

信濃毎日新聞

12月6日(火)

山形村産ナガイモギョーザ

商品化へ知恵絞る

中間報告

山形村を拠点に村特産のナガイモを使った新たな商品開発に取り組んでいる男女2人が5日、ナガイモを原料にしたギョーザの商品化に向け、連携している冷凍ギョーザ製造の信栄食品(松本市)を訪れて中間報告をした。事業を締めくくる来年1月の最終報

告会に向けて、具材の構成や消費者へのアピール方法などについて意見交換した。

2人は箕輪町の地域おこし協力隊員岡部園江さん(50)と、東京の会社員貴俵秀行さん(48)。地域資源を掘り起こして商品としてブランド化し、地域外に売り出す人材を育成する国の支援事業を受けて9月に活動を始めた。主に岡部さんがギョーザ、貴俵さんはみそ加工品製造の上高地みそ(山形村)との共同開発

を担当している。

この日は、岡部さんが信栄食品の神倉藤男社長(48)らに説明。11月に試食した人に行ったアンケート結果を踏まえ、「ナガイモは角切りとすりおろしの2種類を作り、血糖値上昇を抑える成分などを含んでいることをアピールする」などと話した。神倉社長は「商品化に向けて確保できるナガイモの量や値段を示してほしい」などと求めた。

貴俵さんは3日に上高地みそを訪れ、開発中のナガイモのみそ漬けなどの中間報告をした。最終報告会は来年1月14日、村のナガイモ農家などを招いて村内で開く予定。



神倉社長(右から2人目)らに開発中のギョーザを説明する岡部さん(左から2人目)