

ご当地特産品ガイド

農水産物編



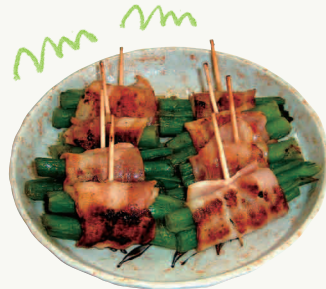
北海道滝川市

雪割りなばな

ゆきわりなばな

DATA

問 JA たきかわ
☎ 0125-22-3401
🌐 <http://www.ja-takikawa.com/index.html>



「なばなベーコン」



『雪割りなばな』

春の訪れと共に

菜の花の栽培が盛んな滝川市では、3月下旬から、花が開く前に収穫する『雪割りなばな』の収穫が始まります。秋に蒔いた種が雪の下で越冬し、甘みを蓄え、早春、雪かきをした畑から伸びてきます。新芽の部分を食べるので、太い茎でもとてもやわらかいのです。害虫が発生せず、農薬散布もしないため安心安全で

す。雪を割って早く春が来ないかな、という春の待ち遠しさをイメージして名前がつけました。滝川市内では、3月下旬から「菜の花ウィーク」（5月下旬～6月上旬開催）までの期間を「菜の花フェスタ」などが開かれ、市内の「地産地消認定店」でも『雪割りなばな』を使用した料理を食べることができます。

北海道足寄町

ラワンぶき

らわんぶき

DATA

問 NPO 法人あしよろ観光協会
☎ 0156-25-6131
🌐 <http://www.ashoro-kanko.jp/>



日本一の巨大フキ

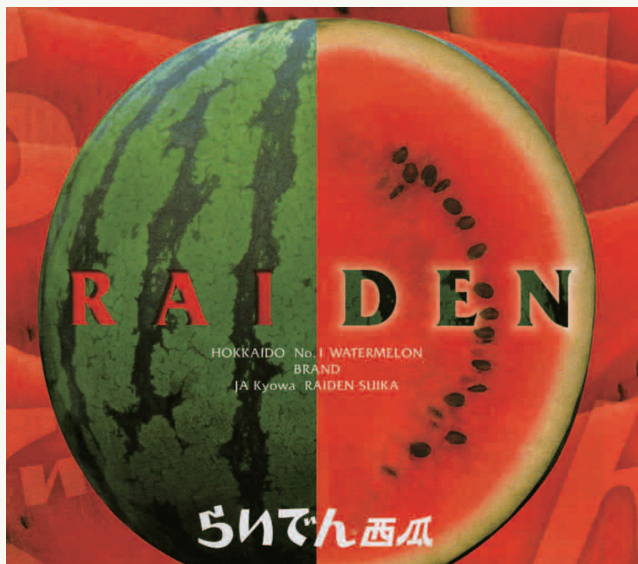


ラワンぶきを使った特産品

コロボックル伝説で知られる巨大フキ

『ラワンぶき』とは、足寄町の螺湾地区に生息する山菜で、常識を打ち砕くような大きさの珍しいフキです。このフキは「コロボックル伝説」でも有名ですが、大きいものは高さ3m、茎の直径10cmほどにもなります。かつては、高さ4mに及び、その下を馬に乗って通ることができたといわれています。

常識はずれの大きさですが、肉質が柔らかく、植物繊維が通常のフキの約3倍も豊富に含まれており、歯触りが良く、繊細な味です。地元では、『ラワンぶき』を使った水煮などの特産品の製造もしています。また町内の家庭では、「肉詰めラワンぶき」や「ラワンぶきのきんぴら」などで食べられています。



スイカといえばやっぱり「らいでん」

北海道共和町

らいでんスイカ

らいでんすいか

DATA

問 きょうわ農業協同組合
☎ 0135-74-3011
🌐 <http://www.ja-kyouwa.jp>



畑で顔をのぞかせるスイカ

北海道が誇る高級スイカ

積丹半島の西の付け根に位置する共和町の特産品の一つである『らいでんスイカ』は、北海道一の出荷量を誇る、甘くて高品質のスイカです。スイカ栽培の歴史は古く、50年以上前から栽培がおこなわれ、その味が好評だったため本格的な栽培が始まりました。清涼感に溢れるシャープな甘みとシャリッとした食感が特徴、その果汁が喉を潤します。出荷時期は毎年6月初旬から10月まで。夏の旬の味として親しまれています。



幻の野菜『ふくたち』

秋田県羽後町

ふくたち

ふくたち

DATA

問 うご農業協同組合
TEL 0183-62-1120
URL http://www.ja-ugo.jp/sub_nou/fukutachi.html



ふくたちとベーコンの炒め物

春の訪れを告げる 幻の野菜

『ふくたち』は秋田県南部でしか栽培されていない冬野菜で、県南を少し離れるとその名前さえ知られていない、“幻の野菜”です。『ふくたち』の栽培には白菜の種を使用しますが、その姿と甘さは白菜とは全く違います。真冬に育てることで、葉の中の花芽に栄養と甘さが凝縮され、雪解けとともに目を伸ばし始め

た状態で収穫されます。この状態を、「とう立ち」と言いますが、その旬は、3月～4月のわずかに2ヶ月間。雪深く冬の長い秋田県南部の食卓に、春の訪れを感じさせてくれる食材です。地元では、「おひたし」で食べるのが一般的ですが、炒めもの、和えものはもちろん、餃子やグラタンなどにも相性がよい食材です。秋田県南部限定の春の味覚を、ぜひ一度ご賞味ください。

青森県大間町

陸マグロ

おかまぐろ

DATA

問 大間町産業振興課
TEL 0175-37-2111
URL http://cld1.worldcom.ne.jp/~omaonsen/?page_id=33



『おおま温泉海峡保養センター』『陸マグロ』と、「大間産マグロ」の食べ比べができる



『陸マグロ』

マグロに続く特産品

『陸マグロ』とは、本マグロの一本釣りである大間町で飼育・肥育されている黒毛和種の大間牛のことです。実は大間町の牧畜の歴史は古く、藩政時代から牛馬の飼育が盛んでした。この『陸マグロ』の肉質は、大間で水揚げされる本マグロの大トロにも負けない最高等級A5に評価される肉質が出ることもあり、過去

には青森県肉用牛枝肉共進会のチャンピオンにもなったことがあります。函館市からフェリーで90分、北海道新幹線開業で近くなった大間町の「おおま温泉海峡保養センター」ではこの『陸マグロ』と、「大間産マグロ」の食べ比べができます。

秋田県大館市

大館えだまめ

おおだてえだまめ

DATA

問 大館市えだまめ産地育成研究会
TEL 0186-42-8800
URL <http://www.facebook.com/edamame.odate>



ご当地アイドル「まちあわせハチ公ガールズ」

えだまめのまち 大館プロジェクト！

大館の気候や豊かな土は、枝豆の栽培に適しており、味も評判です。そこで、大館のえだまめを全国に発信すべく「大館市えだまめ産地育成研究会」による「えだまめのまち大館」プロジェクトが始動しています。「大館市えだまめ産地育成研究会」は、平成26年にJAあきた北、大館市、北秋田地域振興局の3組織が

