

地域資源活用

継承された伝統の技や歴史の物語、新たに開発された産業を活用して、地域に新風を吹き込む取り組みをご紹介します。

新たな産業を興す 1

キャビアだけじゃない
チヨウザメの新しい
おいしさを全国へ

香美町商工会 兵庫県



チヨウザメの肉の新たな利用法を開発する香美町商工会のメンバー。



このまま皿に盛ればカルパッチョになる「蝶の舞」と、ほのかな甘みがある魚醤「蝶のしずく」。

兵庫県北部にある香美町は、15年ほど前から淡水の養殖施設でチヨウザメの養殖に取り組んでいる。チヨウザメの卵は世界の三大珍味・キャビア。香美町でもキャビアを出荷しているが、これまで魚肉は活用されずにいた。だが、ヨーロッパなどでは魚肉も高級食材として扱われていることに注目。地元では寿司や刺身から揚げなどに利用しているが、このほど同町ではキャビアの採れないオスの肉を薄くスライスし、そのままカルパッチョとしていただけの「蝶の舞」を開発した。餌を工夫したチヨウザメの肉は適度な脂とうまみがあり、日本人の口に合う。また、廃棄されていた部位で作る魚醤「蝶のしずく」も開発。今後の販路拡大に期待が高まっている。

2 伝統に新たなニーズを取り込んで

静岡県磐田市福田地区は帆布や魚網から出発した繊維産業（短繊維）の町で、その歴史は100年以上。ここで今、地域の織・染・加工の技術を組み合わせて、新たな商品開発が進んでいる。特に魚網からヒントを得た「遠州からみ織」は軽くて柔らかく、ストールにぴったり。バッグは「磐田地帯」としてブランド化されている。

豆腐発祥の地・奈良県王寺町。町内に大豆の卸問屋があり、「国産大豆100%おから」を使ったエコ循環型の商品を開発。聖徳太子の愛犬といわれる「雪丸」がキャラクターの、人と犬が一緒に食べられるヘルシーなおやつが誕生した。



王寺町産おからを使った「雪丸印ナチュラルおからクッキーとケーキ」。

岡山県吉備中央町も現在のペットブームに着目した。飼い主がペットと一緒に食べられる



デザインもオシャレな磐田地帯と、遠州からみ織のスクーフ。



犬に必要な噛み応えも残した、吉備中央町のペットと一緒に食べられる食品の数々。

料理はできないかと考え、特産品のブルーベリーを使って、犬にも人にもおいしい食品を作り出した。開発までには法律や栄養素などさまざまな問題をクリア。果たして吉備中央町はペット愛好家の聖地となるか？