

電源市町村のうち130の

特産品開発情報

とっておきの逸品を一挙掲載

電気の
ふるさと

2018別冊



はじめに

私ども電源地域振興センターでは、平成2年の創立以来、「地域産品販売支援事業」など、電源地域の皆様の特産品開発に関するお手伝いをさせていただいてきました。また、広報誌『電気のふるさと』誌上において、『電源地域情報広場』というコーナーを設けて、全国の特産品の紹介など様々な情報を提供させていただいております。

今回、『電気のふるさと』誌上に掲載した特産品開発情報に加え、新たな情報を提供させていただき、電源地域130市町村の『特産品開発情報^{ものがたり}』としてまとめさせていただきました。

どの特産品も、開発には「物語」があります。その「過去・現在・未来」に思いをはせながらご一読くだされば、幸甚です。

平成30年5月

特産品開発情報

[目次]



ご当地特産品ガイド

09 ~ 26 農水産物編

02 06

特産品の開発を更なるものにするために
専門家に聞く1
成果を上げるために有効で原則的な手法とは

22	16	14	09 ~ 26	02	06
地域振興の「人材」とは	直売所の運営を軸に6次産業化を進める	地域資源の発掘のために	農水産物編	北海道滝川市	北海道足寄町
				「雪割りなばな」	「北海道足寄町産」
				「ラワンぶき」	「らいでんスイカ」
				「ふくたち」	「陸まぐろ」
				「大館えだまめ」	「川俣シヤモ」
				「しらのむらさき」	「焼畑あつみかぶ」
				「はかりめ」	「いもシエンヌ」
				「砂丘桃」	「静岡の草茶場」
				「紅富士」	「マコモ」
				「入善ジャンボ西瓜」	「能登とり貝」
				「カライ野菜」	「越前がれい」
				「青葉山の薬草」	「おくい園床椎茸」
				「下北春まな」	「じゃばら」
				「紀州あかもく」	「泉南あなご」
				「もち麦」	「赤穂牡蠣」
				「活き車エビ・天然トラフグ」	「おち山くじら」
				「どんちゅち三魚」	「ワタリガニ(ガザミ)」
				「天空ノ山茶」	「金時人参」
				「多べす鱒」	「米良糸巻大根」
				「チヨウザメ料理」	「津堅にんじん」

27 ~ 42 加工品編

ご当地特産品ガイド

38 34

活用で重要なのは課題を明らかにすること
専門家の活用方法
事例2
自立する村民出資会社の限りなき挑戦
島根県雲南市



27 ~ 42	38	34	09 ~ 26	02	06
加工品編	事例2	活用で重要なのは課題を明らかにすること	農水産物編	北海道滝川市	北海道足寄町
				「ひがしどおり十割そば」	「ひがしどおり十割そば」
				「飛魚のつゆ」	「飛魚のつゆ」
				「岩手県花巻市産」	「岩手県花巻市産」
				「温泉熟乾燥ドライフード」	「温泉熟乾燥ドライフード」
				「白石温麺」	「白石温麺」
				「碧のから」	「碧のから」
				「干しイモ」	「干しイモ」
				「前橋のトコまんじゅう」	「前橋のトコまんじゅう」
				「拍陽キスミル」	「拍陽キスミル」
				「そば」	「そば」
				「ひまわりオイル」	「ひまわりオイル」
				「秩玉力エデ糖」	「秩玉力エデ糖」
				「堂上蜂蜜」	「堂上蜂蜜」
				「野沢菜」	「野沢菜」
				「えごまドレッシング・えごま万能だれ」	「えごまドレッシング・えごま万能だれ」
				「えごま油」	「えごま油」
				「能登志賀ころ柿」	「能登志賀ころ柿」
				「敦賀の「おぼろ昆布」	「敦賀の「おぼろ昆布」
				「シビエ」	「シビエ」
				「あゆちヨビ」	「あゆちヨビ」
				「カキオコ」	「カキオコ」
				「茎味噌とめかぶドレッシング」	「茎味噌とめかぶドレッシング」
				「トマトのワイン」	「トマトのワイン」
				「このえアイスマカン」	「このえアイスマカン」
				「ユズ加工品」	「ユズ加工品」
				「みそ鱈・みりん鱈」	「みそ鱈・みりん鱈」
				「ベタの一夜干し」	「ベタの一夜干し」
				「相知高菜漬」	「相知高菜漬」
				「杖立プリン」	「杖立プリン」
				「玄米グラノーラ」	「玄米グラノーラ」
				「タカエビ」	「タカエビ」
				「飲むフルーツ酢」	「飲むフルーツ酢」

