

農商工連携の宝さがし in 仙台

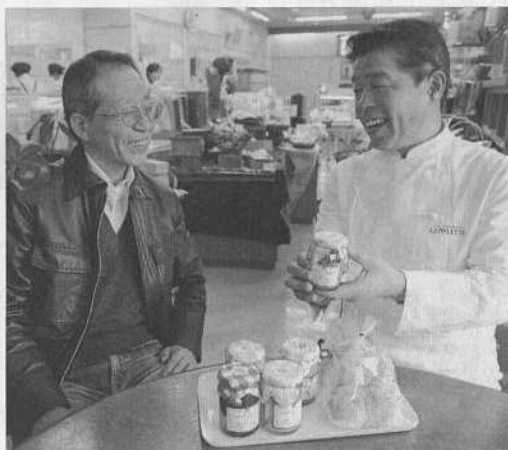
東北の新鮮でおいしい食材と、最先端の加工技術、販売ノウハウが結びついた新しい地域ブランド品が続々と生まれている。農林水産業者と商工業者が垣根を越えて連携した成果だ。食卓を豊かに楽しくするとともに、地域を元気づけるのに貢献している。5つの取り組みを紹介する。

地域明るく 食卓楽しく

枝豆農家& 洋菓子店

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。

ずんだジャム 取れたての色と味



④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) ⑤薬菜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) 一池谷美帆撮影

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畝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畝しかない。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。

のうちに3畝で枝豆を栽培していた。「生食用だと価格に振り回されたので、加工用に出荷したかった」と話す。両社の思いが一致した。野菜が一番おいしいのは取れたて。枝豆は収穫から2時間以内ゆでて、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畝に倍増した。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。

薬菜ワサビ 高まるブランド力

建設会社& ワサビ農家



残る課題は販売だ。価格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。

山形県境に近い宮城県加美町薬菜地区。周囲を山に囲まれた平地のビニールハウス「薬菜山葵栽培園」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

薬菜地区にはきれいなわさき水がある。水温は9〜13度、水量は毎分5リットルで安定し、栽培には最適だった。

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。これまでの取り組みを後押しして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。

「コマ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」。タツを組む「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。地元農家が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、販売も担当。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

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 Nコース

出展事業者一覧

- 青森
 - 落合温泉なつとう (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)ティメール
 - 大間マグロ醤油

- 仙台水産物商業協同組合
 - 笹かまぼこ、生なると
 - 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・そばはたけな製麺(株)

- 山形
 - 雪中軟白ねぎたまり漬・うりい浅漬 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

あすP 研究委 ムズ

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た立場にある。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定し、そして理事会がこれを受け入れた、今一回問われたのは、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

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)美しければ相撲とは言えない」

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)美しければ相撲とは言えない」

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つたに感じている。全国の相撲ファンの皆様には、敵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ます。元警視總監、エッセイスト

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

埋もれていた地元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「タイムール」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ごとだった。普通の米は凍結すると、ボロボロに崩れてしまっただけだ。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くが分かった。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。



1本1本手作りされる押し寿司

ミード酒 酒造会社 & 養蜂会社



ミード酒を掲げる佐藤社長(福島県多賀城市の峰の雪酒造場)

国産にこだわりの上品な味わい。松本社長が数年前、蜂蜜の用途拡大を考えたこと、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灵感が一致した。トチ、ハギ、アカシアなどを製造・販売している。会津若松市の養蜂会社「ハニ」社長(49)の蜂蜜は、水、品な味わいに仕上がった。180g・びんと520g・びんの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



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)

常温乾燥機使用の素材の風味・栄養。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うが、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、一昨年の秋以降の不況で収益が半減。黒田一夫社長(62)は「生野菜だを目標としている」。

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。

城がはまきと名乗ったクルム。伊達に王者推薦で出場した昨年28日に40歳の誕生日を迎える。

バスケットボール
ブリック 日 台
京 66 63 山

きよのスポーツ
大会第10(16時30分) 競馬(浦和10時50分) ほか

巨人情報は「モバイLG」GANTS
巨人きせかえが大人気!!
QRコードを読み取るが空メール。(06)900-0000
011-2610-0000へ。月額200円(税込込み)。

6五銀 6 7三銀 4
7五銀 1 0三銀 4
8五銀 1 0三銀 4
9五銀 1 0三銀 4
10五銀 1 0三銀 4
11五銀 1 0三銀 4
12五銀 1 0三銀 4
13五銀 1 0三銀 4
14五銀 1 0三銀 4
15五銀 1 0三銀 4
16五銀 1 0三銀 4
17五銀 1 0三銀 4
18五銀 1 0三銀 4
19五銀 1 0三銀 4
20五銀 1 0三銀 4

7勝で桂をさばいた先手は次に4六歩と合わせる手を見て、このまま5五歩と先手必勝。5五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6四角はノータ。久保の指摘だ。

「これな勝負。先手も簡単には勝たない。後手は後手の作戦負けはそれほどもなかつたんで、後手は指す山崎七段は指す。指す図の6二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。(青島たけひこ)

完全判明ハイブリッドコ

ホンダ CR-Zの次のニュー

レクサス

私ドライブが楽しくなる

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「宝さがし」

会期: 2010年2月16日(火) 10:00~20:00 / 17日(水) 10:00~20:00

会場: JR仙台駅 中央改札口前コ