構成員となり設立され、翌年に大館商工会議所を加え、「えだまめスイーツコンテスト」の開催や「プレミアムおおだて秋豆」の販売促進活動、地元高校生考案スイーツの商品化など、枝豆の生産振興や品質向上、需要の創出や消費拡大を目的とし、様々な活動を行っています。また広報として、大館市のご当地アイドル「まちあわせハチ公ガールズ」を起用。県内外のイベント等で積極的にPR活動を展開中です。



大館市内では「えだまめのまち大館」ののぼりが目立つ

枝豆の風味豊かな『おおだてえだまめモナカ』



川俣シャモの丸焼き

福島県川俣町

川俣シャモ

かわまたしゃも

DATA

問 川俣町農業振興公社
☎ 024-566-5860
URL <http://kawamata-shamo.com/>



川俣シャモの親子丼

深みのあるコクと適度な弾力が魅力

シャモ（軍鶏）は闘鶏などの娯楽のための鳥としてシャムの国（現在のタイ）から入ってきたと云われています。伊達政宗など、戦国時代の武将たちが戦の前にゲンを担ぐために好んで食べていたそうです。

川俣町では、古くから娯楽として闘鶏が盛んだったため、シャモが飼われていました。それが現在の『川俣シャモ』の原点です。「田舎ならではの最高の食材で心と身体を養って

頂きたい」といった、おもてなしの心から、食用としての『川俣シャモ』が生まれました。深みのあるコク、適度な弾力の肉質がその魅力です。噛めば噛むほど、肉の中に閉じ込められた、鶏本来の旨味がお口の中に広がります。焼く、煮る、蒸す、炒める、揚げる、どのような調理法でも美味しさをじっくり味わっていただける地鶏です。

宮城県多賀城市

しろのむらさき

しろのむらさき



「米」の字をデザインしたキラリと輝くロゴマーク

多賀城の古代米グルメ

『しろのむらさき』とは、平成28年1月に誕生した多賀城の新しいグルメブランドです。商品には、多賀城産の「古代米（紫黒米）」を使ったお酒やお菓子、米粉麺などがあります。『しろのむらさき』に使われている「古代米」は美味しいだけではなく、一般的なお米に比べて、ビタミンやミネラル、ポリフェノールの一種アントシアニンが豊富で、美容や健康にもうれしい食材です。東日本大震災で大きな被害を受けた多賀城市では、まちの活性化に向け、「多賀城グルメ」の開発に取り組んできました。奈良時代に創建され、陸奥国の国府として栄えてきた多賀城から、美味しい歴史がはじまります。市内の事業者たちによる商品の開発は現在20種以上に及びます。

DATA

問 多賀城市観光協会
☎ 022-364-5901
URL <http://www.tagakan.jp/>

「しろのむらさき」ブランドの商品



山形県鶴岡市

焼畑あつみかぶ

やきはたあつみかぶ

DATA

問 鶴岡市温海庁舎産業建設課
☎ 0235-43-4616
URL <http://www.city.tsuruoka.lg.jp/static/atsumi/akakabu>

庄内地方の在来作物

『焼畑あつみかぶ』とは、山形県鶴岡市（旧温海町）の山間部、一霞集落を中心に、温海地域の産物として、400年以上も伝統的な焼畑農法によって栽培されている在来作物です。8月のお盆の時期から焼畑・種まきを行い、10月下旬から雪が降る直前の12月初旬まで収穫されています。

一般的な「白かぶ」と比較して、旨み成分であるグルタミン酸を2～4倍多く含んでおり、旨みとほどよい辛味、パリシャキとした食感の良さが特徴です。主に砂糖・塩・酢で漬け込む「甘酢漬け」に加工されて食されています。



鶴岡に継承される在来作物の「焼畑あつみかぶ」



伝統的な焼畑農法で栽培



はかりめ丼

千葉県富津市

はかりめ

はかりめ

DATA

問 富津商工会
☎ 0439-87-7071
🌐 <http://www.futtu-city.or.jp/hakarime/index.htm>



第11回『はかりめフェア』記者発表会にて

特産のアナゴを様々なメニューで

「はかりめ」とは、魚市場の関係者の言葉で「棒はかり」を指します。そこから、細長くて目盛がふられたような側線を持つアナゴのことを「はかりめ」と呼ぶようになりました。富津市では、このアナゴを開いて煮穴子にして、丼飯のうえに盛り付けた、いわゆる穴子丼ですが、これを『はかりめ丼』として市内の約30の飲食店で提供しています。旬といわれる秋口には、刺身を提供す

るお店もあります。毎年6～7月に『富津はかりめフェア』が開催されており、様々なメニューで首都圏のお客の人気を集めています。アナゴはウナギに比べて低カロリー・高タンパクで、コレステロールを下げ中性脂肪を減らす効果があり、脳や目の働きを高める効果を持つ魚と言われてています。東京湾の特産の味をぜひご賞味ください。



ジューシーな甘さの砂丘桃

新潟県刈羽村

砂丘桃

さきゅうもも

DATA

問 正明寺園芸組合
☎ 0257-45-3194
(正明寺園芸組合) /
0257-45-2040
(荒浜駅前郵便局)
🌐 <http://www.vill.kariwa.niigata.jp/www/info/detail.jsp?id=686>

爽やかな香り・ジューシーな甘み

刈羽村の砂丘地で作られる『砂丘桃』。水はけが良く陽の照り返しが強い砂丘地で作られていることから、甘みが強いのが特徴です。刈羽村の桃の歴史は古く、江戸時代の砂丘地の農地開発によって桃栽培の基礎が築かれました。桃栽培の最盛期だった大正時代には、桃の花見ができる名所として花見客で賑わったほどでした。その後、第2次世界大戦時の食糧政策によりこの地での桃栽培はいったん途絶えましたが、「刈羽特産の砂丘桃を復活させよう」と、現在は正明寺園芸組合が砂丘桃の栽培に取り組んでいます。

『砂丘桃』は村の特産として荒浜駅前郵便局から「ゆうパックふるさと小包」で全国へ。評判は大変良く、すぐ売り切れになってしまいます。『砂丘桃ジュース』は、丸ごと3個分を贅沢に使用したストレートジュースです。口当たり爽やかで濃厚な桃畑直送の風味をお楽しみください。



砂丘桃丸ごと3個分の100%桃ジュース



しっとりとした生地と甘みが特徴の『いもジェンヌ』

新潟県新潟市

いもジェンヌ

いもじえんぬ

DATA

問 JA 新潟みらい
☎ 025-373-2105
🌐 <http://www.l.enekoshop.jp/shop/janiigatamirai/>

JAと商工官学連携で開発したブランド

『いもジェンヌ』は「わけしょの会」によって平成19年より試作が始まったサツマイモです。その後、新潟の砂丘地でサツマイモがうまく栽培できることがわかり、若い世代の農家を中心に耕作放棄地を活用して栽培を進めていきました。平成23年に葉たばこの廃作がきまり、若い廃作者を中心にJAで代替作物の一つとしてサツマイモの栽培を進めました。その後、JA新潟みらい、地元商工会、新潟大学と連携し、『いもジェンヌ』のブランド化に取り組んできました。『いもジェンヌ』は、しっとりとした食感と贅沢な甘さが特徴です。市内の菓子店や新潟大学とのコラボによるスイーツ開発や、『いもジェンヌ給食レシピコンテスト』が開催されるなど、地域全体で盛り上がりを見せています。『いもジェンヌ』は一部県外にも出荷が開始され、今後の全国ブランド化が期待されています。