ご当地特産品ガイド

43 ~ 64 加工品 (お菓子・料理・酒・麺など) 編

60 55 50

60	55	50	27 ~ 42	38	34
事例3	特産品開発の「司令塔」として	専門家に聞く2	加工品編	活用で重要なのは課題を明らかにすること	専門家の活用方法
				「六郷」	「泊の宴」
				「大湊海軍コロケ」	「大湊海軍コロケ」
				「アイスクリーム」	「アイスクリーム」
				「パンクンパイ」	「パンクンパイ」
				「あんかけうどん」	「あんかけうどん」
				「かしまの和梨ジュース」	「かしまの和梨ジュース」
				「馬肉ラーメン肉まん・辛みそラーメン豚まん」	「馬肉ラーメン肉まん・辛みそラーメン豚まん」
				「石巻おでんプロジェクト」	「石巻おでんプロジェクト」
				「宇都宮のカクテル」	「宇都宮のカクテル」
				「猪豚料理」	「猪豚料理」
				「高崎パスタ」	「高崎パスタ」
				「神川梨」	「神川梨」
				「トウキョウX肉うどん」	「トウキョウX肉うどん」
				「小田原わいんシリーズ」	「小田原わいんシリーズ」
				「柏崎鯛茶漬」	「柏崎鯛茶漬」
				「甲府鳥もつ煮」	「甲府鳥もつ煮」
				「アラン穂坂」	「アラン穂坂」
				「夢咲牛ハヤシライス」	「夢咲牛ハヤシライス」
				「白川郷平瀬温泉飛騨牛すたて鍋」	「白川郷平瀬温泉飛騨牛すたて鍋」
				「美浜かつばえびめん」	「美浜かつばえびめん」
				「富山やぐせん」と「食やく」シリーズ	「富山やぐせん」と「食やく」シリーズ
				「焼餅素麺」	「焼餅素麺」
				「ピワイチ発酵ゼリー」	「ピワイチ発酵ゼリー」
				「湖のくに生チーズケーキ」	「湖のくに生チーズケーキ」
				「トマトベリージュース」	「トマトベリージュース」
				「加古川ケツトメシ」	「加古川ケツトメシ」
				「紀州田辺のあがら井」	「紀州田辺のあがら井」
				「杉山定さび薬寿司」	「杉山定さび薬寿司」
				「黄粉定食」	「黄粉定食」
				「じゃぶ汁」	「じゃぶ汁」
				「どぶろく」	「どぶろく」
				「フニ料理」	「フニ料理」
				「いもタコカレー」	「いもタコカレー」
				「ハモ」	「ハモ」
				「今治焼豚玉子飯」	「今治焼豚玉子飯」
				「八幡浜ちゃんぽん」	「八幡浜ちゃんぽん」
				「ごめんシヤモスキヤキ」	「ごめんシヤモスキヤキ」
				「四万十歩の豚まん」	「四万十歩の豚まん」
				「半田手延べそうめん」	「半田手延べそうめん」
				「カマガリバーガー」	「カマガリバーガー」
				「はもとづく」	「はもとづく」
				「佐世保バーガー」	「佐世保バーガー」
				「シシリアンライス」	「シシリアンライス」
				「音音」	「音音」
				「菊池の福弁」	「菊池の福弁」
				「志布志発「か」しま黒豚三昧」	「志布志発「か」しま黒豚三昧」
				「まろろラーメン」	「まろろラーメン」
				「黒毛和牛たけのこ丼」	「黒毛和牛たけのこ丼」
				「田芋スイーツ」	「田芋スイーツ」
				「護佐丸の島人参焼ドーナツ」	「護佐丸の島人参焼ドーナツ」





特産品開発の重要な要素とは

私たち電源地域振興センターでは平成2年の創立以来、特産品開発のための「専門家の派遣」や「マーケティング調査」、「販売支援」など、お手伝いをさせていただいています。

なかでも「販売支援」では、「バイヤーを集めての相談商談会」や「デパートなどでの試験販売」などを行って、多くの地域の事業者さんのご好評をいただきました。

その「相談商談会」の中で、アドバイザーに、次で6つの質問がなされます。

- ①「特産品の開発において販路の拡大や新商品の開発など、動機や経緯は何ですか。つまり「目的」です。
 - ②「顧客に訴えるセールスポイントは何ですか。つまり「特徴」です。
 - ③「なぜ、この商品を作るに至ったのですか。背景にある「物語性」です。
 - ④「他の商品との違いは何ですか。製法やこだわり、価格などの「差別化」です。
 - ⑤「どんな場面の、何時、誰のための商品ですか。競争者は誰ですか。即ち「競争優位性」です。
 - ⑥「現在抱えている問題は何かですか。これは「課題」です。
- この「目的」「特徴」「物語性」「差別化」「競争優位性」「課題」の明確化が、特産品の開発にあたり、重要な要素であるということになります。これを踏まえて、特産品の企画段階から実際に販売に至るまでを考えてみましょう。



地域資源調査のフィールドワーク
(専門家派遣事業)



専門家による販路調査
(地元開催型産品相談・商談会事業)



大手百貨店のバイヤーによるアドバイス
(定期開催型産品相談・商談会事業)

何を、何のために？

(資源発掘と目的の確認)

少子・高齢化が進展していく中、地域では担い手不足、地場産業の衰退など、様々な課題を抱えてきており、地域の自然・風土・歴史・民俗といった固有の資源が消滅の危機にあります。こうした状況の中で、地域産業の復活や地域での雇用創出など、地域活性化に向けた有効な手法として「特産品の開発」がクローズアップされているわけです。

「地域外」から「外貨」を獲得し、地域内の経済の循環を促し、特産品の販売事業者はもとより、地域の第一次産業や地場企業、教育機関なども連携し、地域全体の所得向上につなげていくためには、「売れる特産品」を目標にするのが現実的ではないでしょうか。それでは、何を「特産品」として開発

特産品の開発を 実りあるものに

何を、何のために？

していくかです。

まずは、地域資源を掘り起こしてみましよう。地域資源とは、自然、風土などの他、特定の地域に存在する特徴的なモノやコト、歴史・民俗などの人的・人文的な資源をも含みます。既に開発が進められ、「産業」として発達しているもの、埋もれている、あるいは消滅してしまつたモノやコトなど様々です。「特産品」とは、地域資源を「加工」し、生み出されるものですから、背景には地域の特性やイメージ、付加価値、サービスなどの「物語」があります。「加工」してできる「商品」が、消費者に受け入れられる可能性を探ること、これが地域資源の掘り起こし、即ち「シーズ」の掘り起こしとなります。

