

●農林水産大臣賞

はくりゅう 有限会社白龍産業つがる女性加工部（青森県 つがる市）

すしこ、鮭の飯寿し、ニシン漬け、いなりずし、おはぎ、若がえり粉など

◇活動の経緯、内容の紹介

平成9年、「JA木造町女性部加工部会」として活動を開始し、米加工品と津軽地方の伝統食である漬物類の製造をしている。

伝承料理を若い人達にも好まれるように味の創意工夫をしたことにより、販売額を大きく伸ばしている。平成22年からは、学校給食への納入も始まった。

加工原材料はつがる市産にこだわり、とくに豆類は高齢者から買い上げて、高齢者の生業、生き甲斐として大変喜ばれており、生涯現役の原動力となっている。



◇代表作品の紹介

すしこなど漬けもの類：

すしこは、ごはんに赤じそや野菜を加えたご飯の漬物で、つがる市を中心とした地域の郷土食である。見た目や味を現代風にアレンジし、サラダ感覚のさっぱり味の漬物に仕上げている。

地域で最も食べられてきたたくあん漬けは、臭いや味が嫌われる傾向があったため、米ぬかを使わず、かぼちゃで添加物を使用しない自然の黄色を出し、味は甘みを強調して、子どもにも食べやすい味になっている。



◇審査委員講評

岩木山の北西に広がる穀倉地帯、津軽平野。ここを拠点に、つがる市で活躍する有限会社白龍産業つがる女性加工部の代表作品は、地元の米や野菜を加工した「すしこ、鮭の飯寿し、ニシン漬け、たくあん漬け、赤かぶの千枚漬け、いなりずし（地域独特の紅ショウガ入り甘い味付け）、おはぎ、赤飯、若返り粉」である。実際に地元のスーパーに寄ると、豊富な種類が並んでいた。この団体の商品は質が高く大変美味しいため、卸値を団体側が決定し、流通側の買取制にできる。加工部は60歳代が主力であるが、20代から70代まで幅広く女性を雇用し、異世代間の連携と次世代の育成を図っている。地元の子どもの給食に提供できるようになり、アンケートで評価を得て味付けに活かすなど消費者の反応を鋭くキャッチしている。高齢生産者の農産物（特に豆類）を買い取り、消費者への新しい商品の開発にも取り組み、人気の「若返り粉（黒豆と玄米を焙煎して加工）」を作った。スーパー15店舗、ホテル4軒など意欲的な拡大経営によって若年層も収入を安定的に得られるようになった。起業する女性の一つのモデル存在となっている。

（近本 聡子 公益財団法人 生協総合研究所 研究員）

※各紹介文は事務局によるものです。