『いもジェンヌ』を使用したスイーツ

地域資源

地域資源の発掘のために

感受性を高めて地域を見直そう

「地域資源」という言葉は比較的「新しい言葉」と言われています。広辞苑によると「地域」は「区切られた土地」、「資源」とは「生産活動のもとになる物質・水力・労働力などの総称」とあります。その意味では「区切られた土地の物質・水力・労働力」ということになるわけですが、現在、私たちが言う「地域資源」とは、もう少し広い意味で使われています。

「地域のブランド化」が叫ばれる今、地域の資源を発掘し、精製(加工)し、集約・組織化(経営)するプロセスが大切になってきています。その意味では、「地域資源」の発掘が、最初のステップとなります。まずは、地域をもう一度見つめ直して、地域の価値を高める可能性のある「モノ・コト・ヒト」を見つけ出していかねばなりません。

「私たちの地域には何もない」という会話をよく耳にします。しかし実は、見えていないだけで、隠れている「資源」を見ることができないだけなのではないでしょうか。

「何の価値もない」と思っていたモノやコトが、他の人にとっては、とてつもない価値を持つことがあります。また、地域にとって「マイナス」の要素も、他の人にとっては、とても「うらやましい」と思われることもあるのです。

そうしたものの活用次第では、思っていた以上に価値を持つことがあります。価値観が多様化している現在は、特にそうしたことが多々あります。

徳島県上勝町の「葉っぱビジネス」と言われる事業は、「地域資源」というものの概念を根底的に変えるほどのインパクトがありました。

当たり前に見ている「地域」を、当たり前のものでなくするのは、「自らの住む地域に対する感受性を高めていくことだ」と、多くの有識者は言います。そのためには、地域外の人々が、どのように見ているのかを教えてくださいというのが有効だと言われています。それが、地域振興でよく言われる「気づき」です。「こんなモノが地域外の人には面白いと思っている」、「こんなコトを行っているヒトがいる」などの発見です。

これは、確かに「感受性」が豊かでないと発見できな

いことです。まわりを良く見渡してみると、「感受性」の豊かな人はたくさんいます。また地域外にもいます。こうした内外の人々も、有効な「人的地域資源」と言えるでしょう。

地域価値を創造するための
モノ・コト・ヒトの総称

そのためには、地域内外の人々とのネットワークが重要です。特産品となりうる資源の発見には、異業種の人々との交流が有効です。特に大都市圏の飲食業に携わる人々とのネットワークは必須と言われています。

アラブ人がお茶の産地を訪れ「1本数万円のお茶のボトル商品を作ってほしい」と、言ったという話があります。レストランで飲んだ日本のお茶に感動して、お酒を飲めない彼らは、食事の際にワイン感覚で飲める飲料が欲しい、ということなのですが、それを仲介したのは、シェフでした。

さらに、「地域資源」として地域内外に知られているものをブラッシュアップすることも大事になります。自然景観や名産品、民俗、行事など、「誇らしい」と思われる「モノやコト」を磨き上げ、さらに付加価値をつけていくことで、新たな「地域資源」に変化していくこともあります。

また、これは資源の精製(加工)ということなのですが、個別の資源を、他の資源と結び付けることによって、新たな価値を生むということです。

高知県馬路村の「ユズ加工品」は、ユズという資源のブラッシュアップとともに、その背景にある「人々の暮らし」を結び付けて、ユズのジュースや加工品を売り出し、成功しました。何気ない「人々の素朴な暮らし」ですが、それを上手に「編集」して地域をトータルにデザインしました。中山間地に生きる「純朴な人々の暮らし」も、立派な「地域資源」であることを証明しました。

このように、「地域資源」とは、地域に存在する「地域価値を創造するためのモノ・コト・ヒト」の総称とも言えるでしょう。地域特有の自然、産品、製法、技術、文化財などの多岐にわたります。さらに言えば、それらに加えて「普通人々の暮らし」までも含まれるのです。



ブランドニジマス「紅富士」

静岡県富士宮市

紅富士

あかふじ



鮮やかな紅色の刺身

ブランドニジマス

ニジマスは北米原産の川魚で「サーモントラウト」とも呼ばれており、明治初期に日本に伝来しました。富士宮市では1933年に県水産技術研究所富士養鱈場が開設され、今では全国有数の生産地となっています。富士養鱈協ではブランドニジマス『紅富士』として生産しています。緻密な飼料管理で脂分は控えめで、身の色は鮮やかな紅。市内でニジマス料理を楽しめる店舗や宿泊施設は50ヶ所近くに上ります。さっぱりとした味わいで、刺身にする则ちコリコリとした食感が楽しめますので、ぜひ、味わってみてください。この『紅富士』は平成25年に静岡県が認定するブランド「しずおか食セクション」に認定され、平成26年には「しずおか農林水産物認証」を取得して、味、品質ともに高い評価を誇っています。

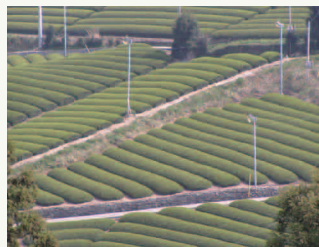
DATA

問 富士養鱈漁業協同組合
☎ 0544-26-4167
URL <http://fujiyoson.com>

静岡県掛川市周辺地域

静岡の茶草場

しずおかのちゃくさば



美しい茶園風景が広がる (掛川市提供)

世界農業遺産に認定された農法

「茶草場」とは、茶園に敷くススキやササなどの草を刈り取るための「半自然草地」のことです。昔は日本中どこにでも見られた、ありふれた里山の風景でしたが、近年、人の手が入らなくなり、「半自然草地」は著しく減少して、そこを住処としていた多くの絶滅危惧種が絶滅の危機にあります。掛川市周辺では、茶園の畝間にススキやササなどを敷くこうした「茶草場農法」によって、品質の良いお茶が生産されています。このように、農業と生物多様性が両立していることが世界から評価され、日本から失われつつあった里山の草地の環境を守り続けてきた「静岡の茶草場農法」は、世界農業遺産に認定されました。

DATA

問 掛川観光協会
☎ 0537-24-8711
URL <http://kakegawa-kankou.com/chagusaba/>



粟ヶ岳の茶文字と茶畑 (掛川市提供)

マコモタケ



三重県菰野町

マコモ

まこも



マコモを使った料理

町名由来の植物「マコモ」で町おこし

「マコモ」はイネ科の多年草で、日本では「古事記」や「日本書紀」に登場し、稲作が伝来するまでは主食にされた古くからの穀物です。菰野町では商工会を中心に、町名の由来ともいわれるマコモの特産品開発に取り組んでいます。マコモに黒穂菌が付き、茎が肥大しマコモタケとなります。9月末から11月初旬に収穫され、シャキシャキとした独特の食感と、ほのかな甘みがあります。このマコモタケは、古くから中華料理の高級食材として扱われていたが、菰野町では宿泊施設や町内飲食店で様々な料理を楽しめます。また商工会でマコモ葉の成分を調べたところ、βカロチンやビタミンAが豊富に含まれることがわかり、パウダーにして麺やスイーツに活用した商品が、年間を通じて道の駅「ふるさと館」等のお土産コーナーで買うことができます。

