

地域が変わる

地域活性化の現場

野洲

©野洲たてブランド推進プロジェクト

さまざまな業種が地域活性化の思いを込め 「たてすし食う虫も好き好き」の蓼で名産品づくり



YASU TADE BRAND



野洲たてブランドの商品。左から、たでもち、たでうどん、焼きたてドーナツ

「辛い蓼を好んで食べる虫がいるように、人の好みはさまざま」という意味のことわざ「蓼食う虫も好き好き」で知られる“蓼”。ピリッとする独特の辛みを持つ、この個性豊かな食材を用いた名産品を開発し、地域おこしにつなげようというプロジェクトが今、野洲市内で動き出している。

たですしの伝統を生かし 野洲の名物スイーツをつくらう

「自然に恵まれ、地理的、歴史的な観光資源や産物が豊富だが、『野洲といえば?』とただちに思い浮かぶ名物がない。野洲らしさを打ち出す特産品を何かつくらなければとずっと思っていた」と市内の和菓子店「有限会社 御菓子司 梅元老舗」代表取締役で、野洲市観光物産協会の梅景俊之会長は話す。同様の思いを持つ人は多かった。アイ

デアを持ち寄り、2009年に、観光物産協会の理事会で協議。地元産「日本晴」の米粉を使ったスイーツの開発に的が絞られた。野洲の名産品づくりは、「米粉スイーツ開発プロジェクト」として、本格的に着手されることになった。

当初の課題は、米粉に何を加えるか、だった。人参、春菊、木の芽など、地元産の農産物が次々と候補に挙がる。その中から、選ばれたのが蓼だった。

野洲には、食材としての蓼に馴染みのある人が多い。というのも、毎年10月

に三上山の麓にある御上神社で行われる、ずいき祭りで「たですし」が奉納され、参加者に振る舞われるからだ。

たですしは寿司飯にちりめんじゃこと、乾燥させ細かく砕いた蓼を混ぜ合わせただけのシンプルな料理。約400年前から続くこの祭り用のたですしをつくるために、三上地区には蓼を自分の畑で栽培する家が多い。全国的にも珍しい野洲独自の食の伝統があった。そして、蓼をスイーツに合わせる意外性が、選択の決め手となった。

たでもち、たでうどん そして、焼きたてドーナツ

こうして始まった蓼と米粉のスイーツの開発は、まず市内の和菓子製造業者が協力して担当。蓼を餡や米粉の皮に混ぜた「たでもち」の商品化に成功し、11年10月に記者発表を行った。

たでもちの記者発表のあった翌11月、今度はたでもちとはまったく別ルートで開発が進んでいた商品が発売された。「たでうどん」だ。手掛けたのは野洲市商工会駅前支部の女性有志グループ「笑coっ娘CLUB」。10年から蓼を麵に練り込んだうどんづくりに力を注いでいた。野洲の食の伝統に導かれたのか、同じように蓼を材料に選び、新商品開発に取り組んでいたわけだ。

2つの商品の誕生を受けて、12年7月には蓼を材料にした野洲の名産品の開発・普及を進める「野洲たてブランド推進プロジェクト」が正式に発足。事務局を野洲市観光物産協会に置き、定期的に協議を重ねるようになった。市内のさまざまな業種に参加を呼びかけ、メンバーも増えた。新メンバーもそれぞれに蓼を使ったワッフルやパンなど多種多様な新商品開発にチャレンジ。その中から、13年には、野洲たてブランドの第3弾となる「焼きたてドーナツ」が誕生した。このドーナツは洋菓子店「パティスリー プティドール」の創作。生地なたで



地域のイベントでも人気の「たでうどん」

の粉末を練り込み、揚げずに焼いてヘルシーに仕上げている。ふわっとした弾力と飲み込んだ後のピリッとした辛さが適度に残る新鮮な食感が好評だ。

栽培から製品化まで 体制づくりが着々と進む

たでもち、たでうどんの開発には苦労が絶えなかった。梅景会長たちが着手した当時は、原料の蓼の確保がむずかしく、三上地区の農家を1軒1軒訪ね歩いてわけてもらった。笑coっ娘CLUBのメンバーは蓼が麵によく練り込むように、乾燥した蓼をひたすらすりこぎで粉末にしたが、飛び散る蓼の粉の刺激で涙が止まらなかった。手探りで始めた商品開発は手間も時間もかかったが、諦めずに続けたことで、開発・普及に向けた体制が整ってきた。

13年には観光物産協会が蓼の栽培から収穫・粉末加工までを業者等に委託し、出来上がった蓼粉をたてブランド推進プロジェクトに賛同する人たちに



8月の土用の日に収穫される蓼の栽培の様子



昔から三上地区で食されていた、たですし

販売する体制も確立した。蓼はより微細な粉末やペースト状に加工できるようにもなり、幅広い商品化を後押ししている。

「野洲と言えば、“蓼” と言われるようにしたい

商品開発は新たなステップに進み始めている。笑coっ娘CLUBでは、たでうどんをメンバーが運営する「手づくり舎 ふうあ〜もあ」と「鮎雅」で提供している。さらに、手軽に調理して家庭でも食べたいという顧客の要望に応えようと、即席麵の開発を主婦の目線を生かして進めている。この取り組みは「平成26年度の『しが新事業応援ファンド』助成金交付事業」に採択された。

「うどんではなく素麺のような細さにし、蓼を粉末ではなくペースト状にして練り込んだ。今春には『たでめん』として売り出せる見込み」と笑coっ娘CLUB 坂口陽子代表は話す。

梅景会長たちも日持ちせず土産物になりにくいという弱点を克服する新しい「たでもち」の開発に取りかかっている。また、「たでかすてら」「たでらすく」などの商品化も順調に進んでいる中、「焼きたてドーナツ」は今や、店の定番商品へと成長し人気を集めている。

野洲たてブランドを巡る動きは、「名物をつくって、野洲を盛り上げなくては」という思いに駆られた一人ひとりの行動が、自然につながり、力強い流れとなっていった。