

信濃毎日新聞

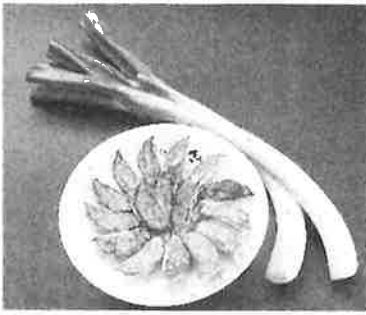
2018 (平成30) 年
2月15日
木曜日

信州産品販路広がれ 長野県JAバンク食と農を後押し

松本一本ねぎのギョーザ

県外商談会でも注目

松本市のギョーザ専門メーカー信栄食品(神倉藤男社長)。地元の伝統野菜「松本一本ねぎ」との出合いは3年前にさかのぼる。本社工場前の畑でアイドルグループTOKIOのメンバーが松本一本ねぎの収穫に参加、全国に放送された。世話をしたのがJ



松本一本ねぎと、その風味を生かした信栄食品の「松本一本ねぎ餃子」。ニンニクを使わず鶏肉ベースで仕上げた

A松本市のねぎ部会長を務めていた青木秀夫さん。生の松本一本ねぎのみならずギョーザにして振る舞ったところ大好評。信栄食品に製品化を持ち込んだ。

同食品は元々地産地消に力を入れており、次世代の消費者育成のため、食育にも協力してきた。松本一本ねぎを使ったギョーザの提案を受けると、納入先の細かな注文に応じて作り分ける力を総動員。ネギの風味を生かすためニンニクは使わず、豚肉の代わり鶏肉ベースのギョーザに仕上げた。自社ブランドギョーザの第一弾として売り出すと評判を呼び、国内だけでなくシンガポールや香港など海外にも販路を広げつつある。ネギの生産現場も沸いている。

1月に金沢市で北信越5県のJAグループが共同開催した商談会では、同食品にサブを使った新たなギョーザ開発の打診や、健康効果に注目した病院や老舗旅館からの引き合いが相次いだという。神倉社長は「国産の素材にこだわって作ってきた創業以来20年の姿勢が認められた結果だ。

『安全・安心』は輸出でもキーワード。関係団体と協力して、松本一本ねぎの地理的表示保護制度(GI)登録など、さらに付加価値を高める努力を続けたい」と語っている。

る。今シーズンの出荷は北海道から九州まで全国に広がり8万本。11年前、県による「信州の伝統野菜」認定を受けた当時から「ほぼ倍増」(青木部会長)。部会メンバーも同様に増えた。農・商・工一体となった「6次産業化」の成功例としても注目を集めている。