

農事組合法人 ^{あじさい} 味彩おおやま

(富山県 富山市)

みょうが寿し

◇活動の経緯、内容

「味彩おおやま」は、平成14年、地域で別々に活動していた3つの農村女性グループが、それぞれの持つ商品の特色を活かしながら、新たな経営発展を目指して合併・法人化したものである。

法人設立と同時に地元JAより加工施設を借り受け、そこに事務所をおいて主力商品である「みょうが寿し」「こおり餅」を中心に、「モロヘイヤ茶」「薬師漬」「梅ジャム」など約20品目の製造に1年を通して取り組んでいる。



みょうが寿しに使う「小佐波みょうが」は地元の特産品であり、その出荷量の半分近くを当グループが買い入れていることで地域の生産振興に寄与している。またその加工品である「みょうが寿し」は、「小佐波みょうが」のPRに大きな役割を果たしているといえる。

さらに、一般消費者や地域の学童に対する「みょうが寿し」の体験講習や、町内外でのイベント販売等を通じて、地域の伝統食の紹介に努めている。

◇代表作品の紹介

みょうが寿し：

150年余の歴史を持つみょうが寿しは、本来、気候の厳しい冬期の保存食として生まれたもので、地域特産のみょうかと神通川・熊野川を遡ってきたサクラマスを使ったなれ寿司である。

当グループのみょうが寿しは、その伝統あるなれ寿司の味や製法を時代に合わせて改良し、即席の押し寿司として商品化したもので、地元産コシヒカリを使用した無添加の寿司として県内外から高い評価を得ている。

