

鶴岡が誇るもの & 技

MADE in TSURUOKA

鶴岡発の優れた技術やこだわりの逸品。その魅力や今後の展望を紹介します。

第9回 地元農産品を活用した商品開発 ～地元発のヒット商品を～

地域の農林漁業者と商工業者がお互いの知識や技術を持ち寄って、新しい商品・サービスの開発等に取り組む、「農商工連携」が地域経済活性化策として注目されています。有限会社グローバルアイも農業者と連携し、だだちゃ豆や紅花などの地元農産品を活用した商品の開発・販売に取り組んでいる会社の一つです。

平成6年に創業した同社は、もともと堆肥等の有機栽培用資材を取り扱っていました。稲作を主として経営する農業者が多い庄内地方。米の消費が減少する中、「米の生産だけに依存している、会社も農家も立ち行かなくなる」と考え、農業者が生産した農産品を原材料とした独自商品の開発・販売を始めました。「環境にやさしい農業」という創業以来のテーマを引き継ぎ、素材そのものにもこだわりながら商品づくりをしています。

同社の主力商品は、フリーズドライ*のだだちゃ豆を使った商品です。「素材そのもののおいしいので、なるべくそのままの味を保つよう心掛けています」と社長の浅井重臣さん。「フリーズドライにすることで、食味はそのまま、持ち運びも簡単になるし、賞味期限も長くなり年間を通じた販売が可能になりました。これまで出荷できなかった規格外の豆を活用できるので、農業者のメリットにもなっています」と話します。



社長の浅井さん

■問合せ/本所商工課 ☎25 - 2111内線593

同社が、昨年2月に発売を開始したのがフリーズドライのだだちゃ豆をホワイトチョコレートで包んだお菓子です。どのチョコレートがだだちゃ豆の風味に合うか、数十種類ものチョコレートで試作を繰り返し、3年かけて販売にこぎ着けました。海外の展示会でも高く評価され、多くの注文を受けました。「海外、特にヨーロッパでは日本食への関心が高く、また品質を重視するので、良い商品であれば消費者に受け入れられます」と浅井社長。その言葉からは原材料にも食味にもこだわった自社商品への自信がうかがえます。市の助成金を活用し展示会に出展したり、パッケージデザインを工夫したりと、今後さらに成長が見込まれる海外市場への販路拡大を目指し取り組んでいます。

これまでの経験を生かし、他社と連携した商品開発にも取り組んでいる同社。今回のフリーズドライのだだちゃ豆とチョコレートを使ったお菓子の開発では、かつて地元の飲食店と一緒に枝豆のカクテルを試作した経験がヒントとなっています。また、同社には企業だけでなく、農業者も農産物の加工について相談に来ます。「地元の素材を使い、地元の方々と一緒になって商品づくりをして、山形県発の新たなヒット商品を生み出したい」と浅井社長は今後の展望を語ってくれました。

※フリーズドライ…食品を-40℃程度の低温で急速冷凍し、その後真空状態で水分を蒸発させて乾燥させる加工方法。

◆熱中症を防ぐには

▽こまめに水分補給する 汗で失われた塩分を補えるスポーツドリンクがお勧めです。

▽暑さを避ける 扇風機やエアコンを使い、室内温度を調節しましょう（節電を意識し過ぎるあまり健康を害することのないようご注意ください）。遮光カーテンやすだれなどの活用も効果的です。

▽服装を工夫する 通気性がよく吸湿・速乾性のある衣服を着ましょう。外出時は帽子をかぶるか、日傘を差しましょう。

▽バランスの良い食事と十分な睡眠・休息をとる 寝不足だったり、食事を抜いたりすると、熱中症になりやすい傾向があります。

◆高齢者と子供は特に注意が必要です 高齢者は暑さや喉の渇きを感じにくく、気付かないうちに脱水症状になる場合があります。また子供は、体温調節機能が未発達であることに加え、気温の影響を受けやすい特徴があります。家族や周りにいる人が注意して見守りましょう。

◆もし熱中症になったら ①涼しい場所へ避難させる ②衣服を脱がせ、体を冷やす ③水分・塩分を補給する ④自力で水を飲めない場合や意識がない場合は、すぐに救急車を呼ぶ