



特集
まちづくりの
現場から

地域食材を利用したご当地グルメで 観光の目的地となるように

このコーナーは、上毛町第1次総合計画に掲げられた目標を実現するために、町が取り組んでいる事業のプロセスや課題などを毎月シリーズで紹介するものです。
今月は、「食」による観光客誘致の取り組み(「B級グルメ」食品の開発)の現場からお届けします。

上毛町は多くの観光資源(自然、食、歴史)に恵まれ、更に、道の駅しんよしとみ、湯の迫温泉大平楽、ログハウス、ゆいきららなどの観光集客施設があります。平成23年度に上毛町を訪れた観光客の数は、136万人で前年度と比べ約5万人(4%)の増となっています。しかし、この数字は近隣市町と比較して突出しているものではなく、また、2年後の東九州自動車道路の開通により逆に減少するのではないかと懸念されています。

従来からの観光名所地でも保養地でもない上毛町で、観光客を増やすためには、観光資源や観光集客施設を有効に活用した観光施策の展開が求められています。
美しい自然にふれたり、絶景に感動したり、お祭りなどに参加したり、旅行の楽しみ方は人それぞれです。また、その形態も泊まりや日帰りなど様々ですが共通する旅行の楽しみは、「食」ではないでしょうか。「足を運んでも食べたい、買って帰りたい」という「食」は、何よりの観光資源です。魅力的な「食」の提供によって交流人口の増加を図ることが地域経済の活性化につながり、また、地場食材のブランド化による農林産業などの育成、地域の知名度やイメージの向上にもつながるなど、幅広い分野への波及効果が期待されています。

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。おいしい米や新鮮な野菜を活用して、柿・柚子ようかん、チムニーパン、米粉パン、しんよし十富、とつふアイス、柚子製品、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、町の特産品として道の駅しんよしとみやさわやか市大平で多くの方から人気を博してきました。
今後、地域の素材を活かした上毛町ならではのヒット商品の開発やこれに携わる団体や個人の方の支援を継続していきます。また、多くの人たちが生み出した町のヒット商品を上毛ブランドとして、幅広くPRしていきます。

まちのヒット商品の 開発に向けた取り組み

川底柿を使用した加工品

上毛町の伝統的な特産物「川底柿(かわそこがき)」を活用した商品開発のため、平成20年度に農工連携アドバイザーの尾崎正利氏を招き、生産者や加工業者を交えて研究・開発に取り組み、1次加工品である柿ペーストのストック化に成功しました。

平成21年度からは町内業者「森の風」と連携して、柿ペーストを使った本格的な加工品の開発に取り組んでいます。
現在までに柿プリン、柿ジャム、川底柿ようかん、シフォンケーキなど7種類の商品化に成功しています。素材の味を最大限にいかした究極の柿スイーツは、さわやか市大平で販売しています。

米粉を使用した加工品

平成22年から、米の消費拡大と町の特産品を組み合わせた名物料理の開発に向けた研究が始まりました。NPO法人「村のパン屋 SUN」の特製米粉パンと、老舗からあげ店、聖林(ハリウッド)が作るからあげをメインに、町内で採れる新鮮野菜をトッピングしたご当地バーガー。パンズとなる米粉パンは、からあげのおいしさを引き立てるため、普段より粗めに引いた米粉を使用したり、水分の調整に苦労するなど、それぞれの味を引き立たせるのに1年間の試行錯誤を繰り返して、ようやくできあがりました。町の多くの人が愛を込めて作った商品が詰まっているという意味から、「こうげ愛(ラブ)バーガー」と命名し、道の駅しんよしとみフードコートで販売しています。
上毛町産米粉100パーセントの米粉たこ焼き。NPO法人ピアハウスつばさ会に開発を委託し、商品化に向けた研究がスタート。外は「かりっ」中身は「とろっ」となるよう生地的配合や焼き方に試行錯誤を重ね、約1年かけて商品化にこぎつきました。天かすも米粉を揚げており小麦粉アレルギーの人も安心して食べられる。この米粉たこやきは、町名にちなんで「こげなもん」と命名され、大平楽の向かい側ふるさと手づくり村で販売しています。



食は職でなければならず

緊急雇用創出臨時基金事業を活用して、「そこできか買えない、そこに行かなければ食べられない」ものを開発し、観光客の誘致と雇用の創出を目指してきました。食は、私たちの生活に欠かせない大切なものであり、その根幹を支えているものが農業であることに変わりありません。食によるまちづくりは、町の基幹産業である農業や加工品の生産現場に目を向けることが大切であり、食に関わる皆さんの職業が、きちんと生業として成り立つように、「上毛町ブランド創造協会」と連携して支援を行っていきます。

