

村山市の「6次産業化」をPRする季刊誌

むらやま オボロク

発行／村山市6次産業化推進協議会作業部会

第 4 号

令和 2年10月15日

村産発!

芋煮風調味料 開発中

8月25日開催した村山市6次産業化推進協議会作業部会にて、
県立村山産業高校 農業部が開発した「芋煮調味料」の試食が行われました。
これまでに同校では、芋煮を題材にした芋煮チュロスや芋煮コロッケ等を
商品化しており、今回は「ご飯にのせて食べられる芋煮」をコンセプトに、
ご飯のお供として「芋煮風調味料」を開発したものです。

この「芋煮風調味料」は、小さめにカットした具材ととろみが特徴的
で味は芋煮そのもの！具材のサイズ感ととろみのおかげで、ご飯にのせて
食べやすいように工夫がされています。

試食を終えて作業部会員一人ずつから感想や意見が上がり、作業部会
に参加した農業部の生徒さんは必死にメモを
とっていました。6次産業化の試作品は一人
でも多くの人に食べてもらい、多くの意見を
もらうことがとても重要です。

商品化の実現に向けて村山産業高校の生徒
さんへの応援をお願いします！



↑村山産業高等学校 農業部の皆さん



↑ご飯との相性は抜群♪



↑芋煮風調味料の説明の様子

秋を支える里芋農家に迫る！

秋も深まり、山形県では芋煮会シーズンを迎えました。今が旬である**里芋**
は芋煮には欠かすことのできない、主役ともいえる具材です。今回はそんな
山形の芋煮を支える里芋生産者の村岡定治（ムラオカ商店）さんに取材を行
いました。

村岡さんは高校卒業後、東京のレストランでシェフの経験を積んだの
ち、実家の家業を継ぐために就農しました。

ムラオカ商店の里芋は、旨味を多く含み粘りと口の中でとろけるよう
な食感が特徴で、**これまでの里芋と比べ物にならないほどおいし
い!**と評判。

自分が育てた里芋を食べて笑顔になる人を増やしたいと、少しずつ畑
の面積を広めているそうです。
どんな里芋なのか、食べてみたいですね！



↑里芋の収穫をする村岡さん



元シェフ

村岡さんのおススメ里芋レシピ

里芋をアルミホイルに包んで焼くだけ

里芋本来の味を楽しめるので、そのまま食べたり、
他の料理の付け合わせにもGood!



ムラオカ商店 村山市大字名取1928-8 TEL : 080-5223-0841

【教えて! 6次産業化】

食品衛生法の一部改正により、H A C C P (ハサップ) に沿った衛生管理が制度化され、令和2年6月に施行されました。
1年間の猶予期間を経て、令和3年6月にはすべての事業者が実施することになります。
業種ごとの講習会も多く開催されていますので是非ご参加ください。



バラのジェラートとソフトクリームが完成しました



村山市出身の方が経営する、山形市山寺で人気のジェラード専門店「COZAB GELATO」と村山市の食用バラを生産している「農穰おく山」(大槇)がコラボした「バラのジェラート」と「カップソフトクリーム」が、東沢バラ公園で9月19日(土)~22日(火・祝)の期間に限定販売しました。

アイスに使われているバラは、農穰おく山が無農薬栽培した食用バラ「ルージュロワイヤル」を使用した「薔薇ソース」を使用しており、「食用バラの加工品を作る上で、いつかバラを使ったアイスを作ってみたかった」と、代表の奥山拓さん。COZAB GELATOのソフトクリーム開発も今回が初めての試みということもあり、大変注目を集め、連日完売となりました。今後の展開に注目です。



バラを使ったジェラート
ミルクとヨーグルトの2種類あります



バラソフト



使用された薔薇ソース

ブルガリア料理 「リュテニツァ」 を知っていますか？

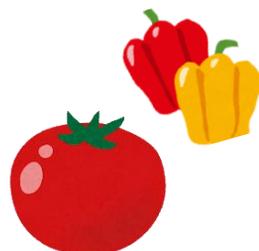
「リュテニツァ」はブルガリアの家庭料理で保存食として親しまれています。ブルガリアでは、秋になりトマトとパプリカの最盛期を迎えると、各家庭ではみなでおしゃべりしながらリュテニツァを作るそうです。

トマトとパプリカをペースト状にしたもので、主にパンにつけて食べるそうですが、ハンバーグなどの様々な料理にも合う万能ソースです。

作業部会で試食を行ったところ大変好評で、村山市産の作物を使用するなどして、村山市オリジナルのリュテニツァの開発を検討しています。

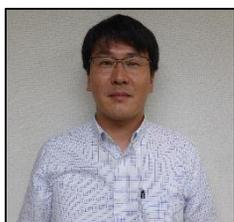
レシピは、下記のYouTubeサイト(下記QRコード)をご覧ください。

YouTubeサイト
トニーのブルガリア料理教室
【追加レシピ『リュテニツァ』の作り方】



新入作業部会員紹介のコーナー

新たに5名の作業部会員を迎え、総勢20名で作業部会を開催しています。



ひろせ りょうた
廣瀬 僚太 (山形市)

県立村山産業高校で農業部の顧問をしており、部活動では里芋、自然薯、ソバをテーマに研究し、6次産業にも興味を持ちました。

今後はそれらの加工に取り組んでいきたいと考えています。



いたがき あつし
板垣 厚志 (大倉)

農業生産物はすべて自分で値がつけられないが、自分で付加価値をつけることのできる6次産業に魅力を感じました。

今後は加工技術を身につけていきたいです。



むらおか さだはる
村岡 定治 (西郷)

現在は収穫した里芋の皮を剥いたものの販売を行っています。

本格的な6次産業化は、ゆくゆく行っていきたいです。



くろめま ともみ
黒沼 友実 (大高根)

加工品の方がより多くの人に商品を手にとってもらえると思い、加工に興味を持ちました。

今は「わらびの一本漬け」の商品化を目指しています。



まきち ゆうのすけ
菊地 裕之介 (大倉)

モモや野菜を栽培しています。重点作物でもあるモモの加工品が作りたく、これから6次産業について学んでいきたいと思っています。

編集員

布川淳一、渡邊守、村岡定治、鈴木和子、高橋ゆかり、奥山拓

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6次産業係)

TEL: 0237(55)2111(内線257) / FAX: 0237(55)3728 / E-Mail: nourin@city.murayama.lg.jp