DATA

問 菰野町商工会
☎ 059-393-1050
URL <http://www.komono.org>

直売所の運営を軸に 6次産業化を進める 農事組合法人



『農事組合法人はなどう』の皆さん。右から2人目が組合長の黒木親幸さん。女性は「乙女会」の皆さん。

年間約1億円の売り上げを 出す直売所の運営

高橋町は宮崎県の西南部、霧島連山の麓に位置する、面積の約8割が農地や山林を占める農山村地域です。この農山村地域に、数々のヒット商品を販売して、国内外で注目されている直売所『杜の穂倉』があります。地元産の米や麦などを活かした商品が数多く並んでおり、これらの商品は全て県内企業との6次産業化の取り組みによって開発された商品で、ここでしか買うことができないうオリジナル商品となっています。麺類、ビール、焼酎、日本酒、お酢など、20種類以上にわたる、そのユニークな商品ラインナップ、そしてその商品ひとつひとつが持つストーリー性に注目が集まっています。ここは、平成21年にオープンし、その年の売り上げは約7,000万円。それ以降、年間1億円程度の売り上げを出しています。

この直売所は、町の中央部に位置する花堂地区で設立された、『農事組合法人はなどう』の運営によるもの

のです。

『はなどう』は平成20年の設立ですが、その前身は、平成17年に集落営農組合のモデルケース第1号として設立された『花堂区集落営農組合』です。高齢化による耕作放棄地の増加への対策などを理由に設立され、農業機械の共同利用や、農作業受託などを中心に取り組んでいました。しかし、高齢化や担い手不足、経営管理や税務対策を明確にする必要性が出てきたことから、法人化の検討が進められ、地域の合意形成の場として残しつつ、農作業を受託する実践組織を法人化し、互いに連携を取り、地域農業の発展を目指すことを目的として設立されました。

設立後は、徐々に農地の利用権設定を進めていき、地域農業の担い手として、商品価値の高い『小清水米』や『酒米』の作付け、畑地においては、ムギ、大豆、アワ、キビ、ヒエの生産に取り組んでいます。特にムギは、昭和の終わりとともに姿を消した幻の『ミヤザキハダカ』の復活に成功し、積極的な作付けが続けられています。



6次産業化で開発された商品群

異分野の企業と連携して 6次産業化を目指す

これらの農産物を原料として、県内企業との6次産業化によりユニークな商品が次々と生まれています。

「高橋町にはこれといった観光資源もなく、旅の最終目的地でもない。町の直売所で売り上げを出すには、他には無い『こだわりの商品』が必要でした。『杜の穂倉』の商品は、スーパーで扱うようなものではなく、価格設定は高め。それでも買ってくれる。それは、それぞれの商品に価格相当のストーリーが詰まっているからです。」

と、組合長の黒木親幸さんは語ります。

「もう農家は、単にJAへ農産物を出していれば良い、といった時代ではありません。生産者が作った農産物を、企業と連携して商品化して販売していく必要があります。だから6次産業化が必要だと思いました」

黒木さんのこうした想いのもとで開発された商品が並ぶ、『杜の穂倉』の建物自体も、地域全体で協力し合



ミズナラ樽で熟成中の麦焼酎。イタリアとアメリカに送り出している

地元産の食材にこだわった『とまとラーメン × チーズ』



『麺屋とまと』店内には『はなどう』の麦が飾られている



『麺屋とまと』店内にはまるでカフェのような空間が広がる



蔵の中でプツツと音を立てて発酵を続ける麦焼酎のもろみ



柳田酒造合名会社の代表・柳田正さん



株式会社N moreの代表取締役の安藤慎之助さん(右)とスーパーバイザーの瀬戸山智昭さん(左)



農事組合法人はなどうの組合長・黒木親幸さん

いながら、ほとんどボランティアで建設されたオリジナルの建物となっています。

『農事組合法人はなどう』が数々のヒット商品を生み出した要因の一つに、同法人の女性部である『乙女会』の活動があります。『乙女会』のメンバーは、花堂地区において農家、酪農、ハウス園芸などを各戸で営む女性の集まりで、『杜の穂倉』の商品の宣伝部隊として、全国を飛び回っています。料理レシピも、『乙女会』のメンバー自ら考案し、実演販売も行っています。

「直売所を建設するときに、皆で集まって、わいわい仕事するのが楽しかったことから、『乙女会』という名前前で活動することになりました」と

と、乙女会の皆さんは言います。新商品のアイデア出しも、『乙女会』の役割となっています。

地域を愛する企業との具体的な連携

『農事組合法人はなどう』と6次産業化を進める、『柳田酒造合名会社』(宮崎県都城市)は、創業明治35年、都城市内で最も古い酒蔵です。先代が40歳の昭和53年に、経営判断によって芋焼酎の製造をやめて以来、麦焼酎一本で歩んでいるなか、現在5代目の柳田正社長は、28歳で蔵を継ぎました。

柳田さんは、「麴」「酒母」「蒸留」にこだわって焼酎造りを続けながら、もっと「旨い焼酎」を追い求め続けました。その結果たどり着いたのが、原料であるムギの追求でした。そして、平成17年、幻の麦「ミヤザキハダカ」と出会います。

「地元」に深く根付いた焼酎造りこそ本来の地酒のあるべき姿」という家訓のもとで、柳田さんは、『ミヤザキハダカ』の復活と、この麦を使っている焼酎の醸造に全力を注ぎました。平成19年によく種を手できて栽培。試験醸造の結果、個性豊かで芳醇な香りの焼酎が出来上がりました。

平成21年に『はなどう』へ委託栽培を開始。その高度な麦栽培の技術により安定供給が可能となりました。その結果、『ミヤザキハダカ』で醸造した麦焼酎『ミヤザキハダカ駒』が完成したのです。

同じく、『はなどう』と6次産業化を進める『株式会社N more』(宮崎県都城市)は、地産地消にこだわったラーメン店『麺屋とまと』を宮崎県中心に、8店舗を展開して

います。

「開店当初、そうした地産地消のコンセプトで「トマトラーメン」の原材料探しをしていたときに、『はなどう』と出会いました。それ以来、麵の原材料となる小麦を、同人から購入しています」

と、安藤友美マネジャーは言います。その理由を「出来るだけ、目の届く範囲で栽培している原料を使いたかった」と語ります。

つまり、地域で生産され、そして、目に見えるところで育った安心安全な原材料へのこだわりです。

地域の生産者が栽培した野菜の販売先が少なくなって来ている現状があり、その野菜を使った飲食店を新しく出来ないかというのが、『麺屋とまと』のスタートでした。

『麺屋とまと』で提供する商品の、全ての食材を、目の届くところから調達できるのが理想」という地産地消への熱い思いが、商品から伝わってきます。

このように、『柳田酒造合名会社』や『麺屋とまと』を初めとする、『杜の穂倉』の商品展開にかかわる人々の熱意は、地域を愛する心が原動力となっています。

「どこでも買える商品になってしまっただけの意味がありません。昔からその土地にある原料を使って作った商品のひとつひとつに、新たなストーリー性を詰め込んで、新商品を開発する。そして、『杜の穂倉』の看板を守って、直売所で販売することが、地域を守ることにつながるので

