

# 普及情報

## 播州百日地どりで地域の特産品づくり

平成11年3月、多可郡加美町みつばグループの「地どりめしの具」が平成10年度優良ふるさと食品中央コンクール、国産原料利用部門で農林水産大臣賞を受賞した。

### 1 ふるさと産品づくりの講座開設

加美町では平成7年度から「いにしへの里づくり」の一環として「かみ特産品開発講座」を開催している。講座は町を窓口として、活性化センターのアドバイザーや北部農技の指導助言を受けて試作品を作り、イベント等でテスト販売して、町の特産品に育てていく。講座では加工技術と合わせて、消費者ニーズの捉え方、価格設定等、幅広く学べるものとした。また、毎回宿題を出し、グループ毎に話し合いや加工研究をし、次会の講座に臨むよう誘導した。

### 2 「地どりめしの具」の誕生

講座の第一期生のみつばグループは、自分達の住む集落行事に必ず出される「かしわ入り混ぜご飯」をヒントに、特産の「播州百日地どり」を素材に、「地どりめしの具」と命名し商品化した。

### 3 地どりめしの具の特徴

#### (1) 地域食材の活用

地元産の地どりは、JA北はりま食鳥加工センターより入手し、地元産の人参、ごぼう、地元業者の油揚げや醤油、隣町特産の高野豆腐等、地域食材を積極的に利用している。その結果、農業生産振興につながり、広く地域の支援が得られている。

#### (2) 安全性とおふくろの味

鶏肉の煮汁に出し汁を加え、野菜等を長時間煮つめる。食品添加物は一切使わない。これらは、「家庭の味」「おふくろの味」を届けたいというこだわりからである。

#### (3) 包装の工夫

お互いの味を損なわないように、地どり(50g)と野菜類(170g)を、分けて袋詰めし、包装は竹の皮を用い、竹の皮をさいたひもでくる等、自然の

温もりが感じられるものに工夫されている。具の分量は、1回で食べられる3~4人分を目安としている。

#### (4) すぐ食べられる利便・簡便性

炊き立てご飯に混ぜるだけの簡便さは「食事準備の時間がかからなくてよい」「おかずに困ったときの助っ人」と仕事を持った女性の支持を得ている。

### 4 特産加工品試食会での評価を大切に

作った加工品は地元住民の美味しいという評価と原価を考え、一袋800円とした。

### 5 小さな起業家へ

女性3名の取り組みが、年間総売り上げが一千万円となり、加工も町シルバー人材センターから女性4名を雇用するまでに至っている。

### 6 今後の取り組み

加美町の第一期生11グループ(58名)は、かみ特産加工クラブを結成し、共同販売等に取り組んでいる。平成10年8月から第二期生9グループ(35名)の講座がスタートした。加美町でのこの取り組みが、他町にも波及し、地域に根ざした加工品・商品づくりが、次々に進められている。普及センターではこのような活動を支援し、町を越えた販売等のネットワークによる販路の拡大を図っていきたい。

井之上 紀子(西脇普及センター)



ごはんとは混ぜるだけで OK!!

## ひょうごの農業技術 No. 103

平成11年5月1日(隔月刊)

1部250円(申込先・県立中央農業技術センター)

兵庫県立中央農業技術センター (0790) 47-1117

兵庫県立北部農業技術センター (0796) 74-1230

兵庫県立淡路農業技術センター (0799) 42-4880