

2020年(令和2年)4月9日(木曜日)

しなの経済

地元レンコン商品を名物に

遊休農地活用策として住民有志がレンコンの栽培に取り組み阿南町で、同町の道の駅信州新野千石平と土産品製造販売の信州芽吹堂(松本市)がレンコンを使

ギョーザやまんじゅう 阿南・道の駅で発売



レンコンを使った新商品をPRする金田社長＝阿南町の道の駅信州新野千石平で

つたギョーザやまんじゅうを開発。道の駅のリニューアルオープンに合わせて販売を始めた。同町では二〇一七年に、友好提携する愛知県田原市

との交流事業として、同市から提供されたレンコンの苗を遊休農地に植え、地域の名物にしようと栽培を拡大してきた。三月には八十五キを収穫した。道の駅信州新野千石平は昨年、人気を集めるトウモロコシや御幣餅に続く名産品として、レンコンを使った新商品の開発を信州芽

吹堂に依頼。シャキシャキとした食感を生かせる商品として「れんこん餃子 辛みそ味」と「れんこん饅頭」を完成させた。ともに皮とレンコンが織りなす新食感が売り。子どもにも人気があり、一日の販売開始から「飛ぶように売れている」という。ギョーザは二十四個入りで千四

百円(税込み)、まんじゅうは三十個入りで千五百円(同)。四月のリニューアルオープンで同道の駅に設けられた、三遠南信コーナードで購入できる。道の駅の金田三千夫社長(左)は「シャキシャキした食感がさわやかで、暖かい時期にピッタリです」とアピールしている。(飯塚大輝)