農商工連携の〝宝さがし〟in仙台

地域明るく 食卓楽しく

東北の新鮮でおいしい食材と、最先端の加工技術、販売ノウハウが結びついた新しい地域ブランド品が続々と生まれている。農林水産業者と商工業者が垣根を越えて連携した成果だ。食卓を豊かに楽しくするとともに、地域を元気づけるのに貢献している。5つの取り組みを紹介する。

枝豆農家&洋菓子店

ずんだジャム 取れたての色と味

枝豆をすりつぶした「ずんだ」。ゆでたてを真空加工して、ペースト状にしたら、鮮やかな緑色が長期間、保てるようになった。パン・洋菓子店「パレット」（本店・宮城県栗原市）が2008年10月に発売した「ミルキーずんだジャム」には、素材の濃厚な味と香りが詰まっている。

景気後退と少子化の影響で、店舗の売り上げが低迷し、パレットの高橋寛社長（51）は悩んでいた。「都会のまねではなく、栗原の地域性を生かした商品ができないか」。

周囲を見回せば転作の大豆畑ばかり。宮城県ではずんだの菓子がよく売れるが、調べてみたら「長期保存できるずんだの加工品は見あたらなかった」。身近な農産物に商機を見いだした。

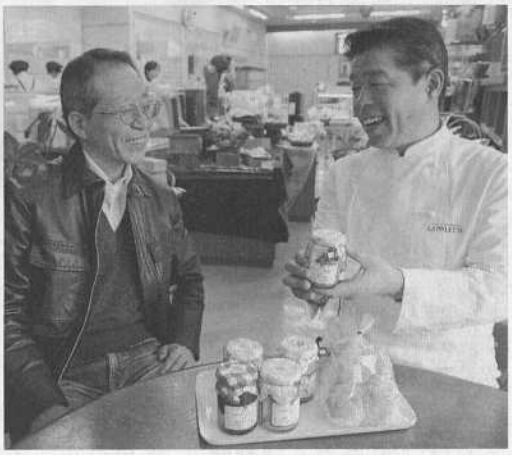
問題は枝豆の確保だった。宮城県の大豆栽培面積は約1万2000㌶で北海道に次いで全国2位なのに、枝豆として出荷する畑は約360㌶しかない。そんな時に出会ったのが、愛宕産土農場（同市）の佐藤均社長（56）だ。

佐藤社長は23㌶の大豆畑のうち3㌶で枝豆を栽培していた。「生食用だと価格に振り回されるので、加工用に出荷したかった」と話す。両社の思いが一致した。

野菜が1番おいしいのは取れたて。枝豆は収穫から2時間以内にゆでて、香りとコクを閉じこめる。それを真空加工することで60日間の保存が可能になった。

昨年、畑を6㌶に倍増した。作業する人々の表情も、単なる農業者の顔から加工を見据えた顔に変わってきたという。

残る課題は販売だ。価格では外国産を原料としたものにかなわない。それでも高橋社長には、どこのずんだよりもおいしいという自信がある。「鮮やかな色と香りにこだわって商品を提供していきたい」と意気込んでいる。



㊤ずんだ生産者の佐藤さん（左）と、ずんだジャムやパンを販売する「パレット」の高橋さん（栗原市のパレットで）㊦薬莱ワサビ生産者の加藤さん（右）と奥田建設の瀬尾さん（加美町で）＝池谷美帆撮影

建設会社&ワサビ農家

薬莱ワサビ 高まるブランド力

山形県境に近い宮城県加美町薬莱地区。周囲を山に囲まれた平地のビニールハウス「薬莱山葵栽培園」では、水耕栽培のワサビ4万4000株が育つ。

栽培と、生ワサビや加工品の販売を推進するのは建設業が本業の「奥田建設」（仙台市）だ。公共事業の減少で売り上げが落ち込んだ時、「通年出荷でき、付加価値の高い商品」としてワサビに目をつけた。

薬莱地区にはきれいなわき水がある。水温は9～13度、水量は毎分5㌧で安定し、栽培には最適地だった。

「コメだけでは限界を感じていた。地域のカンフル剤になればと思った」。タッグを組む「加美町わさび生産組合」の加藤孝志組合長（62）は同社と連携を始めた時の気持ちをこう明かす。町の支援もあり、2005年12月に8000株から栽培がスタートした。

農地法により建設会社は農地を借りることができない。地元農家でつくる同組合が土地を借り、栽培を担当。奥田建設は栽培・加工施設を作り、販売も担う。

葉が変色したり腐ったりと、慣れない栽培に右往左往することもあったが、価値の高い農産物を扱っているという意識が関係者に広がった。「1本で数千円だよ」と加藤組合長は笑う。

規格外の小さなワサビは浅漬けやソーセージの具材に使う。ほのかな香りで上品な味わいのワサビアイスクリームも人気だ。いずれも直接販売で流通コストを抑えている。

同社の瀬尾誠企画部長（57）は「わが社が持つ人脈と信用を生かし、様々な企業に売り込みに行った」と話す。昨秋にはワサビ料理が味わえる「わさび茶屋」を薬莱地区にオープンした。「薬莱ワサビ」のブランドは仙台圏を中心に広まりつつある。