と、黒木さんは、語りました。

富山県入善町

入善ジャンボ西瓜

にゅうぜんじゃんぼすいか

ラグビーボールのよ
うな形の「入善ジャンボ西瓜」

DATA 問 JAみな穂営農センター
☎ 0765-74-2440
🌐 <http://www.ja-minaho.or.jp/>

120年の歴史の逸品

富山県入善町は黒部川扇状地で水はけが良く、スイカに適しています。『入善ジャンボ西瓜』はラグビーボールのような楕円形が特徴で、大きいものは重さが約20kg、長さ約40cm、直径約30cmにもなります。スイカが重いため、傷つくことを防ぐワラで編んだ「さん俵」で梱包されて出荷されます。旬は、7月下旬から8月上旬。大きなスイカに詰まった爽やかな甘さと香り、そして積み重ねた英知と努力を、ぜひご賞味ください。



甘くて大きい西瓜を作るため、手間暇かけて育てられる



石川県中能登町

カラー野菜

からーやさい

DATA 問 「道の駅」織姫の里なかのと
☎ 0767-76-8000
🌐 <http://orihime-nakanoto.jp/>



機能性成分が豊富な カラー野菜で健康を

『織姫の里なかのと』内にある「産直館 織姫市場」には、地元の生産者が丹精込めて作った新鮮野菜が多数並んでおります。その中でも特にお勧めしているのは彩り鮮やかなのはもちろん、機能性色素等の健康成分が多く含まれる「カラー野菜」です。四季折々のカラー野菜がありますが、例えば秋には、アントシアニンを含む紫色の白菜「紫奏子」や、甘みが強く、通常の白菜の数倍の食物

繊維やカロテンを含むオレンジ色の白菜「オレンジクイン」、酢やレモン汁につけるときれいなピンク色になる、青首大根の約3倍の抗酸化活性を持つ大根「紅しぐれ 能登むすめ」、人参の独特な匂いが少なくフルーティな味わいから子供にも喜ばれる「アロマレッド 姫のニンジン」等が、華やかに売り場を飾っています。また、『織姫の里なかのと』では、カラー野菜を使用したお惣菜やお弁当、テナント店舗でのお料理もお楽しみいただけます。是非一度いらして下さい。



石川県七尾市

能登とり貝

のとりが貝

DATA 問 石川県漁業協同組合なか支所
☎ 0767-53-5181
🌐 <http://www.ishikawa-shokuzukan.jp/food/35>



手塩にかけて育てた… 七尾湾産の養殖『能登とり貝』

高級食材のとり貝は、以前から七尾湾で水揚げされていましたが、安定供給を図るため養殖に取り組み、平成27年度から本格出荷を開始しました。『能登とり貝』は、肉厚で大きく、噛むと口いっぱいに広がる甘みが特徴です。天然にも勝る新しい能登の味覚として是非ご賞味ください。



肉厚で味も濃厚な「越前がれい」

福井県越前町

越前がれい

えちぜんがれい



鮮やかな紅色の刺身

白く透き通る 鮮度抜群の刺身

福井県で水揚げされるアカガレイは、水揚げ量が多い越前町の地名にちなんで『越前がれい』と呼ばれています。水深150m以深の海底に生息し、赤褐色の体と大きい口が特徴の魚で、主に底曳き網漁業で9月から5月に漁獲されます。越前町では、新鮮な『越前がれい』を「刺身」で食べます。鮮度を保ったまま流通させることが難しい魚を、地元の漁師が「活締め」・「神経抜き」など素早い作業で鮮度管理を徹底しており、遠方でも福井の味覚が味わえます。白く透き通ったその身は、食感が良く、甘みもあり濃厚でその味は正に絶品。『越前がれい』の刺身の味は、ヒラメを超えるとも言われています。

DATA

問 福井県越前町
越前町漁業協同組合
0778-37-0001
http://www.echizen-fish.jp/karei.html



『ショップ693』で販売されているオリジナルのブレンドハーブティー

石川県羽咋市

自然栽培 羽咋米

しぜんさいばい はくいまい

米本来の 昔ながらのおいしさ

「自然栽培」とは、農薬や肥料を一切使用せずに作物を育てる農法です。何もしないのではなく「土とタネに本来のちからを発揮してもらるように人がお手伝いをする」という姿勢の農法なので、土を活かすために田畑の除草や耕すこともあります。作物だけに注目するのではなく、苗がしっかりと土に根を張るように、温

かくてやわらかい、水もち水はけの良い土づくりを目指します。こうして育てた「自然栽培 羽咋米」では、雑味ない、やさしいお米本来の味と香りを楽しめます。程よいモチモチ感と、はらりとした粒立ち感、噛みしめるほどに自然な甘みとしっかりした食感があり、お刺身や煮魚、野菜の煮つけなどに良く合います。また炊き込みご飯も、しっかり出汁や具の旨みを吸い込むので、相性ピッタリです。

DATA

問 道の駅 のと千里浜
0767-22-3891
https://noto-chirihama.com/



福井県高浜町

青葉山の薬草

あおばやまのやくそう

DATA

問 青葉山ハーバルビレッジ
0770-50-9012
http://www.herbal-village.jp/

特有の環境が育んだ 自然の恵み

『若狭富士』として知られる青葉山。北陸と近畿の境界に位置し、北方、南方の多様な植物が自生する特殊な環境にあります。希少植物が多く、ここにしか自生しない福井県指定天然記念物の『オオキンレイカ』をはじめ、生薬などに活用できる植物が373種も自生しており、薬草の宝庫として注目されています。高浜町では、そんな青葉山の豊かな自然の恵みである薬草の栽培に取り組んでいます。



豊かな自然と施設を活用したアクティビティも楽しめます

青葉山山麓の『青葉山ハーバルビレッジ』のハーブガーデンでは、試験栽培している薬草品種を観ることができ、園内の小径では青葉山に自生する薬草や山野草を自然のままに鑑賞でき、癒しの散歩が楽しめます。また、ビレッジ内のカフェ『あおばやまてらす』では、薬草やハーブを使用した体に優しいフードメニューやハーブティーが、『ショップ693』では、薬草染めのスカーフなどが販売されています。



肉厚にこだわった『お〜い菌床椎茸』

福井県おおい町

お〜い菌床椎茸

お〜いきんしょうしいたけ

DATA

問 株式会社おおい
☎ 0770-77-2811
🌐 <http://www.wakasa-ohi.co.jp>

山と海が育んだ、ジューシーな肉厚!

