

市民タイムス

特産・長芋 新製品化大詰め

山形の支援事業 地元企業と連携

山形村で行われている「ふるさとプロデューサー育成支援事業」の研修が大詰めになった。村特産の長芋を生かす、地域企業に事業を提案するための検討を研修生2人で進めており、「長芋ギョーザ」など企業が製品化に前向きな事例がある。2人は5日までに企業側への中間報告を済ませ、来年1月の報告会に向けた最終の作業に入った。

(小坂 功)

長芋ギョーザは研修生で上伊那郡箕輪町地城おこし協力隊員の岡部園江さんが、総菜用



神倉社長(右)に中間報告をする岡部さん(左から2人目)と貴儀さん(左)

ギョーザ製造・販売の信栄食品(松本市並柳4)に提案している。同社で5日に行った

中間報告では栄養士の資格を生かし、粘り成分のムチンなどを挙げ、血糖値上昇の抑制、

老化防止に役立つ栄養成分が多いことを指摘した。大きな角切りとすり下ろしたものを組み合わせる調理方法や、玉ネギや大葉などを入れることを提案した。

長芋の「シャキシャキ感」があって冷めてもおいしく、11月に村内で行われた「道祖神と新そば祭り」の会場で行った試食会では、長芋の食感やさっぱりとした味わいが好評だったことにも触れた。岡部さんは「アンチエイジングなどに関心が

高い女性にアピールできる」と説明した。信栄食品は2年ほど前から、長芋ギョーザを研究している。製品化には一定量の長芋の確保とコスト低減が課題で、中間報告では廃棄される長芋の活用も話題になった。研修生の提案も生かし、来年1月以降に開かれる全国規模の食品展示会で長芋ギョーザを問う計画だ。神倉藤男社長は「機能性を訴えることが重要だ。農家と行政、メーカーの全てが利益を得る」三方よ

し」の方法での製品化を探りたい」と話す。もう一人の研修生で、東京都で地域活性化の活動に取り組む貴儀秀行さんは、村内の上高地みそに提案をしている。製品と長芋を組み合わせた料理や漬物などを考えており、3日に中間報告をした。

ふるさとプロデューサー育成支援事業は中小企業庁が全国で行っている。村内では2年目で、長野経済研究所と村観光協会が受託している。