農商工連携 東北でも拡大

農商工連携は近年、全国的に広がっている。地場産品の競争力を高めて輸入品などに対抗しようという戦略や、地域振興・雇用創出につなげようという狙いがある。

国も農商工等連携促進法を2008年7月に施行し、補助金や融資、税制優遇などの支援を行っている。農水産業者と商工業者が単なる委託受託関係でなく、対等で自発的に経営資源を出し合っていることが支援の条件だ。これまでの事業認定は全国で約320件。政府は優良事例500件の創出を目標に掲げている。

東北の認定件数は31件で、近く5件ほど追加される見通しだが、まだ他地域より少ない。豊富な農水産物に恵まれているが、商工業の規模が相対的に小さいことが一因のようだ。「素材の良さに満足し、付加価値をつけようとする志向が弱かった」（農水省関係者）などの指摘もある。ただ、東北農政局、東北経済産業局、中小企業基盤整備機構東北支部も連携を強め、有望な取り組みを後押ししており、今後の拡大が期待される。

この特集は、東北総局・丹下信之、岡本公樹、江沢岳史、林理恵が担当しました。

商品が大集合

”in仙台 開催

7日(水)10:00～19:00

ンコース

出展事業者一覧

平成21年度農林水産省支援事業 食農連携促進事業（開発商品等販売促進支援）

青森

■落合温泉なっとう
(有)黒石納豆

■豊熟発酵黒にんにく
(株)スパン・ライフ

■冷凍押し寿司、鯖の冷燻
(株)ディメール

■大間マグロ醤油

■笹かまぼこ、生なると
仙台水産物商業協同組合

■くりこま漢方和牛
(株)ダイチ

■三陸磯汁セット
(株)津田海苔本舗

■あかもくうどん・そうめん、海藻練(かもねり)うどん・そば
はたけなか製麺(株)

山形

■雪中軟白ねぎたまり漬・うるい浅漬
帯谷食品(株)

■銀嶺月山こくわ酒
月山酒造(株)

■乾燥果物・野菜
(キムチ、トマト、ラ・フランス)
(株)黒田吉五郎商店

心から申し訳なく思っている。私は一昨年10月、協会の外部役員として招かれた（ただし、無報酬を条件に引き受けた）。以来、監事（監査役）として、理事会でも意見を述べる立場にある。今回の事の経緯については、いろいろ言われているが、要は横綱・朝青龍が自らの不行跡に責任を感じて引退を決意した、そして理事会がこれを受け入れた、ということに尽きる。

今回問われたのは、事件の細部がどうだったかでは

特別寄稿

日本相撲協会監事 **吉野準氏**

力士「強・優・美」であれ

は、監事就任後に開かれた協会の全員研修会（全力士・親方を含む約千人が参加）において申し述べた。

「力士は強いだけではなく、優しさも備えた人間であってほしい。そしてもう一つ。（第三十三代立行司・木村庄之助氏の言葉を引用して）美しくなければ相撲とは言えない」

けではなく外でも問われる。本場所中に朝まで飲み歩き警察沙汰を引き起こすなどは論外の行為である。

とはいえ協会は、技量も人気も抜群の横綱を失った。これがもたらす打撃は大きいであろう。大相撲の危機である。これから何をなすべきか。まず事ここに至るまで、関係の親方や部

大相撲を衰退させてはならない。私は、いまこそ力士、親方を始めとする相撲協会の全員がそういう決意を持ったと感じている。全国の相撲ファンの皆様には、厳しくも温かい目で見守ってくださるようお願い申し上げる次第です。

（元警視総監、エッセイスト）

が必要である。

古来継承されてきた伝統文化の

巨人情報は
モバイルGIANTS
巨人きせかえが大人気!!
QRコードを読み取るか空メールでg@gmail.ne.jpへ。月額210円（税込み）。

（第3種郵便物認可）

冷凍加工 & 稲作農家 押しずし

出来たての食感 海外へも出荷

1本1本手作りされる押し寿

埋もれていた地元の食材の長所を発掘し商品化したのが、青森県八戸市の水産加工会社「ディメール」の「冷凍押し寿司」だ。

八戸沖で取れるサバやイカなどを使った冷凍押し寿司の商品開発で、一番の問題は冷凍に強い米を探すことだった。普通の米は凍結すると、ボロボロに崩れてしまうからだ。

一方、青森・下北半島では、はまなす農協の加盟農家が寒冷地に適した米「ゆきのはな」を栽培していたが、一般の市場では評価が低かった。ところが、ほかの品種よりも解凍したときの味がよいことが分かり、地元食材の合作へと結びついた。今では香港など海外にも出荷される。

