

●農林水産大臣賞

企業組合 ^{ひかみ}氷上つたの会

(兵庫県 丹波市)

丹波大納言小豆100% ^{だいなごん}赤飯の素 ^{せきはん}

◇活動の経緯、内容の紹介

氷上つたの会は、平成5年に結成された地域内3つの生活研究グループによる加工研究会「氷上町つたの会」が前身である。平成8年に出資金を募って本格稼働、平成16年には加工品の販売拠点となる直売所と喫茶コーナーを併せ持つ「四季菜館」がオープン、平成19年に企業組合として法人化を実現し、現在に至っている。

地元の素材の味を活かした余分なものは加えない丹波のおふくろの味を届けるため、添加物を一切使わず、手間暇を惜しまない、地場農産物にこだわった加工活動を展開している。



丹波大納言小豆100%使用の赤飯の素・ぜんざいの素、「氷の川みそ」（青大豆・黒大豆・コシヒカリを使用）、草餅（丹波大納言入り）、佃煮、漬物、ジャム、トマトケチャップ、「恐竜村の氷の川弁当」、鹿肉料理など、開発・生産する加工品は30品目を数える。

近年では、「四季菜館」での販売に加え、各種イベントに参加して加工品やグループの取組みをPRするなどの活動、また都市住民との交流や食育ボランティアとしての活動など、丹波の味を伝える重要な役割を担っている。

◇代表作品の紹介

丹波大納言小豆100% 赤飯の素：

平成20年に商品化した「赤飯の素」は、ハレの日に赤飯を食する地域の風習を絶やさず伝えたいという思いから、炊飯器で手軽に炊ける赤飯として2年をかけて開発したものである。

「畑のルビー」と呼ばれるほど高価な丹波大納言小豆を手選別により厳選、加圧殺菌することで6カ月の保存が可能となり、地元直売所はもとより、関西圏の大手百貨店で取引されるなど、都市部の消費者にも大変好評な商品である。



※各紹介文は事務局によるものです。