

特集!

地元の産品を活用

「売れる! 特産品づくり」講座で 開発の新たな特産品をご紹介します!

6月24日、JA東とくしまはらしの丘あいさい広場にて、小松島市の事業である「売れる! 特産品づくり」講座で開発された特産品のお披露目会が行われました。そこで、本記事では新たに開発された特産品の魅力をご紹介します。



「売れる! 特産品づくり」講座とは

地元でとれる豊富な農産物・水産物などを活かして、常温で日持ちのする加工品(お土産品)を開発するというプロジェクトです。平成30年度からスタートし、総務省地域力創造アドバイザーの碓孝洋さんを講師として、事業者の方向けの商品開発講座を実施。参加事業者の方は、アドバイスをもとに地元の産品を使った特産品を開発し、あいさい広場などで販売をしてきました。

令和2年度完成商品の紹介

今回披露された令和2年度開発商品は、次の通りです(括弧内は開発事業者名)。
ももりこ(有限会社 榎山農園)
つくしのフィッシュカツ(津久司蒲鋒有限公司)
小松島かりんとう、小松島和ラスク(山田製菓)

摘果みかんチップス、マンディアン(雲井みかん園)
ハーブソルト、香味塩、サラダにかけるオリブオイル(フラワーガーデンミモザ)
琥珀糖、すだちごしよう、グラノーラ(菓子処もみじや)
茎わかめの佃煮(JA)
小松島和ラスクは、小松島産の米粉や徳島県産の和三盆などを使ったお菓子です。
琥珀糖は、小松島産のやまもも、すだちをゼリーにして瓶詰めした、見た目も洗練された商品です。
他にも、既存のパッケージデザインを一新したりリニューアル商品や、地元の食材をふんだんに使った商品など、工夫を凝らした特産品が数多く誕生しました。

今回開発された特産品はあいさい広場で販売されています(一部商品は他の商業施設でも販売)。小松島の豊かな農産物・水産物を味わえる特産品ですので、ぜひ賞味ください。

開発者にインタビューしました!

雲井みかん園

くもい みか
雲井 美香さん



摘果みかんチップスは、栽培の過程で間引いたみかん(青みかん)を使っています。成熟したみかんのような甘みはありませんが、近年その健康効果に注目されていることを知り、何か活用できないかと考え、商品化にチャレンジしました。また、すでに商品化していたみかんチップスを作る際に出ていた、割れてしまった乾燥みかんにチョコなどを添えて家庭のおやつにしていたのですが、それを商品化できるのではないかと助言を頂いて、マンディアンを作りました。

どちらも、今まで廃棄されてしまっていた食材を活用した商品で、小松島で盛んに作られている農産物であるみかんを使っていますので、開発した商品を通じて、多くの人に小松島のことを知ってもらえればうれしいです。

平成30年度・31年度開発商品一覧

(現在販売を行っている商品のみ)

小松島みかんチップス(雲井みかん園)、小松島海の幸せんべい(株式会社 藤政)、小松島干えび塩(ちゃーちゃん)、小松島はも混ぜごはん(合同会社 橋本企画)、小松島おくらチップス(JA)、小松島潮風米(合同会社 橋本企画)、小松島旬菜キムチ(合同会社 橋本企画)、小松島キムチ(あいさいキッチン)、やまももパイ(菓子処 山陽堂)、みかんチョコチップス(雲井みかん園)、わかめ塩(ちゃーちゃん)、和田島わかめ(株式会社 阿波市場)、竹ちくわ(有限会社 谷ちくわ商店)、クレイジーレッドペッパー(紺屋農園)、小松島フルーツバター(JA)、白もち麦(有限会社 榎山農園)、乾燥しいたけ(株式会社 浜田農園)、小松島肉まん(山田製菓)

【お問い合わせ先】市商工観光課(市役所4階) ☎32・3809 / FAX 33・0938

Mail:syoukou@city.komatsushima.i-tokushima.jp