。まちおこし団体『佐賀市はシシリアンライス de どっとこむ』が中心となり、食のまちおこしに貢献しています。





『菊池の福井』

熊本県菊池市

## 菊池の福井

きくちのふくとん

DATA

問 菊池市農政課ブランド推進室

☎ 0968-25-7266

🌐 <http://www.city.kikuchi.lg.jp/kankou/q/list/130.html>



『菊池の福井 どんでん返し』

### 菊池の美味しいものが つまっています

平成26年に誕生した『菊池の福井』は、阿蘇の伏流水と肥沃な大地によって育まれた菊池産の牛肉や豚肉、米などを使用したB級グルメです。その定義は「菊池をこよなく愛する腕利きの料理人の方々が、菊池の農林畜産物を使用してつくった丼」。市内の各参加店が、その味を競っています。参加店の中には、それをさ

らにパワーアップした『菊池の福井 どんでん返し』というメニューを提供している店もあります。一見、米だけの真っ白な丼ですが、まず米本来の味を楽しんだ後、別の容器にひっくり返すことで通常の「菊池の福井」になるというものです。熊本県といえば農業や畜産業が盛んで、おいしいものの宝庫です。そんなおいしいものを一度に味わえる「丼」となっています。



トッピングはマグロのお刺身

鹿児島県いちき串木野市

## まぐろラーメン

まぐろらーめん

DATA

問 いちき串木野総合観光案内所

☎ 0996-32-5256

🌐 <http://ichiki-kushikino.com>

### 日本一の「まぐろラーメン」 を食べに行こう！

「遠洋はえ縄漁船・船籍数日本一」のいちき串木野市。市飲食業組合の有志が「まぐろラーメン共栄会」を立ち上げ、マグロの魅力いっぱいのラーメンを開発しました。マグロの頭や長ネギなどの香味野菜からとったダシと、和風だしをベースにした醤油味のラーメン。ヘルシーでカルシウムも摂れるとあって、女性や子どもにとっても、うれしい



串木野漁港の水揚げの様子

ラーメンです。

「船籍数日本一」ではありませんが、他の港での水揚げが多くなっていた16年前、マグロのまち復活を願い開発されました。スープやトッピングなどに趣向を凝らし、市内7店舗で提供されています。地元の人からも愛されている、心も体も温まる逸品です。

ふるさと納税特設サイト <https://furusato-ichikikushikino.jp/>



まさに角煮づくしの一杯

鹿児島県志布志市

## 志布志発、 かごしま黒豚三昧

かごしまくろふたさんまい

DATA

問 志布志市港湾商工課

☎ 099-474-1111



全国ご当地どんぶり選手権  
でグランプリ獲得

### 全国ご当地どんぶり選手権 グランプリの『志布志発、かごしま黒豚三昧』！

豚の飼養頭数日本一の鹿児島が誇る黒豚。その黒豚をふんだんに使った逸品です。

①とろとろの黒豚角煮 ②香ばしい角煮の炙り焼き ③ふわふわの角煮入り卵焼きの、まさに角煮づくし！ さらに、志布志産煮卵と、黒豚のミンチとゴボウを炊き合わせた絶品ご飯！ こだわりが詰まった一杯です。

2012年、市商工会・地元企業・行

政が三位一体となって考案しました。毎年1月に東京ドームで開催される『全国ご当地どんぶり選手権』では2016年から2年連続準グランプリを獲得しており、2018年ついに念願のグランプリに輝きました。一杯のどんぶりに「これでもか！」と鹿児島がたっぷり詰まった日本一のどんぶりに、舌鼓を打つこと間違いなし！

ふるさと納税特設サイト <https://shibushi-furusato.jp/>



鹿児島県さつま町

## 黒毛和牛たけのこ丼

くろげわぎゅうたけのこどんぶり

問 さつま町商工観光PR課  
DATA ☎ 0996-53-1111  
🌐 <http://kagoshima-foods.org/>

### さつまが生んだ夢のコラボ!

地元産のきめ細やかな肉質とまろやかなコクを持つ「黒毛和牛」と、竹林の郷で採れたアクが少なく風味・歯ごたえともに抜群の「日本一の早掘りたけのこ」がコラボした夢のどんぶりです。  
鹿児島県飲食業組合さつま支部が地元の温泉組合や観光特産品協会の協力のもと、「食を通じて地元へ愛着

心を今以上に持っていただきたい」という強い思いを込め開発しました。  
地元食材のおいしさとこだわりが詰まった至極の一杯は、町内9店舗で食べることができ、味付けや盛り付け方など各店舗のこだわりが楽しめます。

たけのこの切り方にもこだわったさつま町の魅力が詰まったどんぶり!



沖縄県中城村

## 護佐丸の島人参焼きドーナツ

ごさまるのしまにんじんやきどーナツ

### 中城村の 新・特産品!

沖縄県中城村の特産品である島ニンジン。11月から2月にかけて収穫時期をむかえ、その生産量はなんと県内生産量の約7割を占めています。村では、特産品を活用して地域応援プロジェクトを行っている沖縄県内のパン製造事業者と共同で、中城村産島ニンジンのペーストを使った『護佐丸の島人参焼きドーナツ』を開発しました。  
『護佐丸の島人参焼きドーナツ』は、冬季に収穫した島ニンジンペーストをケーキ生地に練りこみ、表面をチョコレートでコーティングしたドーナツです。しっとりとした食感で、大きさも小さなシフォンケーキ

ほどのサイズ。また、1個130円と破格的値段!! これまでに10万個以上を販売しており、子供から大人まで幅広く人気のある商品です!  
島ニンジンが収穫される冬季限定の商品となっていますので、この時期に沖縄県中城村を訪れた際には、ぜひご賞味あれ!!



島人参焼きドーナツ



DATA 問 中城村役場 企業立地・観光推進課  
☎ 098-895-2131  
🌐 [http://www.vill.nakagusuku.okinawa.jp/topics2Syosai.jsp?id\\_\\_=269](http://www.vill.nakagusuku.okinawa.jp/topics2Syosai.jsp?id__=269)



田芋を使用したチーズケーキ

沖縄県金武町

## 田芋スイーツ

たいもすいーつ

DATA 問 金武町商工会  
☎ 098-968-2491  
🌐 <http://www.kin.cc/>



田芋を使用したパイ、コロケ

### 伝統野菜をスイーツに

「田芋」は、水田で栽培されるサトイモの一種で、日本では沖縄など西南諸島で多く栽培されています。水資源に恵まれた金武町は田芋の産地のひとつであり、田芋の水田が広がっています。  
加熱すると、サトイモより粘り気があり、水田の中で子芋を増やすことから子孫繁栄をもたらす縁起物として、沖縄の正月や盆などの行事料理に欠かせない食材です。  
そんな田芋を使ったスイーツが、町

内の菓子店やカフェなどで開発されています。洋菓子や和菓子、ドリンクなど種類も豊富で、チーズとの相性が良いことから「田芋チーズケーキ」などの人気商品も多数登場しています。また、小冊子「タームスイーツ」を発行しPRするなど、田芋スイーツが注目されつつあります。田芋特有のやさしい風味や食感を、ぜひスイーツでも味わってみてください。