

リンゴのティラミス、和牛…

付加価値高め、地方創生を

規格外品などを活用して付加価値がある商品を開発・販売し、地方創生につなげようという試みが各地で行われている。試行錯誤を続ける現場取材した。

リンゴの産地として知られる青森県弘前市に直売所があるJ A津軽みらいは、規格外のリンゴを加工したアップルパイ用の砂糖漬けを大量に作ってしまつた。使い道に困り、地域産業支援を手がける「レッドホースコーポレーション」（東京都）に商品開発を依頼。「弘前ティラ

ミス」と名付けたスイーツが生じ、昨年9月に「道の駅ひろさき サンフェスタいしかわ」で販売を始めた。

「この場所に来ないと買えないものを作れたかった」と、レッドホース社商品開発部の藤原達也さん。同社はこれまで各地の自治体や事業者から依頼

を受け、地場産品を活用した商品を60アイテムほど開発してきた。

瓶にリンゴの砂糖漬けやマスカルポーネチーズなどが詰まったボリュウム満点の商品。女性をはじめ、年配の男性にも人気で、今年6月初旬までに約千個が売れたという。J A津軽みらいの木立広輝さんは「道の駅のオリジナル商品が欲しかった。今後も種類を増やしていきたい」。

ビールかすを使って牛肉に付

加価値を付ける取り組みをしているのは、「丹後王国フルワリー」（京都府）。丹後産コシヒカリを副原料にしたクラフトビールの製造過程で出たビールかすを飼料として地元の畜産農家に提供している。黒毛和種の「京の肉」琥珀和牛として育て、同社がホテルやレストラン向けに昨年11月から販売。脂っこさがなく、柔らかくてうまみが強いという。

これまでは堆肥として農家に提供していたが、ビールかすは食物繊維が豊富でアミノ酸のバランスが良く、優れた牛の生産を期待できる。担当者は「ビールかすは年間約36ト出ている。着実に和牛のブランド価値を高めていきたい」と話す。

若者のアイデアを取り入れようとする試みも。ふるさと納税サイトを企画運営する「トラストバンク」（東京都）は、産学官連携のプロジェクトとして北海道標津町と協定を結んだ。標津高校の生徒が、だし製造会社と水産加工会社と共に地元の産品を使った商品を開発し、トラストバンクがインターネットで販売する構想だ。

背景にあるのは、人口の流出。若い世代が主体的に地域経済に関わる機会をつくって地元への愛着を育むことで、就職にもつなげたいという。同社によると、同様の取り組みは、岩手県西和賀町と島根県浜田市でも実施している。

設 問

【1】地域産業支援を手がけるレッドホース社商品開発部の藤原さんは、どんなものを作ったかっていますか。

【2】レッドホース社はこれまでに地場産品を活用したアイテムをどれくらい開発してきましたか。

【3】「弘前ティラミス」とは、どんな商品ですか。記事をよく読み、空欄に当てはまる語句を答えましょ

う。

「瓶に（①）の砂糖漬けや（②）チーズなどが詰まった（③）満点の商品」

【4】若者のアイデアを取り入れようとする試みにはどのようなものがありますか。記事をよく読んで、まとめましょう。

【5】【4】のような試みが行われる背景にあるのはどんな目的ですか。