豊かな山と海に囲まれ、名水地として名高いおおい町。降水量の多い環境を生かして、しいたけの生産が盛んです。株式会社おおいでは、何度も試験を積み重ねた上で確立した独自工程で菌床を生産しています。植菌後約120日間培養管理し、しいたけが自然発生できる完熟菌床に仕上げます。『お〜い菌床椎茸』は菌ごたえの良さと肉厚にこだわった商品。その品質の良さから京都青果合同市場において西日本一



しいたけ栽培キット『錦賞しいたけ』

の高値が付いた高級しいたけです。そのほかにも、『きのこ炊き込みご飯の素』などの加工品や、自分でしいたけを栽培する『錦賞しいたけ』など、ユニークな商品も開発されています。また町内には、きのこのミニテーマパーク『きのこの森』があります。園内には、きのこの博物館「きのこのものしり館」や、軽食処「きのこ亭」があり、『しいたけカレー』など、菌床しいたけをその場で味わうことができます。



「じゃばら」の加工品も多数開発されている

和歌山県北山村

じゃばら

じゃばら

DATA

問 じゃばら村センター
わいわい市場店
☎ 0735-49-2037
🌐 <http://www.kitayamamura.com/>



実った「じゃばら」を収穫

一本の原木から 村を支える特産品に

「じゃばら」は和歌山県北山村から三重県熊野市にかけての地方だけに自生する柑橘類です。この地域だけに育つ特有の味、香りに着目して、一本の原木からその栽培がスタートしました。国内はもとより、世界に類のないまったく新しい品種であることが判明し、今では村の産業を支える特産品になっています。「じゃばら」という名称は、「邪」を「祓

う」ことから名付けられたといわれ、北山村を権利者として商標登録されています。また「じゃばら」には花粉症抑制効果があることで注目され、メディアでも多数取り上げられました。現在は「じゃばら」のもつ栄養素、味を生かした調味料、ドリンク、スイーツなどの加工品も多数登場しています。



奈良県下北山村

下北春まな

しもきたはるまな

DATA

問 下北山村役場
☎ 07468-6-0001
🌐 <http://www.vill.shimokitayama.nara.jp/>



「めはり寿司」

郷土料理「めはり寿司」を つつむ

『下北春まな』は、下北山村で古くから自家野菜として栽培されてきた葉野菜です。大ぶりの丸い葉は切れ込みがなく、肉厚で濃い旨味と柔らかい口当たりが特徴。冬季の激しい昼夜の温度差ときれいな水、そして栄養豊かな土が、この下北春まなを生み出しました。この土地でしかおいしく育たない春まなは、下北山村を代表する伝統野菜です。

塩漬けた下北春まなでご飯を包み込んだ「めはり寿司」は、奈良の郷土料理としても知られ、昔から山仕事が多かった村人の貴重なお弁当でした。特に奥山で何週間も泊り込みで山仕事をするときは『下北春まな漬』の樽と米を持って山に入り、山小屋で米を焚いて自分で大きな「めはり寿司」を作って食べたと言われています。



養殖で名物あなご復活

大阪府泉南市

泉南あなご

せんなんあなご

DATA

問 岡田浦漁業協同組合
TEL 072-484-2121
URL <http://okadaura.org/>



やわらかな白身は上品な味わい

漁協と近大が連携

泉南市が地元の岡田浦漁協や近畿大水産研究所と連携して、『泉南あなご』の養殖に取り組んでいます。泉南のアナゴは地元で「押しずし」などで親しまれていますが、漁獲量は平成26年に約14tと、平成16年の約1割に落ち込みました。市はアナゴの保全と再生を目指し、平成27年度から養殖に着手。稚魚を岡

田浦漁協や近畿大水産研究所富山実験場（富山県射水市）で育て『泉南あなご』としてブランド化を進めています。平成29年2月には「ふるさと納税」の返礼品として全国デビューし、1カ月もたたずに「完売」。12月には『泉南あなご PR 大作戦！2017』と銘打って市内の飲食店8店舗限定で販売し、店舗ごとに数量限定で趣向をこらしたアナゴ料理を提供しました。

兵庫県福崎町

もち麦

もちむぎ

DATA

問 株式会社
もちむぎ食品センター
TEL 0790-22-0569
URL www.mochimugi.jp/



もち麦を使ったざとろろ麺

「スーパー食材」として話題に

福崎町の特産品は、大麦の一種である「もち麦」を素材とする数々の商品です。「もち麦」は穀類の中でも高タンパク、高ミネラルで、βグルカンという食物繊維の含有率が高いため、ダイエット食品としても注目されています。最近では腸内環境を整える「スーパー食材」としても話題になっています。「もちむぎ麺」、「もちむぎ素麺『福の糸』」、

「もちむぎカステラ」、「もちむぎ茶」などの加工品があり、町内の『もちむぎのやかた』では、こうした商品が販売されています。平成4年の「ふるさと全国食品フェア」で、この「もち麦」を使用した麺が「食品流通局長賞」を受賞しており、『ひょうご推奨ブランド』にも認証されています。



もち麦

和歌山県御坊市

紀州あかもく

きしゅうあかもく

美になる海藻

『紀州あかもく』は「海の綺麗な町」で育ち、自然の恵みから豊富な栄養を蓄え、限られた場所にしか育たない、美容と健康を育む海藻です。アカモクはヘルシーな成分、フコイダン・ポリフェノール・食物繊維などが豊富に含まれ、ダイエット・美肌対策・便秘解消・花粉症予防など、あらゆる効果・効能が期待されます。近畿大学の多賀博士率いる美と健康の研究チーム『KISS LABO』の協力でその成分を分析してもらったところ、『紀州あかもく』は固形の状態です。独特の「ネバネバシャキシャキ新食感」が楽しく、どんな料理にも相性が良く女性にうれしい食材です。



独特のネバネバシャキシャキ新食感

DATA

問 紀州日高漁業協同組合
TEL 0738-22-0451
URL <https://jf-kishuhidaka.or.jp/>



美になる海藻「紀州あかもく」

兵庫県赤穂市

赤穂牡蠣

あこうがき

DATA

問 赤穂市建設経済部産業観光課観光係

☎ 0791-43-6839

URL <http://www.city.ako.lg.jp/shise/soshiki/kanko/>

身が大きく甘み強い

赤穂市が面する坂越湾では、山からのミネラルと栄養分、良質なプランクトンを含んだ千種川の水が流れ込むため、カキの養殖が盛んです。旬の時期には美味しいカキが食べられると多くの人が訪れています。この『赤穂牡蠣』は、身が大きく、甘みが強く、「えぐみ」が少なく、さらに熟を加えても縮みにくいというの大きな特徴です。

旬となる11月下旬～2月下旬にかけては、市内の様々なジャンルの飲食店で、料理人が作る自慢のカキ料理を楽しむことができます。市内にある「しおさい市場」は、夏の時期には漁業体験や魚のつかみ取り、冬の時期にはカキ剥き体験や食べ放題などが楽しめます。

『赤穂牡蠣』



地域振興の「人材」とは

Column

私どもは、「電気ふるさと」の取材で、多くの事例を紹介しています。いつも感じているのは、「まちおこし」や「まちづくり」は即ち「人おこし」であり、「人づくり」なのだということです。

どの時代であっても変わらないのは、特産品開発でも観光振興でも、地域に「人材」がいるかです。かつて、地域振興の人材として「よそ者・バカ者・若者」が挙げられていましたが、最近では、内外を問わず、老若男女を問わず、誰もが「地域プロデューサー」として活躍する時代になってきました。

たまたま、地域振興における「人材」について有識者と議論する機会がありましたので、少し紹介したいと思います。そのなかで、どんな業界にも言えることなのでしょうが、「人材とは、聞く耳を持つことができる人、行動力のある人、情熱がある人、責任能力がある人、自主自立の人」などが挙げられました。

そして、「貫き通すことできる人」と「危機感を持っている人」が加わり、結局は、こうした人々を見つける、あるいは育てることができるかどうか、地域振興の行方が左右されるということでした。「若く元気で学歴があって人柄もよい」ということよりも、こうした人々が「真の人材」であるという結論でした。

