

## 現地情報

### 「メイドイン中播磨」コラボ商品の開発～ゆずと小豆のジャム誕生～

中播磨地域では、地域内6次産業化、中播磨のブランド力向上を目指して、生産者と実需者の連携による「メイドイン中播磨」の新たな商品づくりや情報発信等に取り組んでいる。コラボ商品第1弾として姫路市安富町特産の「ゆず」と地元産「大納言小豆」を使った「ゆずと小豆のジャム」を開発した。

#### 取り組みの背景

2017年7月、中播磨のブランド力向上を目指し、農業法人、生産者、6次産業化企業等11団体で「中播磨「海・里・山」をむすぶ「食」の研究会」（以下、研究会、会長：小川陽平）を起ち上げた。

研究会は、地域産物を「知る」「出会う」ために、地元産品の掘り起こしやグルメフェア等による情報発信に取り組んでいる。普及センターのコーディネートのもと、研究会は、産物や人を「結ぶ」商品開発へと、新たな活動をスタートさせることとなった。

#### コラボ商品開発の経過

研究会が、会員の「(農)安富ゆず組合」にコラボ商品の開発を提案し、普及センター指導のもと、特産のゆずと小豆の商品開発に取り組むこととなった。

2つの産物を用いた加工品を数種類試作し、ジャムでの商品化に決定した。何度も試作を繰り返す中、研究会員から、上層部をゆずマーマレード、下層部を粒小豆ジャムの2層に仕上げる提案を受け、きれいな色合いで、小豆ジャムの甘みとゆずマーマレードの酸味が際立つジャムに仕上げた。二層の混じりを防ぎ、長期保存可能な殺菌の方法や条件等は、北部農業技術センターの指導を受けた。こうして、下層部は艶があり黒くて重厚感のある「小豆ジャム」に、上層部は透明感あるゆずマーマレードに仕上がった。

次に、専門家によるレシピ提案研修を開き、ジャムの食べ方を検討し、仕上げに、研究会が作成した「メイドイン中播磨」オリジナルデザインのラベルを貼り、ゆずと小豆の2層ジャムが完成した。

さらに、消費者への意向調査や、新聞社への広報などPRに努めた。



写真 ゆずと小豆のジャム

#### 成果

「ゆずと小豆のジャム」は2018年9月から販売開始した（ゆず組合直売所・ひょうごふるさと館・JA兵庫南ふあ～みんSHOP等で販売）。2019年2月7日には「平成30年度ひょうごの農とくらし研究活動コンクール（農林水産物加工の部）」知事賞を受賞した。売れ行きは好調で、「メイドイン中播磨」のブランド力向上の一役を担う商品となった。

#### 今後の方針

今後、「ゆずと小豆のジャム」に続くコラボ商品づくりはもとより、生産者と実需者の連携を促進し、中播磨の“ええもん”を育て、中播磨のブランド力アップへとつなげる。

渡邊まゆみ（姫路農業改良普及センター）

（問い合わせ先 電話：079-281-9338）

ひょうごの農林水産技術 No.207 (2019.11) ※本内容は、当センターホームページにも掲載

令和元年11月27日

兵庫県立農林水産技術総合センター (0790) 47-2408