

信濃毎日新聞

1873年(明治6年)創刊
発行所
信濃毎日新聞社
長野本社 〒380-8546
長野市南泉町 657番地
電話(026)
受付 236-3000 編集 236-3111
販売 236-3310 広告 236-3333
松本本社 〒399-8711
松本市宮田 2番10号
電話(0263) 編集 25-2151
販売・広告・事業 25-2153
©信濃毎日新聞社 2017年

1月17日(火)

山形村産ナガイモ ギョーザなど試食 商品開発取り組み 報告会

山形村を拠点に、食品企業と連携して村特産のナガイモを使った新たな商品開発に取り組



り組んできた男女2人が14日、村内で成果を報告した。ナガイモに含まれる健康成分をアピールすることや、みそ

ナガイモを使ったギョーザなどを食べる(手前左から貴儀さんと岡部さん)

とセットで販売することなどを提案。村民ら約60人がナガイモ入りギョーザなどの試作品を味わった。
2人はブランド化した地域食材を売り出す国の支援事業で、昨年9月に活動を始めた。箕輪町の地域おこし協力隊の岡部園江さん(50)は冷凍ギョーザ製造の信栄食品(松本

市)に試作を依頼。食感を楽しめるよう1センチ角に切ったり、すりおろしたりしたナガイモをギョーザに入れた。ナガイモには肌の若さを保ち、インフルエンザウイルスの抑制効果があるとされる栄養素が含まれているとし、「女性や子どもをターゲットにしてはどうか」と話した。

東京の会社員貴儀秀行さん(49)は、ナガイモをみそ味で食べることを提案。みそ加工品製造の上高地みそ(山形村)に、「からし酢みそ」「田楽みそ」などとナガイモのセット販売を勧めた。「贈答品に使えるように、パッケージのデザインを洗練させることも効果がある」と述べた。
報告後はナガイモ入りのギョーザや、焼いたナガイモにみそだれを付けて試食した。村の農家女性グループ「農村生活マイスター」の会長、百瀬悦子さん(71)は「ギョーザは冷めてもおいしく、食感も良かった」と話していた。