

このコーナーは、上毛町第1次総合計画に描かれるまちの将来像「みんなでひろく上毛の未来を実現するために取り組んでいる事業など、毎月シリーズで紹介するものです。」

みんなで作るまちのプロジェクト

Vol 8

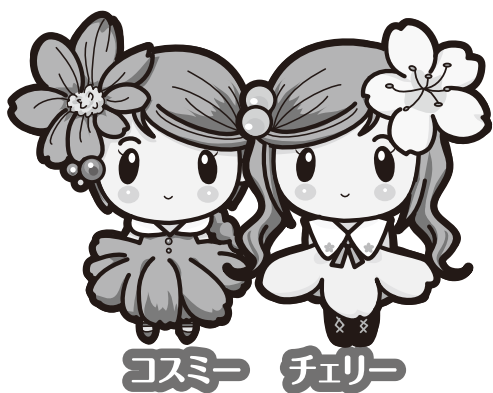
「育みあうまち」ひとりひとりがまちの活力

個性を活かした生業(なりわい)の息づくまち

「個性を活かした生業の息づくまち」をテーマとしたプロジェクト紹介の第二弾は、「まちのヒット商品開発」です。広報8月号では、「農業の再編と新生」をキーワードに、食育のまちづくりをはじめ、販路拡大のためのアンテナショップ事業などを紹介しました。食育の推進や販路拡大を考えていく上では、まず、どの素材を取り上げ、そして、どのように加工し価値を高めていくか、また、購買の対象者を明確にした商品を開発することが大切となります。

すでに、地域の皆さん自らの創意工夫により、地域産品を活用した商品が生まれ、人気を博しているものもあります。町は、こうしたヒット商品に加え、これから生まれる新しい商品の研究や販売促進に支援を行っています。

今回は、まちのヒット商品の開発と「上毛町ブランド」について、一緒に考えてみませんか。



コスミ チェリ



上毛ブランド
道の駅しんよしみ
やさわか市大平で
販売されている上毛
ブランド商品

【まちのヒット商品の開発】 素材を加工することで付加価値をつけ、 ヒット商品を生み出す

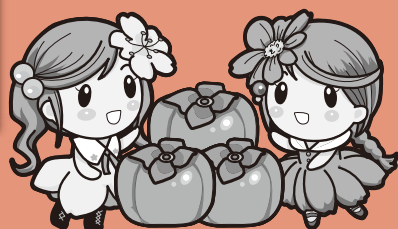
町には豊かな自然に育まれた豊富な農林産物があります。採れたての新鮮な野菜や果物をそのままいただく、とてもおいしいものです。しかし、形が不揃いであったり、大きすぎたり小さすぎたりする農産物は、そのままでは商品価値が低く、生産者にとっては頭の痛い問題となっています。また、栽培された農産物そのままよりも、ひと工夫し、加工食品にすることで、より高い価値を生み出すことができます。そのため、まちのヒット商品を開発することが強く望まれています。

これまで、柿・柚子よつかん、チムニーブレッド(えんとつパン)、しんよし十富、とうふアイス、米粉ケーキ、柚子こし、漬物、味噌、お茶などの加工品が、地域の皆さんの熱心な研究により商品化され、町の特産として道の駅しんよしみとみや、やさわか市大平で多くの方に購入されています。

現在、こうした特産品の販売拡大と併せて、他の地域と差別化が期待できる商品開発を行うことで、町のブランド化を進めています。まずは町の名産、渋柿の一種である「川底柿」に着目し、研究と開発を進めています。

川底柿を使用した 5つの新しい加工品が 誕生しています。

これから、やさわか市大平などで随時販売を行っていきます。



やさわか市
大平



道の駅
しんよしみ



まちの名産「川底柿」

川底柿は豊後地区原産の柿で、古くから町内で栽培されている渋柿です。もともとは山野に多くあった自然の渋柿が長い間に淘汰され、現在の川底柿になったと言われています。川底柿は4本の縦溝がその特徴で、種も少なく、非常に高い糖度をもっていることから、渋抜きをして食べると甘柿とは違った独特の甘みを味わうことができます。また、干し柿にも最適で、古くは小倉藩主細川忠興にも献上された記録もあるほどの名産品で古来より現在に連綿と続く幻の柿と言えます。

農家の庭先に数本単位で植えられていることが多く、先祖代々、今に受け継がれてきた柿よつかんは、主に組合員の庭先にできた川底柿を原料として使用しています。

