

特集 甲佐ブランド認定制度

「こうさんもん」に新商品が仲間入り

本町の豊かな自然の中で育った農産物やその魅力を生かした加工品を町の特産品として認定し、町や甲佐町商工会などが応援する「甲佐ブランド『こうさんもん』認定制度」。今回新たに仲間入りした「西寒野のかけ干し米」と「ニラのおやき」についてご紹介します。

昔ながらのかけ干しで作った

安全・安心な米

「西寒野のかけ干し米」（井上良治さん）

■天日でゆっくり自然乾燥

町内で数少なくなつた「かけ干し米」を生産するのは西寒野区の井上良治さん。

刈り取つた稲穂をつるして天日で自然乾燥させる「かけ干し」は、機械に比べてゆっくりとお米を乾燥させるので、品質が損なわれにくいという利点があります。

■「かけ干し」のある風景

今では一部の地域でしか見られなくなった「かけ干し」ですが、機械化が進む前はありふれた秋の田園風景でした。

そんな昔ながらの秋の風景を多くの人に知ってほしい。井上さんはそんな思いから「『かけ干し米』の収穫体験などの取り組みが今後できれば」と笑顔で話しました。



▶お問い合わせ先
西寒野のかけ干し米
☎096-285-5644



鮎の甘露煮

新鮮なアユを甘辛く煮た歴史ある一品

▶お問い合わせ先
（街）守口屋
☎096-234-0016



にらメンコ。

本町産のニラと精肉店ならではのひき肉を使用

▶お問い合わせ先
大栄ファーム（高田精肉店）
☎096-234-0057



あゆもなか

しっほまであんこがいっぱいの中

▶お問い合わせ先
ぱん工房ふうさん
☎096-234-2112



ボシドラ焼き

自家製白あんにさわやかな梅ジャムの入ったドラ焼き

▶お問い合わせ先
（資）池田製菓舗
☎096-234-0118

本町特産のニラをたっぷり使用

香ばしく焼き上げた一品

「ニラのおやき」(ぱん工房ふうさん)

■ニラをぜいたくに使用

小麦粉で作った皮で具材を包み焼き上げる「おやき」。「ぱん工房ふうさん」の沼田峰子さんが考案した「ニラのおやき」は、本町特産のニラをぜいたくに使用。皮にもニラが混ぜ込まれており、ほかではなかなかお目にかかれない特産地ならではの一品です。

具材はニラと豚肉。栄養価にも気を配って旬の野菜も使用。ニラも野菜も本町産のものを使っています。1パック(2個入り)で、大人1食分の栄養がバランスよく取れるよう分量を調節しています。また、多くの人に食べてもらいたいとの思いから、具材に玉ねぎを

混ぜて甘さを加え、ニラが苦手な人でも食べやすいよう仕上げています。

■イベントでも人気の商品

注文が入ってから焼き上げる実演販売を町農業研修センター「ろくじ館」や多くのイベント会場で行っており、完売することもしばしば。

200個が2時間で完売したこともあるという人気の商品。「甲佐町で行われるイベントには、必ず出店します」と話す沼田さんの焼きたておやきをご賞味ください。



▶お問い合わせ先
ぱん工房ふうさん
☎096-234-2112

「こうさんもん」 認定品一覧



うなぎ蒲焼き

外はこんがり、中はふっくら口に入れるととろける食感

▶お問い合わせ先
山本建設(株) 甲佐養殖場
☎096-285-3452



梅酒カステラ

梅酒の香りと梅の食感が特徴の甘さ控えめのカステラ

▶お問い合わせ先
ぱん工房ふうさん
☎096-234-2112



マシュマロ 鮎の里

マシュマロに混ぜ込まれたカステラがアクセント

▶お問い合わせ先
(資) 池田製菓舗
☎096-234-0118



井戸江峡万十

白あんの中に梅の甘酢漬けを入れて焼き上げる饅頭

▶お問い合わせ先
(資) 池田製菓舗
☎096-234-0118



ニラ侍

本町の特産品のニラをベースに考案されたキャラ

▶お問い合わせ先
甲佐町商工会
☎096-234-0272



ニラでスープ

本町産のニラを卵でとじた中華スープ

▶お問い合わせ先
ぱん工房ふうさん
☎096-234-2112