

村山市の「6次産業化」をPRする季刊誌

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 5 号

令和 2年12月15日

道の駅むらやま秋の収穫感謝祭

ついにデビュー！芋煮ごはん

11月8日(日)、道の駅むらやまにて「秋の収穫感謝祭」が行われました。この日の目玉の一つは、村山市6次産業化推進協議会作業部会(以下「作業部会」)で発案・開発された「芋煮ごはん」のおにぎりです。会場は美味しそうな芋煮の香りで満たされていました。

村山市の里芋は美味で生産量が多いのに、里芋や芋煮関連商品が少ない！ということで生まれたのが、この「芋煮ごはん」です。

ねっとりとした食感が特徴的な品種「土垂里芋^{とだれ}」と、マイタケ、ネギのシャキシャキの食感、そして牛肉の旨味が口いっぱいになり、山形の芋煮を存分に味わうことができると大変好評でした。

当日は約100個が販売され、今後は道の駅等での常時販売も検討しています。また、レシピ考案者の石川里美さんは、庄内風の芋煮ごはんも作ってみたいと意気込んでいました。(板垣厚志)



↑販売された「芋煮ごはん」のおにぎり



↑取材を受ける 石川里美さん



↑販売された村産生考案の「いも煮パン」

即完売！大好評 いも煮パン

このイベントのもう一つの目玉が米粉パン屋「お米のめぐみ 穂たる」(河島)と村山産業高がコラボした「いも煮パン」です。限定50個の「いも煮パン」はおよそ30分で完売。今回は、そんな大注目の「いも煮パン」が出来上がるまでを追いました。

この「いも煮パン」は芋煮の具材をペースト状にしたものが中に入っており、村山産業高の農業部に所属する生徒が考案しました。このアイデアは、県農林水産部が主催する「高校生やまがたのうまいもの商品開発プロジェクト」の支援を受けており、「いも煮パン」はこのプロジェクトの第1弾として実施され、「お米のめぐみ 穂たる」と共同で商品開発を行うこととなりました。

9月より商品開発の打ち合わせを行い、製造するにあたっては、パンに入れる芋煮ペーストを「巻き巻きや」(富並)の伊藤保子さんと共同で製造しました。里芋は下茹でを行って細かく切り、他の食材は細かくみじん切りに。その上で食材を合わせて加熱します。ここまでは芋煮を作っているような様子ではありませんが、調味料を合わせると不思議と芋煮の香りや見た目になります。伊藤さんが高校生に調理方法などのサポートをしながら、和気あいあいとした雰囲気の中で調理が進んでいました。(廣瀬僚太)



↑共同で作業を行う伊藤さんと生徒ら

【教えて! 6次産業化】

山形県では例年、6次産業化に取り組む実践者や経営者の育成を図る「やまがた6次産業ビジネス・スクール」を開催しています。スクールの修了者の中からは、起業して、現在は人気店となっている方も多く輩出されています。6次産業化に係る知識を得るだけでなく、一緒に6次産業化を目指す仲間を見つかることもできますよ!

基礎から学ぶ！農産物加工技術研修会

10月30日(金)と11月6日(金)に村山市6次産業化推進協議会が主催する農産物加工技術研修会が行われました。

10月30日のテーマは「密封食品の製造」ということで、村山市の重点作物である「モモ」のジャムやゼリーを作ったのちに、ビンやスタンドパックへの充填・密封、殺菌作業までを実習で行いました。

この日は講師として、楯岡十日町にある「御菓子司 松月堂布川」の布川淳一さんをお招きし、軽快なトークやユーモアを交えながら、加工のデモンストレーションを行いました。参加した方々は楽しみながら製造技術を学んでいました。



↑ミキサーでモモを粉砕している様子

11月6日のテーマは「穀物の二次加工」。蒸し上がったもち米を一度乾燥させてから揚げた「たなごめ」と、乾燥させた餅を揚げる「あられ」の製造方法について学びました。

揚げる油の種類や温度で異なる風味や食感になり、参加した方々はその違いに感心していました。

また、市内で「たなごめ」を作っている笹原さん(大倉)より、蒸す際に醤油で味付けをして乾燥させたもち米を持参していただき、それをたなごめにしたところ非常に好評で、新たな6次産業化商品のアイデアが垣間見えた研修会となりました。(事務局)



↑「たなごめ」に砂糖、醤油で味付けをしている様子

ひっぱりうどんの季節がやってきました

寒くなってきて恋しくなるのは、家庭で簡単に作れる村山の名物「ひっぱりうどん」ですよ。

ひっぱりうどんを通じて地元をPRしている「ひっぱりうどん研究所」では、ひっぱりうどんの食べ方として、定番の納豆・サバ缶・タマゴをおすすめしています。そこにお好みで大根おろしやキムチ、おみ漬けなどを入れても美味しいとのこと。

また、ひっぱりうどんをより美味しく食べるには、入れる具材をこだわって欲しいとのこと。

ひっぱりうどん研究所所長の佐藤さんは、今年はイベントが軒並み中止となり、研究所としてひっぱりうどんを提供することができなくなりましたが、こんな時こそ「おうち時間」でひっぱりうどんを楽しんでほしいと話していました。(黒沼友実)



↑村山の冬の代名詞、ひっぱりうどん

漬物の味付け加工が行えます！

「JAみちのく村山戸沢農産加工センター」では、塩漬けにした野菜を持ち込むと、味付け加工された漬物を作ってもらうことができます。

口コミが広がり、近所に住む方々のみならず、現在では県外からいらっしゃる方もいるそうです。

また、農産物加工センターでは漬物の販売も行っており、中でも、菊やワラビやシソの実が入ったオリジナルの味付けの「きざみ漬け」や、おにぎりにもピッタリの「みそ漬け」が人気です。戸沢農産加工センター、村山駅、道の駅むらやま、クアハウス基点にて、税込324円で販売しています。(渡邊紗也花)

お問い合わせ先
JAみちのく村山戸沢農産加工センター
村山市大字白鳥750-1
TEL:0237-56-3390



- ←左上から順に
- ①きざみ漬け
 - ②みそ漬け
 - ③きゅうりのにんにく漬け
 - ④きゅうり一本漬け
 - ⑤胡瓜・大根ミックス漬け