商品開発には「どのような商品が消費者に好まれ、市場に受け入れられるか」、つまり「マーケティング」という発想に對して、「味も良く、安心安全の技術の粋を尽くして作った絶対に自信のあるモノ」、つまり「プロダクトアウト」という

発想があります。従来の「特産品の開発」の多くの場合は後者でした。

いずれが良いとは言えませんが、「商品」ですので、売れる、即ち消費者が「喜ぶ」、あるいは「得」をする、つまり消費者側にとつての「価値」をいかに提供していくか、ということになります。

成功している特産品の多くは、「自らが売りたい商品ではなく、消費者が買いたいという商品づくり」であるといふのは多くの専門家やバイヤーが指摘しているところです。その意味で、今後は「マーケティング」の発想を持って特産品の開発を行っていく必要があります。

ここで留意しなければならないのは、「特産品の開発」自体を目的にしてしまふ危険性です。よくあるのが「施策・事業からの補助金があるから商品開発をしたい」というものです。「補助金」や「特産品の開発」はあくまで「肥料」や「手段」です。何を「目的」とした特産品開発なのかを再確認しなければなりません。そのためには、明確なビジョンが必要なのは当然です。

誰が？

(実施主体の発見・育成)

特産品の開発において、多くは、行政の担当職員、農協・漁協の職員、地域振興やまちづくりの団体職員、起業家、学生などの企画やアイデアがきっかけとなって進められます。成功事例の多くに共通するのは、その担い手が、地場産業の衰退や中心市街地の疲弊、地域の過疎化などへの「危機意識」を持ち、地域内の主体的・自立的な「地域プロデューサー」であることを自覚していることで



専門家によるアドバイス
(地元開催型産品相談・商談会事業)



地域の婦人会による研修
(専門家派遣事業)



大都市の百貨店でのテストマーケティング
(産品実践販売事業)

誰が?

す。そのためには、「担い手の発見・育成」が重要なカギになるでしょう。

また、地域内に限らず地域外の人々であっても、その地域に対する愛着と自覚を持っていけば、「地域プロデューサー」のひとりになってくれます。特産品開発に必要な不可欠となる経済動向の把握、市場や顧客ニーズの把握、企画力、デザイン力、販路開拓力、資金調達などにおいては、大いに助けられる場合もあります。

こうした内外の人々の企画やアイデアをいかに結集できるか、つまり、これらの人たちが連携した「仕組み」を作っていくかということになります。

お金の問題も重要です。特産品開発に限らず、多くの起業家が直面する大きな課題で、自己資金や金融機関からの借入などによって、「初期費用のみの資金調達」をしがちです。事業展開するうえで、赤字になったら? 収益が得られたら? の事業展開を考えておくことが重要です。

前述のように「施策・事業からの補助金があるから商品開発をする」というのは論外です。残念ながら、「補助金」が打ち切られたとか、赤字になったことを理由に特産品の開発を止める例が多いのも事実です。

「地域プロデューサー」が連携できる

するため

商品企画から販売に至るまで



「仕組み」の中で、特産品の開発を進め、「小さな成功」を体験していくことで、地域内に刺激を与え、「特産品の開発物語」を産みます。「物語」は地域住民全体に波動を起こしていき、「地域住民全員」で特産品を売っていくことにつながっていきます。行政職員は、内外の「地域プロデューサー」たちが結集するために「調整役」を担っていくこととなります。

誰に売る?

(ターゲットの設定)

世の中にあるすべての商品は、「出口戦略」によって、販売されています。つまり「ターゲット」があります。どういった「顧客」を想定しているか「ターゲット」を絞っているかです。自らの商品の特性を見極め、「顧客」を想定して商品を売っています。特産品の開発でも当然、「顧客=消費者」の想定が必要になります。

写真はすべて(一財)電源地域振興センターの各種事業から

特に価値観や嗜好が「多様化」する現在、市場はそれに対応して「ニッチ」を求めようになり、「少量・多品種」の時代になりました。「年齢」「性別」「職業」などの、顧客ニーズに応じて、市場をセグメント(S)し、ターゲット(T)を明確化し、ターゲット層から見たときの「商品」の「競争の優位性=ポジション(P)」を見極めていく必要があります。

これがマーケティング分野で言う「STP分析」です。さまざまな角度の切り口から、顧客のニーズを分析し、自社の参入すべきセグメントを選定し、ターゲットを明確にすることで、ターゲット層から見たときの優位性を明らかにするので。最近では、「顧客にとってどのような問題を解決するか」という徹底した「マーケティング」の発想で商品開発が行われることが多いようです。地域を訪れる人(交流人口)は「高揚」した状態でモノを買い、都市住民は「冷静」にモノを買い、地域住民は時に「高揚」、時に「冷静」な状態でモノを言うと言われています。

重要なのは生産者の「顔」や特産品開発に対する「こだわり」など、競合商品との違いを明らかにして、その地域が見えてくる特産品です。即ち「差別化」です。その際のキーワードは、その地域ならではのという「限定感」や「希少性」、その地域へのこだわりといった「物語性」です。それが消費者の共感を呼び、購入

