

健康テーマに特産品開発

健康をキーワードにした特産品作りをしている吉野川市美郷の美郷商工会は、梅干しの種の中に含まれる栄養価の高い仁など約10種類を今夏

から順次、商品として売り出す。観光プラン作りも進めており、住民らには幅広く協力を求めようと、24日には活動発表会を開く。

10品目今夏から商品化

梅の仁やイタドリ飲料

特産品の梅干し、鎮痛作用があるとされる梅の薫製「烏梅」、山菜のイタドリのジュースなどを商品化する。「キレイのさと」美郷を商品コンセプトに、一年間試作した二

あす活動発表会

十種類以上の中から選んだ。新しい商品パッケージも作った。また、食事健康法の一つ、マクロビオティックを取り入れた料理を売りに、国指定天然記念物のホタル観賞やソバ刈りなどを組み込んだ健康に良い観光プラン作りも進めている。来年度は▽薬草や山菜などの栽培体制作り▽農業や暮らし体験の観光メニュー作り―に移す考え。



今夏から順次売り出す商品。吉野川市美郷の美郷商工会

商工会の高木義夫経営指導員は「東京など都市部を中心に需要はある」と手応えを感じている。

発表会は午前十時半から美郷中筋の市ふるさとセンターで開く。試作品の展示や試食、崇城大学薬学部村上光太郎教授の講演がある。一般参加可能で、入場無料。

問い合わせは商工会
電話0883(43)2505。