

地域の食文化を消費者に！ ～新たな米加工品の開発！

- ◆課題名 遊佐ブランドをめざす特産品開発の推進
- ◆活動の対象 遊佐町農産加工開発ワーキンググループ（会員13名）
有限責任事業組合「ままくう」（組合員4名）

ねらい

遊佐町の農水産加工組織では、高齢化や後継者育成などの課題を抱えており、新たな加工品づくりに向け、平成19年度に農産加工開発ワーキンググループを発足し、「笹巻きサミット」の開催や遊佐ブランド加工品開発の研修会、試作品の求評会等を開催してきた。

また、平成19年度には若い農業者による有限責任事業組合「ままくう」が設立され、①在来糯品種「彦太郎糯」の復活②機能的豊かな有色米の生産など、多様な米生産への取り組みを行っている。しかし、彦太郎糯は草丈が長く倒伏し易く、収量性・作業性の課題を抱えている。

このため、彦太郎糯の生産性向上と、彦太郎糯や有色米を活かした加工品の試作・商品化を検討し、地域食材・食文化を活かした新加工品の創出を目指す。

活動の成果

1. 彦太郎糯を使ったオリジナル笹巻き「福ちゃん笹巻」（塩味、黒豆入り）を試作し、商品化した。併せて、商品PRポスターを作成した。
2. 有色米（朝紫）を使った「古代米うどん



「笹巻きPRポスター」

「古代米うどん」と
「彦太郎糯うどん」

- 「ん」を試作し、商品化した。
3. 彦太郎糯の栽植密度を前年より広げて栽培したため、無効分げつの抑制と倒伏軽減に効果があった。
4. 第3回笹巻きサミットの開催を支援し、約100名が参加し、郷土食・伝統食としての笹巻きのPRが図られた。
5. 農産加工開発ワーキンググループのメンバーを中心に、JR遊佐駅舎内に農産物直売所「ほっぼや」をオープンし、「笹巻き」「古代米うどん」を始めとして、農産加工品・農産物を販売している。

活動の経過

1. 遊佐ブランド加工品検討会・試食検討会・商品化検討会を開催し、「福ちゃん笹巻」の試作と試食検討を重ね、町内の直売所やイベント等で販売を開始した。



遊佐ブランド農産加工品検討会

さらに、2月の「YBCおいしいものフェア」に農産加工開発ワーキンググループとして出店し、笹巻きの販売を行った。販売に当たっては、商品の安全性を確認するため、農業総合研究センター農産加工開発科に依頼して細菌検査を実施した。

- 笹巻きPRポスターのデザインを、商品化検討会の中で協議し、遊佐町創業支援センターの事業で作成した。
2. 前年度に試作した「古代米うどん」を、農産加工開発ワーキンググループ代表が商品化し、「ほっぼや」と各種イベントで販売して好評を得ている。さらに、彦太郎糯を使ったうどんの試食検討も行った。
3. 6月から彦太郎糯の生育調査ほを設置し、定期的な生育調査を行った。今年度は、無効分げつの抑制と倒伏軽減のため、栽植密度を14.9株/㎡（前年度は18.2株/㎡）に広げて栽培した。
4. 酒田農業技術普及課は、第3回笹巻きサミットの実行委員として、事業の企画・PRから開催までを支援した。NHKラジオ「山形県情報」の中でも、当課職員がサミット開催をPRした。

また、サミット参加者に「福ちゃん笹巻」試作品を試食してもらい、アンケートを実施した結果、概ね好評だった。

5. 農産物直売所「ほっぼや」が4月20日にオープンした。「ほっぼや」では、(財)電源地域振興センターの支援事業で、産直アドバイザーを招き、産品現地指導会を2回実施し、当課も交えて、販売額向上の方策を検討している。

今後の展望

遊佐町では、県単事業（新農業やまがた創造プロジェクト支援事業）に応募し採択され、当課でも普及課題に位置づけ引き続き支援する。具体的には、遊佐町米食文化研究会を新たに設立し、①首都圏消費者（生活クラブ生協等）との交流による新たな米食文化の提案、②首都圏消費者等とタイアップした、米を活用した加工品開発、③米を活用した伝統食・郷土食の普及拡大に取り組んでいく。

この中で、「福ちゃん笹巻」の生活クラブ生協等への販売、「古代米うどん」のノウハウを活かした新たな加工品開発、彦太郎糯の特産化、笹巻きサミットによる笹巻きの普及等を目指し、米の新たな需要を創出して、米産地としての強化を図っていく。

協力機関

庄内みどり農協遊佐支店、道の駅鳥海ふらっと、遊佐町創業支援センター、遊佐町、農業総合研究センター農産加工開発科