へとつながることになります。

つまり、特産品開発にとって最も重要なのは、消費者を見つけた特産品の開発をすることである、と言っても過言ではないでしょう。

ターゲットを明確にすると、どこで、どうやって売ることが見えてきます。例えば、地域を訪れる人がよく訪れるのは、直売所や「道の駅」です。地域の自然・文化や「人柄」に触れ、「高揚」した状態でモノを買いますので、「地域それ自体」を売ることに繋がっていきます。直売所や「道の駅」へ出品するためには、その地域を見せる工夫が必要になります。また、「ここでもしか手に入りませんよ」という「売り方」も想定されます。

都市住民にターゲットを置く場合は、年齢の高い層にはデパートやスーパー、出身地域に愛着のある人にはアンテナショップやカタログ通販など、といった具合です。ただし、都市住民に売り込んでいくには「冷静」であるだけに、ハードルが高いことも事実です。例えば、私どもが行っている「特産品の実践販売事業」などを活用すると、デパートのバイヤーなど専門家のアドバイスに加え、商品に対する顧客の反応を知ることができます。「テストマーケティング」です。都市住民のニーズを把握するには絶対の機会となります。

また最近、インターネット通販が盛んですが、商品の特性をしつかりとアピールすることが大事になります。いくら良い商品でもキャッチコピーやパッケージデザインなどで差がつくこともあります。いずれにしても、「消費者」を意識した販売、つまり、様々な流通チャネルと消費者ニーズの間に「ギャップ」が生じることのないような販売戦略が必要なのです。

誰に売る?

<消費者ニーズ>

- ・「安心・安全」への希求
- ・「希少性」「物語性」などへのこだわり
- ・ライフスタイルの多様化への対応

どうやって売る?

出口戦略 (流通・販路開拓)

課題

- 直売所や「道の駅」
- 域内の小売店舗
- スーパーやデパートや駅ナカ
- 大都市の小売店 (商店街など)
- イベント
- インターネット等による直販
- 地域商社の設立 など

目標

地場産業の活性化
地域の雇用創出
交流人口の増加
定住人口の増加

域内循環型市場

広域的・全国的市場

海外市場

誰に?

ターゲットの設定

- 市場の調査
- 流通経路
- 販促・広告
- 価格の決定
- パッケージ など

販売

商品化

外部支援の活用

行政 (国・都道府県)

コンサル

専門家

バイヤー

デザイナー

など

電源地域振興センターの支援

●販売支援事業

- ・特産品の相談商談会 …………… 定期開催・地元開催・随時受付
- ・特産品の実店舗実践販売 …… 百貨店やスーパーの催事場でのテストマーケティング
- ・専門家派遣 …………… 特産品の改良アドバイス
- ・マーケティング調査 …………… 新たな特産品開発・地域ブランドの形成

参加される皆さんにはじめに確認すること>

物語性

差別化

競争優位性

解決すべき課題

要素がどのように反映されているのでしょうか。そこには、どんな物語があるのでしょうか。「過去・現在・未来」を考えていただければ幸いです。

特産品開発プロセスのイメージ

地域内連携

行政・学術機関・金融機関・まちづくり団体・異業種・教育機関・域内の専門家 など

<地域の課題>

人口減少
地場産業の衰退
地域資源消滅の危機

<地域のシーズ>

地域資源
(自然・風土・歴史)
(モノ・コト・ヒト)

PDC Aサイクル

課題

誰が?

実施主体の形成

- 知恵の結集
- 起業家の育成
- 仕組みの形成
- 合意の形成 など

課題

何を?

特性やイメージ

- シーズの発掘
- 思いつきやアイデア
- ニーズの調査
- 資金調達 など

課題

企画

発掘

何のために?

地場産業の再生
中心市街地活性化
地域（集落）の活性化

<私たちの販売支援事業に>

目的（背景・経緯を含む）

特徴

本誌掲載の特産品の数々には上記6つの特産品開発のうか。マーケティングの観点から、それぞれの特産品





成果を 上げるために有効で 原則的な手法とは

日本における食品産業は、人口減少と、高齢化により「未曾有の市場縮小」時代を迎えており、モノを作れば売れる時代は終焉を迎えています。そこで、(株)生産者直売のれん会代表取締役社長に特産品開発における視点を解説していただきました。

モノの売れない 時代の中で

これまで地方活性化において、「6次産業化」、「農工商連携」、「地方創生」などの掛け声の下、全国的に「特産品開発」が盛んに推進されています。しかし、その推進量と比べると「成功事例」が思うように生まれておらず、逆に「3年前に開発された特産品が、売れないために今では製造もされていない」というような事象も多発しています。

地域によって強みや弱み、ポテンシャルや課題が違うため、他の

地域で成功したやり方を導入すれば成功する、ということはありません。しかし、私たち自身、全国各地で「食を通じた地域活性化」のご支援をする中で、「典型的な失敗するパターン」が存在することに気づきました。同様に「成果を上

裾野の広い目標のもとに 「人的」地域資源の結集を

まず根本的なこととして、「地域資源」とは農産物などの素材だけでなく、考えるべきではありません。特産品を事業として立ち上げるた

めに必要な資源とは「食材」だけでなく、「事業者」や「各種団体」などこそが貴重な「人的」地域資源です。

(株)生産者直売のれん会
代表取締役社長
くろかわ けんた
黒川健太さん



慶応義塾大学卒業。2007年5月、(株)生産者直売のれん会を設立。全国各地にある埋もれた特産品を発掘し、約100社の生産者連合により、「駅ナカ」や「デパ地下」などによくある1坪売り場を展開するビジネスモデルを開発。年商は設立から7年余りで30億円を超え、『カンブリヤ宮殿』にも登場し、全国で紹介された。地方の「良いものを作りながら販路がない」「大手との価格競争に巻き込まれている」事業者の商品企画開発や出店交渉、店舗設営、プロモーションまでを総合的に支援し、八天堂の「くりーむパン」、油で揚げない「禅ドーナツ」などの大ヒット商品も創出している。