「地域には人材がない」と嘆くまえに、「周囲を見渡してみれば、こうした人々は必ずいるものだ」と、ある有識者

は言います。そうした人々がいれば、「まちおこし」や「まちづくり」は、ほぼ完成したようなものだ、とも言っています。

これに、多くの事例を見てきた者として、成功した事例を推進した人々に共通するのは、「郷土」に対する強い愛着がある、ということをつけ加えておきたいと思います。

また、最近話題になっている「地域おこし協力隊」も、各地で活躍している事例を見ると、注目に値します。

自治体の中には、この「地域おこし協力隊」の募集にあたり、隊員のミッションを明らかにしているところと、していないところがあります。

地域の課題を明確にして、それに対して「特産品の開発・販売・PR」、「農林水産業の従事」、「住民の生活支援」など具体的なミッションを与えているところは、それなりの成果を上げています。

ある自治体では、応募してきた「地域おこし協力隊」の条件に、「ドラッカーが好き」という項目を入れて、特産品の開発を年間5本以上することなどを義務付けているところもあります。

そうした彼らの物心両面にわたる面倒をみるのは、自治体職員になりますが、成果を上げていくとなると、大変な作業になるようです。しかし、「地域おこし協力隊」を卒業して、何らかの形で「地域人材」として定住・定着するとなれば、これほど、良いことはないと思直に思うのです。



おおち山くじらの精肉

島根県美郷町

おおち山くじら

おおちやまくじら

DATA

問 美郷町産業振興課

☎ 0855-75-1214

🌐 <http://www.town.shimane-misato.lg.jp/soshiki/41/44/1009/>

身近な高級食材として特産化した「おおち山くじら」

全国共通の問題“獣害”。美郷町はこの問題に対して、平成12年から厄介もののイノシシの資源利用に取り組んできました。特に農作物被害に影響の大きい夏のイノシシの肉利用拡大を進め、捕獲現場から生体で食肉施設に搬送するなど『おおち山くじら』のブランドを育ててきました。今ではイノシシは厄介ものではなく大切な資源“山くじら”として最後まで使い切る、をモットーに学校給食の食材のほか山くじらの素材



おおち山くじら缶・3種類

ポトフ、黒ビール煮込み、スパイス煮込み

の風味をいかした3種類のジビエ缶詰、なめし革を使った皮革製品、残った骨などはペットフードや家畜飼料の原材料など全国に先駆けて次々と商品を生み出し、まちづくりに発展させてきました。

この「山くじら」の循環型コミュニティには、昭和の手縫い技術を持っているお母さんや、都会から定住した若者をはじめ、多くの地域住民が関わっており、「山くじら」の食の魅力につながっています。

山口県上関町

活き車エビ 天然トラフグ

いきくるまえび てんねんとらふぐ

ぷりっぷりの活き車エビ！
贅沢な極厚の天然トラフグ！
質にこだわった海の幸を

山口県上関町では、車エビの養殖が行われています。毎年6月上旬に稚エビを池入れし、約半年間の飼育管理を行い、平均全長17cm、約30gまで成長させ、冬季のみ12月に出荷販売を行っています。上関の豊かな海で育てた車エビは、天然と変わらぬ沿岸に面した養殖池で、ストレスを与えないように環境と質のいい餌にこだわっています。天ぷら、塩焼きはもちろん、鮮度がよいので刺身にもおすすめです。そして、上関近海で水揚げされる良質な天然トラフグ。地元ならではの厚みのある刺身は歯ごたえとともに存分に旨味を堪能できる贅沢な逸



ぷりっぷりの活き車エビ



極厚の天然トラフグ

品です。10月～3月限定で、町内や東京・広島の名店でコース料理をお召し上がりいただけるほか、産地直送でご自宅でもお楽しみいただけます。上関町ふるさと納税で、至福の味わいをおもてなしの心を込めて。

DATA

問 上関町総合企画課

☎ 0820-62-0316

🌐 <https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/35341>
(上関町ふるさと納税)

島根県浜田市

どんちっち三魚

どんちっちさんぎょ

日本海の荒波にもまれた 浜田市の特選水産ブランド

島根県浜田市では、浜田市水産物ブランド化戦略会議に加盟した団体が浜田漁港で水揚げし、漁業協同組合JFしまね浜田支所が規格を満たしていると証明したアジ、ノドグロ、カレイを『どんちっち三魚』としてブランド認定しています。浜田市水産物ブランド化戦略会議は、低迷する魚価の向上と地元水産業の活性化を目標とし、漁業生産団体、漁協、仲買団体、加工団体、消費者団体、試験研究機関及び行政の



地元水産関係団体により、平成14年に設立されました。

『どんちっちアジ』は脂がのって美味しいと人気が高まり、魚価も向上しています。それを受けて、生産者の意識も「ただ獲ればいい」から、「自分たちが努力し、いかに高く売るか」に変わってきています。『どんちっち三魚』は、燃油価格の高騰や水揚げ量減少など厳しい漁業環境に挑む「水産県島根」のモデルケースとなっています。



アジ、ノドグロ、カレイの3種を『どんちっち三魚』としてブランド化

DATA

問 事務局（浜田市 産業経済部 水産振興課）

☎ 0855-25-9520

🌐 <http://www.city.hamada.shimane.jp/www/contents/1001000003192/index.html>



特産のガザミ

山口県宇部市

ワタリガニ (ガザミ)

わたりがに (がざみ)

DATA

問 宇部市産業振興部
水産振興課
☎ 0836-34-8370
URL <http://www.city.ube.yamaguchi.jp/index.html>



ガザミ蒸し

瀬戸内の冬の味覚

宇部市近海は、瀬戸内海のなかでもワタリガニ (ガザミ) の最大の漁獲量を誇ります。一般的な旬は、メスが卵をもつ11月下旬から3月にかけてですが、宇部では最もおいしい時期とされる1月から2月にも、小型底びき網漁業により安定した漁獲量があるのが強みです。茹でても、焼いても、蒸しても、そ

の繊細な甘さ、独特のほのかな香りを楽しむことができます。「瀬戸内の美味」と食通のあいだで評判の味ですが、市内でも、一部の店でしか食べられないので、予約は必須です。また、11月には山口県漁協宇部統括支店直営の「うべ新鮮市場 元氣一番」でワタリガニの販売イベントも開催されています。

徳島県三好市

天空ノ山茶

てんくうのやまちゃ

西祖谷地区の急峻な斜面で栽培する



DATA

問 川内園、中山園、平松製茶工場
☎ 0883-84-1274 (川内園)
0883-84-1381 (中山園)
0883-84-1284 (平松製茶工場)

「奇跡のプレミアムブランド」と呼ばれる

三好市山城町及び西祖谷の山村集落周辺では、お茶の在来種「山茶」が古くから自生しており、自家用として飲用されてきました。『天空ノ山茶』は、その山茶の中でも栽培種にはない味・香りを持った茶木を限定し、栽培しています。平成25年に「三好市ブランド構築委員会」に選定され、「天空ノ山茶ブランド」として販売することになりました。

山城・西祖谷地区の急峻な斜面と、深い山霧による日射の制限、風がおりなす絶妙なバランスの自然と、様々なDNAを持った茶木が交配することで生まれた木の個性を兼ね備えた、限られた茶木からのみ採れる希少な茶葉です。そうしたことから「奇跡のプレミアムブランド」とも呼ばれています。