商品は、焼き鯖寿司、さばっ娘寿司、いかの花寿司、さんまの蒲焼寿司など。「電子レンジで解凍しても、出来たての食感が味わえる」と同社の秋山兼男さんは話している。

ミード酒 酒造会社 & 養蜂会社

国産にこだわり 上品な味わい

ミード酒を掲げる佐藤社長（福島県喜多方市の峰の雪酒造場で）

福島県喜多方市の日本酒醸造会社「峰の雪酒造場」（佐藤利也社長＝51）は、西洋で古くから親しまれている蜂蜜の酒「ミード酒」を製造・販売している。会津若松市の養蜂会社「ハニー松本養蜂舎」（松本吉弘社長＝49）の蜂蜜に、水、トチ、ハギ、アカシアなど4種類の花から蜂がとった蜜で試験醸造した結果、上品な味わいに仕上がった。

180ミリリットル・520ミリリットルの2種類を販売している。

ミード酒の製造は国内3社目だが、佐藤社長は「国産蜂蜜100%はうちだけ」と強調する。上海万博（5～10月）での出展も計画中だ。

松本社長が数年前、蜂蜜の用途拡大を考えていたところ、酒の醸造を休む期間（3～11月）に設備を有効活用したい佐藤社長と思惑が一致した。

トチ、ハギ、アカシアなど4種類の花から蜂がとった蜜で試験醸造した結果、トチが一番くせがなく、上品な味わいに仕上がった。

180ミリリットル・520ミリリットルの2種類を販売している。

ミード酒の製造は国内3社目だが、佐藤社長は「国産蜂蜜100%はうちだけ」と強調する。上海万博（5～10月）での出展も計画中だ。

農家 & 食品卸 & 機械製造 乾燥有機野菜・果物

常温乾燥機使い 素材の風味・栄養

5種類の乾燥野菜・果物を販売している黒田一夫社長（山形県天童市の黒田吉五郎商店で）

凝縮された味が特徴の常温乾燥野菜・果物「干してみました」シリーズを販売するのは、山形県天童市の「黒田吉五郎商店」だ。天童の農家の有機野菜を使った、キムチや西洋梨など5品があり、料理の具材として注目されている。

野菜を旅館などに卸すのが本業だが、一昨年秋以降の不況で収益が半減。黒田一夫社長（62）は「生野菜だけでは生き残れない」と、それまで廃棄していた傷野菜や余剰野菜を乾燥食品にすることを考えた。

いったん天日干しを試したが、虫が入るなど失敗。09年8月、地元の業務用機械メーカー「エムエスデー」の常温乾燥機に出会い、両社共同で乾燥時間や滅菌法を試した。そして素材本来の風味や栄養を残したまま乾燥させることに成功、12月に商品化にこぎ着けた。

今は旅館など5か所で販売中。黒田社長は販路拡大を目指している。

東北地域の100点 仙台駅に 16、17日

東北各地の地域ブランド食品を集めた「農商工連携の"宝さがし"in仙台」が16、17の両日、JR仙台駅中央改札口前で開かれる。

本欄で取り上げた5例を含む農商工連携の成果が紹介される。生産者・加工業者の独自商品も交えた34の地域ブランドが登場、加工食品や飲料など約100品が展示、一部を除き販売される。

サンプル品の配布り、ステンドグラス製テージでは出展者にRも行われる。

◇

主催 ブランド総合所、東北・食の発掘員会

共催 読売新聞社、プランニング

将棋

勝負手を逃す

7筋で桂をさばいた先手は次に▲4六歩と合わせる手を見ている。このまま▲4六歩△同歩▲4五歩となれば先手必勝。よって、後手はそれを防ぐ必要がある。

佐藤の△6四角はノー

▲6五銀 △6三銀
▲7四銀 △8四角
▲7五桂 △3五歩
▲同歩 △5一角
▲8三桂成 △4二飛
▲6三銀成…

5時間（▲4・37分 △3・31分）75手

◇…勝負手を逃す

手は△6五桂と打って勝負する手があった。久保の指摘だ。

後手は図で△6五桂と打って勝負する手があった。久保の指摘だ。

佐藤が最後の長考に入った。心なしか顔が青ざめているように見える。（青島たつひこ）

▲7九角△8六角▲1九飛△6八銀不成▲9七角△同角成▲同香△5七桂成。いずれの変化も難しい。

「これなら勝負。先手も簡単には勝てない。しかし、後手の作戦負けはそれほどでもなかったんですね」と解説の山崎七段は指摘する。

指了図の▲6三銀成を見て佐藤が最後の長考に入った。心なしか顔が青ざめているように見える。（青島たつひこ）

完全判明 ハイブリッドコ
レクサス
CR-Zの次の
ホンダ
NEW
ドライ
私が
あの
プレイ
パッ
アイスホ
冬季オリ

東北産！ 地域ブランドの新
農商工連携逸品会
農商工連携の"宝さが
会期：2010年2月16日（火）10:00～20:00／1
会場：JR仙台駅 中央改札口前コ