げるために有効で原則的な手法」も存在すると考えるにいたりました。限られた紙面ではありますが、特産品づくりにおける「地域資源開発の視点」、「産品開発の視点」、「販路開拓の視点」の3点について記させていただきます。

1

裾野の広い戦略的な目標の設定

1次製品のブランド化は地域活性化への波及効果が大きなセンターピン



1: 1次製品がブランド化できると、その1次製品を用いたお土産品などの加工品の販売に寄与し(2次産業の活性化)、お土産品の拡販は観光客増にも繋がり地域の飲食店などのサービス業の売上増にも寄与し(3次産業の活性化)、雇用の創出にも繋がります。

2

力を【結集】させ【着火】する

【着火】してこそ
【延焼】させられる



2: 「着火」と「延焼」では多くのエネルギーが必要なのは「着火」です。ひとたび火が付けば地域活性化の炎は燃え広がり易くなります。地域の力を虫眼鏡で光を一点に集めるように集中投下し「着火」させれば、結果的に多くのテーマの活性化に繋がるものと感じています。

3



3: 『山武いちごジェラート』の発売の際、市長、商工会会長、観光協会会長、道の駅理事長、市議会議長など地域の各団体のリーダー陣によるテープカットを行いました。テープを切る行為自体に意味はなく、それぞれの立場からやれることをやろうというキックオフです。

「昨今、地域には様々な課題があり、数多くの地域活性化策が同時並行で推進されています。しかし、事業の立ち上げには多くの「エネルギー」「熱量」が必要です。私たちは各地の地方活性化事業を「支援させていただく中で、「1次製品のブランド化」は地域での波及効果が高く、非常に裾野の広い目標設定の中核になり得ると考えています。

その目標の下に、事業者や各種団体など「人的」地域資源の結集を図ることで、ひとたび火が着火してしまえば、地域活性化の炎が燃え広がることを経験しました。

40軒以上の観光いちご農園が広がる千葉県山武市。2011年3月の東日本大震災によって、ピーク時期の春休みにも関わらず閑散とし、行き場を失ったイチゴを必死に冷凍保存を続けているというご相談を6月頃にいただきました。

冷凍保存されたいちごを活用した「観光土産」を開発し（いちごプリン）、減少したとは言え、ご来園下さるいちご狩り客に「お土産」として購入いただき、ご近所へ配り宣伝いただくことを目指し活動を始めました。

初年度は道の駅、JA直売所の5店舗のみでのスタートでしたが、翌年は観光いちご農園が自ら販売に取り組み、見落としていた地域資源としての海水浴場に注目し、夏用商品として『いちごジェラート』を開発しました。発売セレモニーにおいては自治体、商工

会、観光協会、物産協会、市議会、道の駅、等のトップにお集まりいただき、それぞれの立場からの取り組みを要請し、夏に訪れる「海水浴客」を翌冬の「いちご狩り」に来ていただくための取り組みなども行いました。

取り扱い拠点も毎年拡がりを見せ、海水浴施設や市内のセブンイレブン各店まで合計市内25拠点へ

と広がり、この効果もあり2010年のいちご狩り客数30万人に対し2014年は34万人と「震災超え」を果たしました。

このように、見方を変えようと、地域の方々が共鳴できるような「波及効果が高く裾野の広い目標設定」ができれば、地域に埋もれた「人的」地域資源が、目標の下に集まることを知りました。

商品戦略・販路戦略を立案して商品開発を

「特産品を創って見たが、どこに販路開拓していけば良いか解らない…」

そんなご相談をいただくことが多くあります。

私たちは、この「お悩み」自体が、矛盾を抱えており、既に商品開発に失敗していると危惧しています。

日本における食品産業は、人口減少により「胃袋」の数が減り、高齢化により胃袋のサイズが縮小するという「未曾有の市場縮小」時代を迎えており、モノを作れば売れる時代は終焉を迎えました。縮小していく市場を、星の数ほどある他地域の競合商品と奪い合う「モノの売れない時代」なのです。

このような「モノが売れない時代」の商品開発は、「まずは一生懸命、良い商品を作る」↓「その後どこに販路開拓していくか考

える」というステップでは、典型的な「失敗パターン」となりがちです。

何故ならば、その地域特産品が「誰が」、「どんな利用のシーン」で購入し消費すべき商品なのか曖昧で、焦点がボケるからです。これでは消費者もバイヤーの方も、その特産品を購入したり仕入れたりすることはできません。

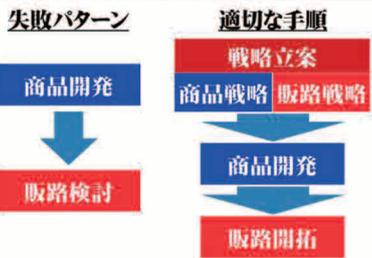
つまり、特産品開発の商品開発は、「誰に」、「どんな利用シーン」で購入し、消費いただくべきか、そのためにはどんな販路開拓を行い、どんな消費者と接点を確保すべきかを考えた上で、つまり「戦略立案（商品戦略・販路戦略）」を立案した上で行う必要があります。

