

飲食店のお悩み解決隊が行く! ③

番外編

全国商工会連合会には、飲食店が興味津々の食材が満載! そんな中から今号の123では、「ニッポンいいもの再発見! 西国編」にエントリーしたあわら市商工会の「柿の葉すし」に注目! まだ商品開発中ながら、飲食店にとっても価値ある商品になるに違いない。

教えて

123



全国商工会連合会

なぜ、福井県・芦原温泉の まちで「柿の葉すし」なの?

あわら市商工会 (取材協力・全国商工会連合会)

1 昔から地元で 食べられていたの?

柿の葉にくるまれた柿の葉すしといえば、奈良や和歌山の名物。と思っていたら、今回、福井県あわら市商工会で商品開発が進んでいるということがわかった。昔から地元で食べられていたのか? まずは「越前あわらの柿の葉すし」開発チームに話を伺おうと、現地に飛んだ。



迎えてくれたのはあわら市商工会事務局次長の南谷真也さんと井当製造 株式会社三丹本店代表取締役の久田恭司さん、越前柿部会会長の山口義雄さん。なぜ、柿の葉すしなのだろうか?

「実は北陸新幹線が通ることが決定して、特色ある特産品を開発したいと考えたんです。そこでかねてより地域の特産である越前柿の葉を使った、柿の葉すし開発に着目していた久田さんの構想を聞いていたので、越前あわらブランド特産品開発支援事業として専門家も交え、本格的に取り組みうということになりました」と南谷さん。

あわら市は県内一の平種柿の産地で、越前柿というブランド名もついている。柿農家の山口さんも「次世代の柿農家の可能性を広げる取り組みになる」と参画。チーム一丸と

2 あわらの「柿の葉すし」 の魅力は?

なって、本年のデビューを目指して、試行錯誤を繰り返しているそうだ。

すでに他の地域で名物になっている柿の葉すし。あわらならではの魅力ある商品にするために、どのようなポイントを押さえているのだろうか。



「まずは柿の葉ですが、一般的には塩漬けした葉が多く、しかもほとんどは輸入品に頼っています。越前あわらの柿の葉すしは、地元の生の越前柿の葉だけを使い、しかも若葉や紅葉した葉も使うなど、季節によって変わる葉の表情を楽しんでもらえるようにしたいと、考えています」と久田さん。柿の葉の色で季節の移ろいを伝えることができる、粋な柿の葉すしというわけだ。



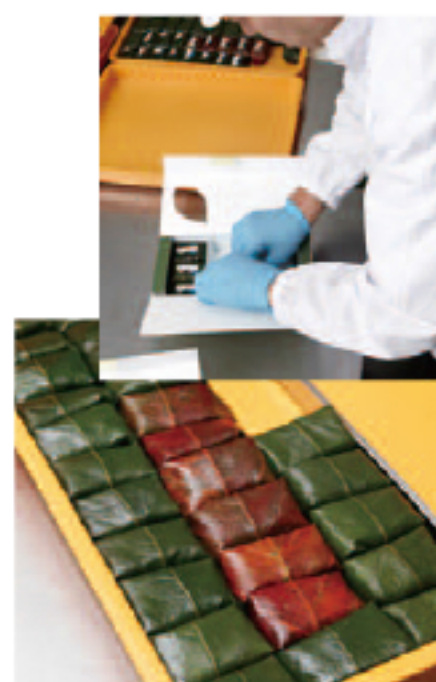
さらに時間がたっても食味のよい米を採す中で、「これから栽培が本格化する、福井県が開発した希少な抵アミロースの新品種米をいち早く導入できる道筋もつけたんですよ。すしネタも新鮮な福井県

3 飲食店との 取り引きは?

販売先として狙っているのは、駅弁やお土産の需要ばかりではない。「地元の飲食店やホテルなどで、軽食やコース料理などに使ってもらえるようにし、まち全体で盛り上げていきたいと考えています」。

さらには数日の日持ちがするので、お取り寄せも可能。つまりB to B 商品として、他県の飲食店が使うことができることも視野に入れている。ランチやコース料理に手軽にプラスでき、まさに「和」のテイストが演出できるうれしい一品になる。

こうした特色ある特産品を上手に活用すれば、飲食店のメニューの幅も広がる。発売が楽しみです。



今月の
まとめ

今回のあわら市の柿の葉すし開発の現場取材で実感したこと。それは飲食店がメニュー開発に心血を注ぐのと同じように、各地の商工会でも魅力ある商品を開発するために、日々、力を合わせて奮闘しているということ。そして何より、飲食店とのコラボレーションにより、互いにさらなるメリットが生まれそうだ! という手応えだ。

生産量が少ないものは多いが、逆手にとって店のこだわり食材と打ち出せば自店のPRに結びつく。全国津々浦々にある商工会には、そんな商品がどっさり宝の山だ。

P 24〜27では、各地のこだわり食材を使ったシェフのレシピ開発記事も。こちらも併せてぜひご覧いただきたい。



店のメニューに活用。



(写真 左から)

株式会社三丹本店 代表取締役 久田恭司さん

「ごはんソムリエ、米飯管理技能士の資格も。おいしいごはんに妥協なし!」

あわら市商工会 事務局次長 南谷真也さん

「中小企業診断士として、支援事業の経営指導も行なっています」

あわら市園芸協議会 越前柿部会 会長 山口義雄さん

「安心安全な柿の葉をお届けできるように、日々、研究を重ねています」