

Change & Challenge 4



料理コンクールで最優秀賞を受賞した「大学まめ」



天日干し作業は地域の一大イベントだ



農業体験で苗を植える子供



丁寧な作業が高品質の商品を産む



「がんこ農家」の先頭に立つ井中会長(右)と西副会長



売り出し中の「鞆測」ブランド。新商品が次々と開発されている



黒豆のロールケーキはホテルで

和歌山市の「ホテルアバローム紀の国」では、鞆測の黒豆を使ったロールケーキをメニューに加えている。地元食材の活用に熱心な秦祥茂洋食料理長が、がんこ農家を訪ねて材料を吟味した。米粉を使ったキメのこまかいスポンジと、黒豆のペーストを練りこんだ生クリームとの組み合わせが絶妙。大粒の黒豆も丸ごと入っている。このロールケーキ、ある財界人のパーティーでデザートとして出したところ、出席者に大好評。ホテル1階のガーデンテラスの定番メニューとなった。

「ホテルアバローム 紀の国」 www.avalorm.com tel.073-436-1200



秦料理長



は十月中旬の二週間くらいしかないから、そのときにまた来てよ」と会長。
「鞆測ブランドを世の中に知ってもらうのは、まだこれから。そのために鞆測に足を運んでもらって、農業体験を通じて「がんこ農家」のこだわりを分かってもらいたいし、ホウレンソウやカボチャなどもブランド化していきたい」と西副会長も口をそろえる。
魅力的な農産物をめざすがんこ農家では、今回の取り組みを受け継ごうと後継者も着実に育っている。



☞

高品質の黒豆づくりが第一

鞆測地域は標高四百メートルの山間に位置する。昼夜の寒暖の差が大きいことを生かして、品質の良いホウレンソウ、エンドウマメ、キュウリなどを生産している。三十年前から丹波産に負けない上質の黒豆を栽培してきたが、これまでノンブランドで大阪方面に出荷してきたため、ほとんど知られていなかった。
二〇〇六年、地元農家が「鞆測産」としてブランド化する活動を始めた。言うまでもなくブランド化していくには、高品質の商品をつくる必要があります。
「六月の種まきから十月の収穫まで手間ひまかけて栽培しています。風味を落とさな

「がんこ農家」が立ち上がった。
お正月に欠かせない黒豆といえば、丹波産が最高級とされる。それに負けない極上の黒豆を栽培しているのが紀の川市の鞆測である。3年前に、本物を志向する「がんこ農家」が、黒豆のブランド化に立ち上がった。JAや県、市も応援に動き、「黒豆の里・むらおこしプロジェクト」がスタートした。

黒豆の里で。

Kinokawa-City Tomobuchi Area
●鞆測
紀の川市鞆測
ともぶち

力強い味方「めっけもん広場」

鞆測の黒豆の専用コーナーがあるJA紀の里「めっけもん広場」。平日の朝九時過ぎで駐車場はほぼ満車。阪南インターからも近いということもあって、大阪、奈良、京都といった多彩なナンバープレートが並ぶ。
二〇〇〇年十一月にオープンしたこの大型農産物直売所、最近では「日本一の売り上げがある直売所」としてマスコミにとりあげられることも多い。安くて新鮮、品数が豊富を求めて、連日買い物客でにぎわった。
「土日祝日には4千人の来場者があります。ウチで扱う商品は地元産が八〇%以上。農家が、旬の野菜や果物、漬物、コンニャク、味噌、花なんかを直接持ち込んで、値段も自分でつけます。それから、レジと連動した仕組みで携帯電話で売れ行きが確認できるんですよ。農家は売れ行きが良ければすぐ追加できるし、常に新鮮な商品を提供できる。だから売れ残りも少ないんです」と鈴木雅富店長。



「鞆測の農家さんを、これからも応援します」と鈴木店長。

いように機械を使わないですべて天日干し、選別作業も手作業で、極上品だけを出荷する。そこまでこだわる農家を「がんこ農家」と命名しています」と、ともぶち地域活性化実行委員会の井中啓泰会長は説明する。
墨文字を生かした力強いデザインのパッケージづくり、JA紀の里の直売所「めっけもん広場」に専用コーナーをつくってもらった。黒豆というと正月のおせちのイメージが強いが、「黒豆料理コンクール」などのイベントも開催し、普及に力を入れた。こうした活動が評価され、〇八年からJA紀の里、県的那賀振興局、紀の川市がメンバーに加わって、「黒豆の里・むらおこしプロジェクト」が始まった。
活動の一環として、地元農家が協力して



選別作業中の会長夫人



「めっけもん広場」
www.ja-kinosato.or.jp/
01_mekkeemon/
tel.0736-78-3715

店のバックヤードをのぞくと、七〇才を過ぎていと思われる農家の男性が、PCで昨日のネギの売行きをチェックしながら、今日の値段をラベル印刷していた。「農家にとってはお客さんの顔が見えるし、良い品を作れば売れるのでやりがいがあるね」と笑顔。
さて、肝心の鞆測の黒豆の売れ行きはどうだろうか。「よく売れますよー。ウチは、単なる店舗というより地元農産物の発信基地やと思えますから、鞆測の農家さんがつくった産品を、より消費者が手にとりやすい立地にあるこの店でガンガン発信していきたいんです。専用コーナーを設置しているのもそうです。黒豆キャンペーンなんかもやってます」と鈴木店長。
鞆測のような山あいの地域で産品のブランド化を目指すには、「めっけもん広場」のような、応援団を獲得していくことも重要なかもしれない。



☞

手作業で品質を守る

井中会長の自宅で、黒豆の選別作業を見せてもらった。作業するのは会長夫人。お盆に広げて、「一粒ひとつぶ、色、艶、形、大きさ、キズの有無をチェックする。がんこ農家の誇りをかけて、そこまで神経を使って極上の品質を守る。」鞆測の信用がかかっているからね。
黒豆でつくった豆腐やきな粉を試食してみた。おいしい。「枝豆も最高だよ。食べごろも生まれた。