もちろん、「どの販路戦略を採用すべきか」の「正解」がある訳ではありません。

あくまでも皆様の地域の特産品

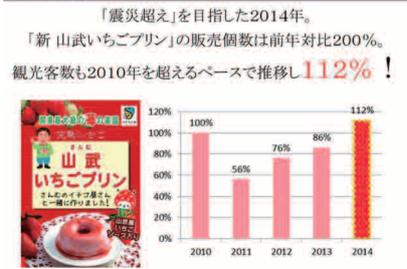
6

モノが売れない時代の適切な手順



5

目標達成



4

新たな客層の取り組み



6：市場が縮小し、モノが売れない時代において、「商品開発」前に「誰に」、「どんな利用シーン」で購入し、消費いただくべきか、そのためにはどんな販路開拓を行い、どんな消費者と接点を確保すべきかを考える「販路戦略立案」を「商品戦略立案」とセットで行うべきです。

5：年間30万人の苺狩り客が東日本大震災の影響で激減したことを契機にスタートした地域特産品事業でした。もちろん地域の様々な取り組みが複合的に絡み合った成果ですが、特産品をお土産として拡販しPRしたことは大きな影響を發揮したと感じています。

4：山武市は「冬～春」に「苺狩り客」、「夏」に「海水浴客」という2つの観光シーズンがありましたが、「海水浴客」に対する「イチゴの街山武」のPRに伸びしろを感じ「山武いちごジェラート」の拡販を実施。翌冬～春の「苺狩り客」としての再訪を働き掛けました。

の「魅力」次第で、採るべき販路戦略は変わってきます。

まずは「自地域の特産品の魅力とは何なのか？」を棚卸します。これは多面的に見れば見るほど浮かび上がるものですから、生産者自身や自治体関係者だけでなく、多くの事業者や地域住民の方々に集まって行うことをお勧めします。

その上で「その魅力が最も輝きを放てるフィールドとしての販路はどこか」を考えるのが販路戦略と私たちは考えます。

「売れた実績」を創ることが大事

私たちは、創業から10年で主要百貨店、電鉄系デベロッパ、或いは高付加価値食品が売れそうな温浴施設やゴルフ場等々、数百先の「直口座」を開設して参りました。最初は思うように販路開拓が出来ずに苦しみました。あるポイントに気づいて以降はスムーズに販路開拓が進みました。

「あるポイント」とは、前述の「モノが売れない時代」においては流通業界も苦しんでいるということであり、バイヤーの方々が求める商品とは、「売れるイメージ」

が持てる商品では少し足らず、やはり「売れた実績」のある商品であるということです。

「自店舗と同じ客層を持つ他地域の他店で、お客様が喜んでお買い上げ下さった商品」という「売れた実績」が提示できる状態になれば販路開拓は急速に進みます。

前述の千葉県山武市においては、取り組みの中盤から、商品を「いちご狩りの町」であることのプロモーションツールと明確に定め、商品規格やパッケージを「観光土産」にシフトしていきながら、「観光土産」が売れると思われる小売店での販売実績を積み重ねながら、毎年のシーズンでの販売個数は数万個に上り販売者の利益もそれなりの規模になってきました。

その取り組みを紹介する営業ツールを作成し各施設への取り組みを促進することで販路が拡大しました。

そして「売れた実績」というのは、「それがあれば案だろうけど」という発想のものではなく、自らの努力により「創る」ものであり、そのために「テスト販売」を行う、というステップを踏むことです。

この工程を踏まずに「売れるイメージ」を一生懸命アピールしても販路開拓は思うように進みません。

①「販路戦略」を策定した上で初めて可能な「商品磨き」（パッケージ改善等含む）を行う。

②特産品の魅力を棚卸し、魅力が最も輝くと信じる販路で「テスト販売」を行い「売れた実績」を作る。

③その結果を解り易い「営業ツール」にまとめあげた上で「販路開拓」営業を行う。

このステップを愚直に踏み活動を推進することで販路開拓は飛躍的に進みました。

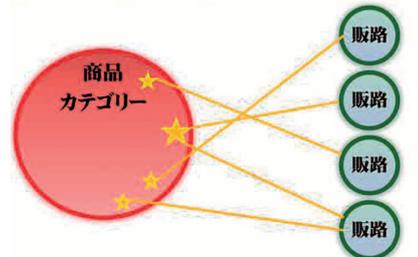
特産品は「外貨を稼ぐ」（域外へ拡販する）、「地域を訪れる人を増やす」（特産品を「観光土産」に育てあげられれば観光客が増える）など、地域活性化の起爆剤となる可能性を秘めています。

しかし、「地域資源」は地域内では「昔からそこにあるもの」として「当たり前」と誤解されがちです。

そうなると魅力の棚卸しが思うように進まず、魅力を最も輝かせる為の販路戦略も立案出来ません。それでは「売れた実績」を作る為の「テスト販売」を、どこで行えば良いのかも決められません。時には新たな視点を取り入れるために、地域外の人々も巻き込みながら、皆様の地域の「地域資源」は誇るべき魅力に溢れていることを再発見し、地域活性化に寄与されることを願います。

7

「特産品の魅力」の棚卸



7: 「販路戦略立案」は「この手の商品はこの販路で売ると良い」という大雑把なセオリーでは他商品と同じ販路で価格競争が強いられます。まずは特産品が持つ魅力を1つ1つ棚卸し、その個々の魅力が最も輝く販路はどこかを考え「販路の差別化」を目指したいところです。

