

村山市の「6次産業化」をPRする情報誌

季刊誌

むらやま オブ ロック

発行/村山市6次産業化推進協議会作業部会

第 2 号
令和元年
12月26日

市内6次産業化実践者とおススメ商品紹介

しそ巻き 笹巻き しそジュース

巻き巻きや いとう やすこ 伊藤 保子さん (村山市富並)



自宅加工所での伊藤さん

「しそ巻き」や「笹巻き」など、昔から食べられている素朴なものを作っている伊藤さん。最初は、共同加工所で作り、販売していました。評判が良く意外と売れて段々と面白くなってきたとのこと。

そこで昨年、自宅の小屋を改築して加工所「巻き巻きや」を開設。加工所開設は大変なのではと思っていたが、県や市の補助金があったり、いろいろな人たちに助けられ自分にもできたと言語る。

昨年、自家栽培しているシソが余ったので、昔から自家用で作って飲んでいた「しそジュース」にしようと、ジュース工場に持ち込み作って売ってみたら、こちらも好評で完売した。一人での加工なので大量には作れないが売れる分だけ少しずつ広めていき、笹巻きは年間で5,000個以上売れるようになっている。「地域にあるものを加工し、お客様に喜んでもらえるのはとても嬉しい」と、楽しそうに話していました。



←看板商品のしそ巻き



巻き巻きやなので、昆布巻きも作っています。

市内6次産業化実践者とおススメ商品紹介

たなごめ

さきはら いずみ 笹原 泉さんご夫妻 (村山市榎山)

主に稲作を生業とする笹原さん。

今回ご紹介いただいた「たなごめ」は、もち米を蒸してから乾燥させ、油で揚げてから甘い醤油のタレをからめたお菓子。「たなごめ」の語源は「種米」なのだとか。昔、余った種籾や、食べきれなかったご飯を無駄にしないための、稲作農家の工夫で生まれました。

以前に笹原さんのお孫さんが小麦アレルギーで食べられないものが多かったとき、お米を使ってさまざまな工夫をしたそうです。そんな苦勞が、お菓子づくりのこだわりになりました。笹原さんのこだわりは、清らかな棚田で作られた新鮮なもち米を使うこと。蒸したもち米を冷たい空気でゆっくり乾燥させると、油で揚げたとき形が崩れず、サクサク食感の「たなごめ」になります。

まだ販売はしていませんが、どこでどのような形で作ろうか、また味つけの工夫など、日々試行錯誤しています。



中沢地区の棚田で米づくりをされている笹原さんご夫妻。奥様は「棚田の乙女」という5名のグループで、「ゆべし」や「くるみおこわ」も作っています。



蒸して乾燥させたもち米



笹原さんの「たなごめ」

【教えて! 6次産業化】

農業者などの生産者(1次産業者)が、加工(2次産業)と流通・販売(3次産業)も行い、経営の多角化を図ること。

1次×2次×3次=6次産業の意。



★6次製品の試作

今すぐにでも商品化を!と大好評だった「いも煮おこわ」。作業部会メンバーの石川里美さん手作りの一品。いも煮の味がしっかりと染みこんでいて、しかもいも煮の具材もちゃんと入っている。これは売れると太鼓判でした。もう一品がチョコでコーティングした「里芋チップス」。これまた大好評。ぜひ商品になってほしい2品です。



チョコでコーティングした「里芋チップス」



いも煮の具材が入った「いも煮おこわ」



★「ふるさと産業フェア」でのPR活動
11月2日(土)に開催された「ふるさと産業フェア」で、市内6次製品の紹介や試食提供をおこないました。「ソバの実入り麴南蛮」や「ラ・フランスのコンフィチュール」、「しそゼリー」、「たなごめ」など、来場したお客さんから商品化に向けたアンケートに協力していただきました。

～農産物紹介～

【土垂(どだれ里芋)】

山形名物の「芋煮」に欠かせない里芋。村山市は県内でもトップクラスの生産量を誇ります。肉質はやわらかく、ねっとりとしていて煮崩れしにくいのが特徴。里芋のぬめり成分は、胃の粘膜を保護したり免疫力を高めたりするといわれます。



生産面では子芋と孫芋を収穫でき、1株からの収量が多いのが魅力です。ちなみに土垂というちょっと変わった名前は、大きな葉が垂れ下がることからつけられたそうです。

「農産物加工技術研修会」を開催しました

10月4日と11月8日の2日間、北村山地域振興局において、加工技術を学ぶ「農産物加工技術研修会」が開催されました。講師には、北村山農業技術普及課専門普及指導員的那須嘉寛氏から加工技術の基礎を学び、また果物や野菜を使い、実際に加工品の試作を行いました。

研修会参加者13名からは「加工品製造の参考になった」「今回学んだことを参考に加工品づくりにチャレンジしたい」などの声が聞かれました。



編集員 6次産業化推進協議会作業部会
松岡 聡、村田健洋、緒方慧生、笹原 泉、
伊藤保子、坂井奈緒

～あとがき～
今回の内容は、市内の6次産業化に携わる方々を中心にお伝えしました。次回も皆様の役に立つ様々な情報をお届けしたいと思います。(松岡)

問合せ: 村山市6次産業化推進協議会事務局
(村山市農林課内)
TEL 0237(55)2111(内線257)
FAX 0237(55)3728
E-Mail nourin@city.murayama.lg.jp

★お知らせ★
「6次産業化フォーラム」開催

6次産業化を普及・推進するため、「6次産業化フォーラム」を開催します。興味ある方ならどなたでも参加できます。是非お越しください。

日時: 2月24日(月・祝日)午後1時～4時30分
会場: 飯葉プラザ「飯葉ホール」
内容: (株)セゾンファクトリー創業者の齋藤峰彰氏の特別講演、市内事業者の6次産業化取組事例、6次化商品の試食、展示・販売 など



個株セゾンファクトリー創業者 齋藤 氏