

●農林水産省農村振興局長賞

ふしなり加工部（にしなか菜々彩工房）（新潟県 柏崎市）

かりわふしなり 刈羽節成きゅうりのたまり漬け、いんろう 印籠漬け、なないろ 菜々彩漬け

◇ 活動の経緯、内容の紹介

平成 19 年、地区のコミュニティセンターの活動として地元の歴史を伝える演劇上演の機会があり、その中で昭和初期まで当地で栽培されていた「刈羽節成きゅうり」の存在が明らかになった。これを復活させ特産化することで地域活性化に結びつけようと、コミュニティセンターが中心となって栽培・出荷体制を整え、平成 21 年、7名の女性による「ふしなり加工部」が結成された。

翌年産のきゅうりから商品の製造販売を開始し、現在、漬物6品、塩漬け品、贈答用詰合せ、業務用、給食用、などを手掛けている。また、ロゴマークの商標登録や、会員制度の発足、アンケート調査など、消費者をとりこんだ販売促進にも力を入れている。



◇ 代表作品の紹介

刈羽節成きゅうりのたまり漬け、印籠漬け、菜々彩漬け:

刈羽節成きゅうりは、一般的なきゅうりに比べて皮が厚く、やや苦みと歯ざわりがある。そのため漬物での食感がよいことを突き止め、漬物を中心とした加工、商品開発を進めた。また、商品化にあたっては、地域の人々の思い出や歴史、消費者の要望も参考に、味や構成を検討している。



◇ 審査講評

柏崎市西中通地区は、かつて国内のみならず世界にも種を供給した刈羽節成きゅうりの産地だったそうである。この地域の歴史を掘り起こした演劇をコミュニティセンターで上演したのが平成 19 年、そこからわずか5年で、栽培の復活、加工品開発、商品化、商標登録という取組みは、地域の皆さんの力の結集である。平成 21 年結成のふしなり加工部メンバーは7名であるが、そのまわりには、節成きゅうり発祥の地である西中通に愛着と誇りを感じている応援団が大勢いることを証明している。子どもも高齢者も、女性も男性もそれぞれの持ち場で持てる力を発揮できるよう、生産から販売まで各種機関や組織が連携し、戦略的な取組みを行ってこそその成果といえよう。

中心となる加工施設「にしなか菜々彩（なないろ）工房」は、7人のそれぞれの得意なことが生きるようにという由来だそうである。すでに商品化した漬物は6種類。ぜひとも7つめを成功させてほしいものである。（宮城 道子）