8

バイヤーの求める商品とは

- ①「売れるイメージ」が持てる商品
- ②「売れた実績」のある商品

「売れた実績」は、
生まれるものではなく「創る」もの。

8: 売れた実績を「創る」とは「証明する」とも言えるかもしれませんが。バイヤー様に対して「この商品はこういう客層がこういう利用動機で購入して下さるはずですよ」とアピールするより、自らテスト販売を通じて「証明する」ことで商談は進み易くなるはずですよ。

9

販路 拡大



9: 弊社自身、この階段を意識して、特に2段目の「売れた実績を創る（証明する）」と「その実績を簡潔に伝える営業ツール（商品説明資料とは別モノ）作成」いうステップを明確に意識して取り組み始めたところ、「販路拡大」が非常にスムーズになりました。

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

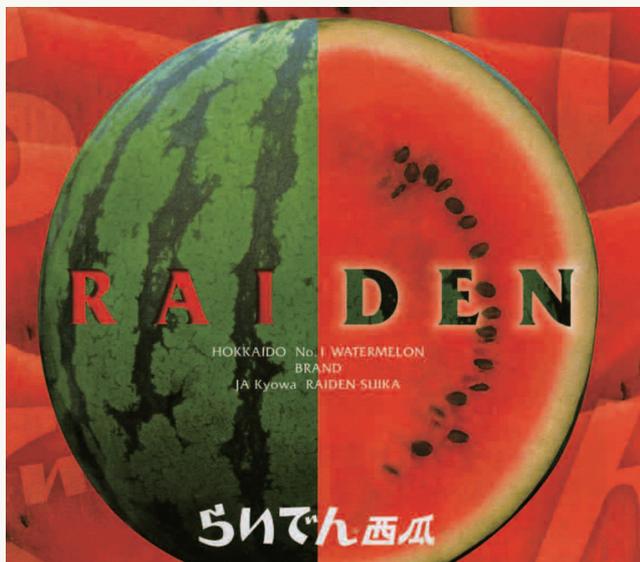


ラワンぶきを使った特産品

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2ヶ月間。雪深く冬の長い秋田県南地区の食卓に、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://cd1.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年に葉っぱこの廃作がきまり、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て、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きた現状があり、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/>



機能的成分が豊富な 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、機能的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えよう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/>

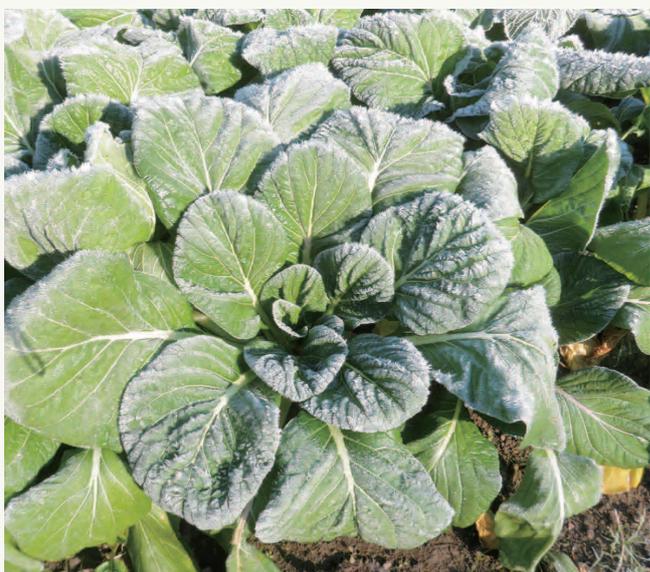


実った「じゃばら」を収穫

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カ月もたらずに「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

ボトフ、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

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島沖に到達して身の締まった飛魚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 (いちごとんにんじん)

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「ううめん」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



「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、

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、カナダ産のものに比較して、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。

秩父カエデ糖をマシュマロに注入した『ちちぶまゆ』



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。

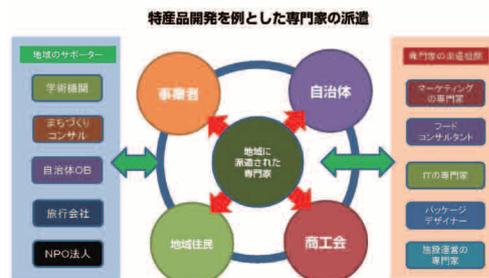
「専門家のあなたには何を期待したい」ということを率直に伝えることが必要な場合もあります。

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
URL <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
URL <http://www.city.gojo.lg.jp/>
✉ 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、岡山県と兵庫県の県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！

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。



トマトのワイン「秋穂ポム・ダムール」

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1500万円で吉田ふるさと村は設立されました。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。

現在催行しているのは、『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 ALLOVER』たたらばの営業も開始します。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。

国民宿舎『清風荘』や、「たたら製鉄」の里、緑豊かな自然環境という地域資源を活用して、「たたら体験ツアー」を開催し、好評を博しています。



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يس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 芦屋町商会

☎ 093-222-2111

🌐 <http://www.ashiyashoko.com/>

みそさわら 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』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。



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/>

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



『鯧御殿とまり』

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『鯧御殿とまり』があります。ラベルには、その『鯧御殿とまり』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ところ。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

ば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
TEL 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 TEL 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
TEL 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、焼きたちくわ、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。「全国バーテンダー技能競技大会」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ダーを輩出してきました。バーテンダーの業界では、その人数とバーテンダーのレベルは、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。

バーテンダ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』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>

