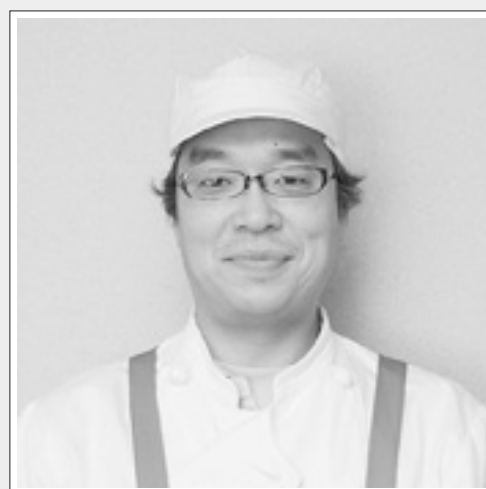


わたしも筆

安心・安全な鶴田町産
農産物をPRしたい



にしやもとふみ
西谷資文
(商品開発課長)

今年三月に道の駅「あるじゃ」敷地内にオープンした「大豆・米加工施設」では、地元農産物を使った豆腐やパンなど町特産品の開発、販売を行っています。以前は道の駅「アップルヒル」での加工品の商品開発をしていた西谷さんに、当施設の紹介をしてもらいます。



▷コメ粉と町特産のスチューベンを
使った食パンを作っている様子

町内産大豆、コメを加工して販売する施設として三月二十二日にオープンして六か月がたち悪戦苦闘の毎日を過ごしております。当施設は、平成十六年四月から施行された「朝ごはん条例」のうち農業関連の「安全・安心な農産物の供給」と「地産地消の推進」の二つの基本方針に基づき、当町産の「安全・安心な農産物」を原料とした大豆、コメを新たな農産物加工品として製造、販売することを目的としております。町農業および地域の活性化を図り、鶴田町産農産物のPRをする場となる施設でもあります。また、地域に貢献できるような拠点施設でもありたいと思っています。

噌のほか、健康食品として話題の発酵食品「テンペ」を製造販売しています。コメ加工品は県の特別栽培農産物認証を受けている鶴田町産つがる口マン「鶴の輝き」を使い、米粉パンや発芽玄米などを製造販売しています。

今では商品として店頭に並んでいますが、オープン前は試行錯誤の毎日で、納得のいく物ができませんでした。豆腐に関しては、オープン当日にやっと商品として出来上がったぐらい、失敗の繰り返しでした。わたし自身、豆腐、パンのことは何も分からず手探り状態で始めたこともあり、商品になり得たのが不思議なくらいでした。これからも新商品開発などで頭を悩ませる事柄はたくさんあるとは思いますが、負けずに頑張りたいと思います。

最近、消費者の目も肥えてきていて、本物志向の傾向にあります。また、健康にも留意しているためただ作ればいいという訳でもありません。お客様のニーズにも応え納得していただける商品の提供、よその商品との差別化、そのような意識を持ち商品開発を心掛けたいと思います。

おかげさまで現在の段階ではお客様も足を運んでくださり、商品も売り切れになることもしばしばあります。リピーターも多く、予約されて買われる方もいらっしゃいます。

現在、学校給食に「鶴の輝き」を供給し、また、豆腐の方も、度々給食で使用していただいております。ゆくゆくはコメ加工品、大豆

加工品をすべて扱ってもらえるように努力したいと考えています。

今後の取り組みとして、現在の状態に満足せず、地域の方々の意見も取り入れて商品開発に力を注ぎたいと思います。また、オープンして六か月しか経っておらず、まだまだ伸びる余地はかなりあると思います。地元農産物の地域内消費が推進されていることもあり、鶴田町ならではの「安心・安全な農産物」にこだわった加工品の開発に取り組み、地産地消を推進するとともに鶴田町産農産物をPRしたいと思っています。

食の安全を重視し、かつ付加価値の高い商品開発。ハードルは高いがやりがいもあります。今後さまざまな商品を開発し続けていきたいと思っています。