

徳島 :: 美郷商工会

無農薬栽培の完熟梅を 丁寧に煮詰めてつくった 「美郷の梅 梅乃志」

今年7月、梅の生産地としては全国で2カ所だけとなる「梅酒特区」に認定された徳島県・美郷。春には梅の花が咲き乱れ、夏には3000~4000匹もの蛍が舞う静かな山里だ。「美郷の梅 梅乃志」は、この地域に昔から伝わるお菓子だが、マクロビオティックの考え方を取り入れ素材にこだわり、多糖類を身体にゆるやかに吸収される「てんさい糖」を使用している。

作り方は、まず無農薬栽培の完熟梅を洗い、水に入れて沸騰。それを水に漬け、一晩アクを抜く。さらにピューレにして、てんさい糖などを加え、弱火でゆっくり煮詰め、乾燥機にかけて完成だ。全て手作りで1週間から10日ほどの手間を要す。平成20年度むらおこし特産品コンテストで、全国商工会連合会会長賞を受賞。



商品名 美郷の梅 梅乃志
内容量 90g
参考価格 1,350円
問い合わせ先
ぼのぼの工房
(電話:0883-43-2708)

岡山 :: 岡山県商工会連合会

NYやLAにも輸出 世界のグルメをうならせる 「日本酒で漬けた梅酒」

岡山県の「サンさん晴れのめぐみ」ブランドの認証取得商品。幻の酒米と呼ばれる地元備前の雄町米と名水・雄町の水でこだわりの地酒をつくる老舗酒蔵が、地元産の青梅「古城(こじろ)」を自慢の日本酒に漬けたこだわりのリキュール。

酸味と香りが強い「古城」は、皮が薄く、アルコール度数の低い日本酒でもしっかりと漬かる。そのため、梅の酸味と華やかな香りが際立ち、日本酒の旨みを見事に調和させることに成功した。すでにニューヨークやロサンゼルス、フランスなどにも輸出され、舌の肥えた世界のグルメをうならせている。

その他に、同酒蔵では、地元産の清水白桃やピオーネを使用したリキュールも開発。良質な果物と自慢の酒とあいまって、こだわりの味わいに仕上がっている。



商品名 日本酒で漬けた梅酒
内容量 500ml、200ml
参考価格
1050円(500ml)、588円(200ml)
問い合わせ先 室町酒造株式会社
(電話:086-955-0029)

佐賀 :: 白石町商工会

うまみが凝縮 少量でも使いやすい 「乾燥たまねぎ」

全国第2位の生産量を誇る「白石たまねぎ」。地元の干拓でできた豊かな土壌に育ち、3月には、生食用として人気の高い「さが春一番たまねぎ」といったブランドも出回る。この白石たまねぎを乾燥させ、より商品や料理にアレンジしやすく加工したのが、白石町の「乾燥たまねぎ」だ。25度の冷風で7時間、30度で7時間、35度で7時間、合計21時間にわたってゆっくりと冷風乾燥をしているので、うまみを逃がさず、乾燥やけもない。

少量でも簡単に調理でき、生に比べゴミ(野菜クズ)もでない、中食、外食市場における潜在需要は多い。さらに、その乾燥たまねぎを粉末化した「パウダーたまねぎ」も開発し、ピザやクッキー、ケーキなどへの応用に可能性は広がっている。



商品名 乾燥たまねぎ
内容量 未定
参考価格 未定
問い合わせ先
白石町商工会
(電話:0952-84-2043)

福岡 :: 鞍手町商工会

鮮烈な甘酸っぱさ ポリフェノールもたっぷり 「若摘み巨峰のコンフィチュール」

鞍手町の巨峰は、「丘の上のミルク」と呼ばれるほど芳醇で栄養豊かな果物。これを初夏の若いうちに収穫したのが「若摘み巨峰」だ。糖度が低く、小さくて固い実は、とても巨峰とは思えない。しかし、独特の酸味を持ち、ポリフェノールと旨み成分である酒石酸は、成熟した実に比べ3倍にもなる。鞍手町商工会は、こうした若摘み巨峰の特徴を活かし、「コンフィチュール」、「白ワイン」、「デザート・ヴィネガー」、「ピクルス」の4品を開発した。

中でも「コンフィチュール」は、若摘み巨峰の鮮烈な酸味を活かしたジャム。パンやクラッカーに塗ってもよし、紅茶に入れて楽しむこともできる。その他にも、フルーツソースのベースやドレッシングの隠し味など、さまざまな用途に使えるそうだ。



商品名 「若摘み巨峰のコンフィチュール」
内容量 90g
参考価格 525円
問い合わせ先
鞍手町商工会
(電話:0949-42-0357)