

生産から加工製造、販売まで全て地元で完結できる商品化

今、おがっている=成長している
北海道のモノづくりレポート

おがる!
モノづくり
第1回 留萌市

食品加工のまちで「食品乾燥機」が生む地域連携 まちぐるみで商品開発する留萌

「全国の数の子の価格は留萌で決めている」と言われるほど、水産加工が盛んな留萌市。しかし最近なぜか市内の土産店では、乾燥野菜も置かれている。実は、水産だけではなく留萌の新たな加工ムーブメントが、地元企業や市民団体を巻き込んでいた。



和食だけでなく、洋食にも合う「てぎり干し大根」。



低温乾燥で栄養価を失わない減圧平衡発熱乾燥機。

「全国の数の子の価格は留萌で決めている」と言われるほど、水産加工が盛んな留萌市。しかし最近なぜか市内の土産店では、乾燥野菜も置かれている。実は、水産だけではなく留萌の新たな加工ムーブメントが、地元企業や市民団体を巻き込んでいた。

大根の乾燥加工がマッチする。だが、普通に切干し大根を作るのでは商品価値が低い。そこで干し野菜に詳しい野菜ソムリエ・長谷部直美さんに監修を依頼した。試行錯誤の末に開発されたのが太切りの切干し大根「てぎり干し大根」だ。食感や、ビタミンCの豊富さで独自性が生まれた。原材料の留萌産大根は3件の農家が提供し、障がい者が収穫や製造をする。農業と福祉の連携が実現した。商品自体も、品切れとなる人気ぶりであった。



おいしい切干大根
みんな食べてね～!



乾燥してできあがり! 大きさを揃えてカット! ひとつひとつ皮むき!

「てぎり干し大根」はこうしてできる!



留萌銘菓「しんぱい」もリニューアル!

地元企業や市民団体が続々参加 商品開発が地元でできる、挑戦できる

この他にも留萌の食産業のノウハウたちから食品乾燥機を使ったアイデアが寄せられ、実現へと向かっていった。

留萌には唐辛子を作っている農家もいる。これを乾燥加工し、道産小麦に練りこんだ「やん衆とんがら麵」も開発された。製造は、留萌産生パスタ「ルロロン」で知られるフタバ製麺である。増毛町産のリンゴを乾燥させた干しリンゴ「リンゴのきもち」も、留萌観光協会から発売した。

留萌銘菓「しんぱい」を製造する一久庵では、ニシンを乾燥させ粉末にして生地に練りこんだ高級版「練入りしんぱい」を発売した。パイの味わいの後にはど良くニシンが香る。近年人気を集めるお酒のつまみ系のお菓子として好評だ。

また、農業女性グループ「萌の会」では、規格外の野菜をスライスし、乾燥して販売。ネギ、ゴーヤ、ナス。大規模農業ではない留萌の多品目農業らしい魅力を感じた。



問合せ先/留萌市 地域振興部 農林水産課 農政係 TEL.0164-42-1837(内線442-443)

地元同士が連携し誕生していく**オール留萌ブランド**にご期待ください!



留萌市