「奇跡のプレミアムブランド」と呼ばれる

愛媛県伊方町

金太郎芋

きんたろういも

DATA

問 伊方町産業課
農林水産室
☎ 0894-38-2651
URL <http://www.town.ikata.ehime.jp/>

栗より甘い! 金太郎芋

伊方町佐田岬は、火山灰の混ざった土質と、朝露が運んでくるミネラルにより、糖度の高いサツマイモが育ちます。この特産のサツマイモは『金太郎芋』のブランドで知られています。

この『金太郎芋』は、「栗より甘い」との評があり、全国的にも人気となっています。掘りたては、まさに栗のような食感で、2ヵ月ほど熟成させることでさらに甘みを増します。その甘みを活かしたスイーツなどの加工品も、おすすめの逸品です。



『金太郎芋』



『金太郎芋』の甘みを活かした商品



鮮やかな色合い

香川県坂出市

金時人参

きんときにんじん

DATA

問 坂出市 建設経済部 産業課

☎ 0877-44-5012

🌐 <http://www.city.sakaide.lg.jp/>



収穫風景

強い甘みと柔らかな肉質が自慢

坂出市の『金時人参』は、昭和8年頃から栽培が始まり、お正月のおせち料理の素材としての需要が高く、日本一の出荷量を誇っています。西洋ニンジンに比べて、ニンジン臭さが少なく、赤色の鮮やかさ、強い甘みとやわらかな肉質、みずみずしさ、まっすぐに長く伸びた形状が自慢です。

『金時人参』特有の赤色はトマトと同じ抗酸化作用が注目されているリコピンという色素で、特にガンを予防する効果が高いことでも注目されています。味がよく、栄養も豊富とあって、健康志向の方や女性に大人気です。

出荷時期は11月から3月、出荷最盛期は12月中下旬。温かいシチューやカレー、普段の料理に取り入れてみてはいかがでしょうか。



「安全・安心」な養殖トラフグ

長崎県松浦市

トラフグ 鷹ふく

とらふぐたかふく

DATA

問 新松浦漁業協同組合

☎ 0956-72-2911

🌐 <http://www.jf-shinmatsuura.com/>

透き通った身の歯ごたえと上品な甘さ

アジやサバ、トラフグをはじめ、クロマグロ、クルマエビなど数多くの魚介類の漁獲や養殖が盛んな松浦市。そんな松浦市の水産業は日本有数のアジ・サバの水揚げ基地として知られ、トラフグの養殖では生産量日本一を誇ります。

今回ご紹介するのは、フグのなかでも一番の高級魚といわれるトラフグ。松浦市の自然豊かな海で育てられたトラフグは、透き通った身の歯ごたえと上品な甘さなど天然物に負けない味わいを持ち、『鷹ふく』として九州各地から関西・関東まで広い範囲に出荷されています。

フグは昔からその名の通り「福をよぶ魚」として大変喜ばれており『鷹ふく』は「長崎県適正養殖業者認定制度」の認定を受けた生産者を中心に「松浦からおいしい魚を全国へ届けたい」と丹精込めて育てた「安全・安心」な養殖トラフグとして、皆様に福を運びます。



天然物に負けない味わい



肉厚で、身が引き締まっている

長崎県西海市

ゑべす蛸

えべすたこ

DATA

問 大瀬戸町漁業協同組合

☎ 0959-22-0039

🌐 <http://www.jf-ooseto.or.jp/>

身の締まった天然マダコの茹でダコ

長崎県西海市の大瀬戸町は、漁業で栄えてきた港町。漁場の「五島灘」が豊富な好漁場として知られています。様々な種類のおいしい魚介類が獲れますが、一番のおすすめは、大瀬戸町漁協が平成21年からブランド化に力を注ぎ水揚げから加工まで一貫して自分たちで取り組む、天然もののマダコを使用した茹でダコである『ゑべす蛸』です。

速い潮の流れと豊富な餌の中で育った『ゑべす蛸』の最大の特徴は、肉厚で、身が引き締まっていること。お刺身で食べれば、コリコリとした食感とタコ本来の甘みを存分に楽しめます。

『ゑべす蛸』の名前の由来ですが、七福神の中の漁業の神様・えびすさんからいただいた、とのこと。神様をブランド名に使うくらい自信をもってお届けする商品となっています。



マダコを使用した茹でダコ



宮崎県西米良村

米良糸巻大根

めらいとまきだいこん



米良大根の収穫



DATA

問 西米良村農林振興課

☎ 0983-36-1111

URL <http://www.nishimera.jp/>

西米良村の伝統野菜

『米良糸巻大根』は西米良村で栽培されている在来種で、紫色の糸が巻き付いたような縞模様が入ることから、その名がつけました。色、形、大きさにばらつきがあり、様々な表情がみられます。その歴史は古く、16世紀初頭には栽培されていたと考えられていることから、500年以上も作り継がれてきている伝統野菜と言えます。

通常の大根に比べて糖度が高く、肉質が緻密で柔らかいのが特徴です。収穫期の11月から1月初旬にかけて村の主な施設や無人販売所で販売されますが、すぐに品切れになってしまうほどの人気です。漬物、輪切り干しなど、加工品も登場しています。

さまざまな大きさ・形をみせる米良糸巻大根



チョウザメ



「小林チョウザメにぎり膳」

宮崎県小林市

チョウザメ料理

ちょうざめりょうり

DATA

問 小林チョウザメ料理推進協議会
(小林商工会議所内)

☎ 0984-23-4121

URL <http://kobayashi-chouzame.com/>

名水の町で育てられた高級食材

最近、移住促進のPR動画で注目を集める宮崎県小林市の特産品「チョウザメ」は、宮崎県水産試験場小林分場において30年にわたり研究開発が行われ、平成16年に全国初の人工種苗生産に成功したことから、地域の新たな資源として脚光を浴びています。湧水が豊富な小林市は「名水のまち」として知られていますが、チョウザメの養殖に適した水温でもあり、稚魚期には、地下水を

利用することで、最高の条件を整えることができます。市と商工会議所、市内の教育機関の連携の成果として、チョウザメは小林市の「特産品」となっています。臭みのない弾力のある新鮮な魚肉で作られる「小林チョウザメ炙りちらし」、「小林チョウザメにぎり膳」を中心に、「チョウザメコラーゲンカレー」など、次々とチョウザメ料理が誕生しています。



キャロットアイランドの『津堅にんじん』

沖縄県中部のうるま市からフェリーで30分、津堅島は、「キャロットアイランド」と呼ばれるほどニンジンの生産が盛んな地域です。津堅の名産『津堅にんじん』は、βカロテン含有量が多く、色鮮やかで、ミネラル豊富で糖度が高く、やわらかく、みずみずしいのが特徴です。12月から4月ごろまでが最盛期で、昭和62年に国の指定産地に認定されています。生はもろろんのこと、沖縄で「シリシリ」と呼ばれる千切りにしたニンジン炒めや、豚肉と炒めたり、島豆腐と和えても美味しいものです。

沖縄県うるま市

津堅にんじん

つけんにんじん

DATA

問 うるま市野菜産地協議会

(うるま市経済部農政課)

☎ 098-923-7607

URL <http://www.city.uruma.lg.jp>



店頭に並べられた『津堅にんじん』

βカロテン含有量が多く、色鮮やか