美郷商工会

吉野川市美郷地区で健康を売りに特産品づくりを進める「キレイのさと美郷」プロジェクトが、切り干しダイコンなど乾物の特産品化に乗り出す。自家用に作っている品を注文に応じて各家庭から買い取り、販売する仕組みを検討中で、上勝町の葉っぱビジネス・彩(いろどり)のシステムを参考にしている。中心となって取り組んでいる美郷商工会は、来年度中の発売を目指している。

切り干しダイコン・干しイモ…

乾物売り込め

自家用品買い取り販売

「彩」参考 特産化目指す

商品化を目指すのは切り干しダイコンや干しイモのほか、タンポポの根を乾燥させて焙煎(ばいせん)したノンカフェインのタンポポコーヒー、柿の若葉を加工したビタミンC豊富な柿の葉茶など。

切り干しダイコンや干しイモは地区内の多くの家庭で自家用に作っている。タンポポコーヒーや柿の葉茶など一般的に作られていない品については、生産を依頼する。

商工会では、食事健康法の一つマクロビオティック料理に乾物が多く使われることに注目。売り方やパッケージなどを工夫すれば、都市部に住む健康志向の消費者にアピールできると考えた。また、地区内でも農家レストランが美郷流にアレンジしたマクロビオティック料理を売り出しており、相乗効果を狙っている。

既に今月、東京であった見本市「グルメ&ダイニングスタイルショー」(ビジネスガイド社主催)に試作品を出品。見本市では、若者でも興味を示すようにレシピを添えて販売する―などの提言をもらったという。

商工会の高木義夫経営指導員は「まだ課題は多いが、昔の食生活が見直されている今、売り方次第で大きな特産品になる」とみている。

切り干しダイコンなど乾物商品の試作品＝吉野川市美郷の美郷商工会