



特集 甲佐ブランド認定制度

「こうさんもん」に新入生

豊かな自然環境から生まれた地域資源の特性や魅力を生かした優れた商品などを応援するために立ち上げた「甲佐ブランド『こうさんもん』認定制度」。

今回新たに、本町産のニラと梅に愛情とこだわりを注いだ2品、『ニラでスープ』と『ボシドラ焼き』が認定され、町の特産品が7品目になりました。

甲佐のニラがたっぷり固形スープ

『ニラでスープ』（パン工房ふうさん）

大好きな甲佐産のニラで本町を元気に

パン工房ふうさんの沼田峰子さんが「甲佐産のニラをたくさんの人に味わってほしい」と、3年かけて考案した固形スープ『ニラでスープ』。

鶏がらでだしを取り、朝採りの新鮮なニラを卵でとじた中華風のスープは、ニラを根っこの部分まで残さずたっぷり使用しており、とても香り高い一品です。子どもからお年寄りまで飲みやすいようにニラはできるだけ小さくカットしてあり、固形のスープなので手軽に作る事ができるのもポイントです。

「ほかの産地のニラよりも元気がよく、栄養分が豊富で食感が良いという特徴を生かしたスープ」と熱い思いを語る沼田さん。「ニラは高齢化が進む農家でもずっと作り続けられる農作物なので、将来の本町のためにもニラをどうしても使いた

かった」と、開発アイデアの背景も紹介。

「甲佐町商工会など周りの人の協力があったてできた思い入れの強い商品なので、本町の特産品として多くの人に食べていただきたい」と話しました。

「ニラでスープ」は
1箱10食入り
1,500円。

●お問い合わせ先
パン工房ふうさん
府領2182-49
☎096-234-2112