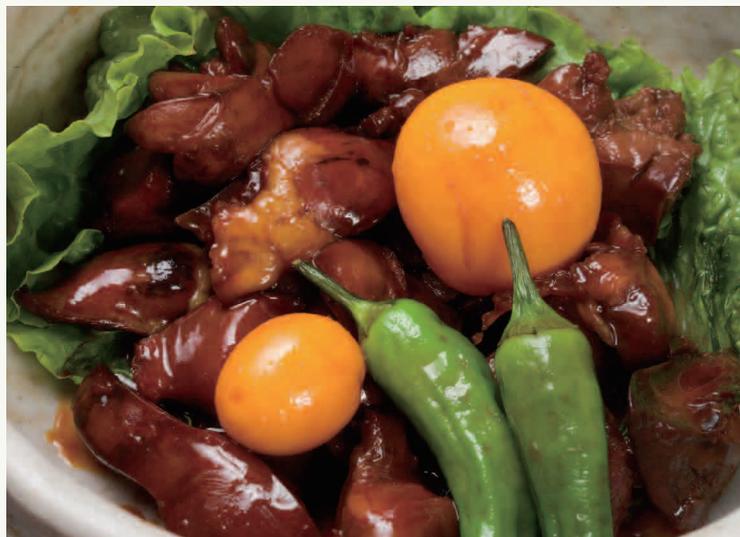


平成22年には『B-1グランプリ』でゴールドグランプリを受賞

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！(マンチェスターユ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)」してくれたり、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)



豆乳中華やくぜん粥 (平成29年度「富山やくぜん」認定)



薬都富山のめぐみ「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。

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

☎ 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

☎ 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

☎ 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、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い取れるよう、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。

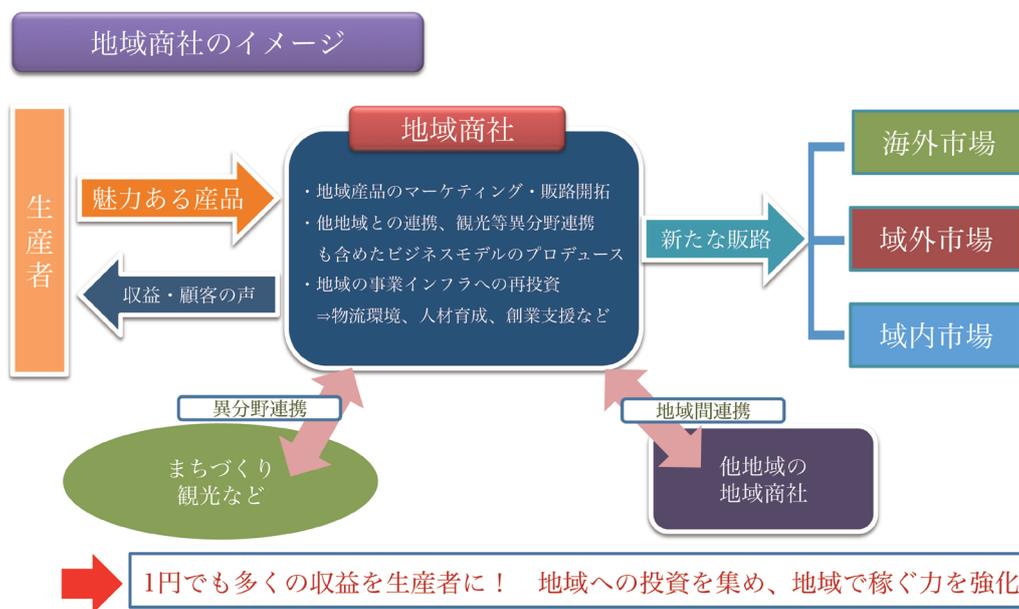
こうした課題を解決するために、「地域ブランド」としてまとめる、あるいは市場情報や商品在庫の一元的な管理、得られた知見や収益を、生産者に還元することを目指す「地域商社」という概念が生まれました。実は、こうした「地域商社」というものは、目新しいものではありません。

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！

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

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！



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」

ハモを片手でお手軽に

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と、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ひら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』

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のですが、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

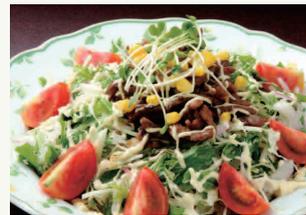
問 佐賀市観光協会

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>



串木野漁港の水揚げの様子

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

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! こたわりがつまった一杯です。

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



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、コロッケ

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。

電源地域振興センターの事業内容

当センターは下記の事業を中心に、さまざまな電源地域の振興のためのソフト事業を総合的に実施することにより、「電気のふるさと」の活性化をお手伝いしています。

相談事業

参加募集型事業

人材育成事業（研修事業）

産品相談・商談会

産品実践販売事業

複数顧客対応型事業

企業誘致支援
サービス事業

地域支援助成事業

専門家派遣事業

個別対応型事業

調査事業

イベント事業

その他の各種事業

（原子力発電施設等周辺企業立地支援事業、
原子力立地給付金交付事業 等）

国等公募事業

電気のふるさと活性化

当センターの最新の事業概要については、
ホームページに掲載しています。

URL : <http://www2.dengen.or.jp/>

TEL : 03-6372-7311 (代表)



電気の
ふるさと
2018別冊

特産品開発^{ものがたり}情報

発行

一般財団法人電源地域振興センター
〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町 2-3-3 堀留中央ビル 7 階
TEL 03-6372-7311 (代表) URL <http://www2.dengen.or.jp>
2018年5月25日発行 非売品

※本誌のコピー、スキャン、デジタル化等の無断複製・転載は著作権法上での例外を除き禁じられています。