



【特集】  
甲佐ブランド  
「こうさんもん」  
認定制度



## 「こうさんもん」で 目指す地域活性化

本町を代表する特産品（新規開発品や既存商品）を確立するため、「甲佐ブランド『こうさんもん』」認定制度を立ち上げ、ブランド認定品が6品誕生し、現在はそのうち5品が販売されています。

この認定制度という新たな仕組みができたことにより、町民の皆さんが本町を代表する新商品を開発して認定審査会にチャレンジする動きも見られるようになり、新たな地域活

性の芽吹きとして期待できる環境ができました。

今後も、町や甲佐町商工会などが連携し、「甲佐ブランド『こうさんもん』」認定品の情報発信や売り込み支援などに幅広く取り組み、甲佐ブランド品の認知度の普及向上や、町民の皆さんが「甲佐ブランド」を目指す機運づくりを図り、農商連携の推進や交流人口の増加を目指します。

## 町内の優れた商品や産品を応援する認定制度

町では、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「甲佐ブランド『こうさんもん』認定制度」を立ち上げました。

同制度は、町を代表する特産品を作るため、町内で生産または加工された食品や工芸品などを専門家で構成する審査会の審査を経て認定するもので、甲佐町商工会（中村幸男会長）と連携して平成23年度から実施しています。これ

までに6品のブランド認定品が誕生し、うち5品が販売されています。

今月号では、『こうさんもん』として認定し、現在販売されている5品をご紹介することもに、『こうさんもん』開発を通じて、新たに本町の地域活性化を目指してがんばる皆さんの取り組みについて特集します。

### 「こうさんもん」を通して広げる本町の活性化

#### ●目的

「甲佐ブランド『こうさんもん』認定制度」は、本町の

【こうさんもん】ブランドマーク



▲「甲佐ブランド『こうさんもん』」のロゴマーク。認定品はこのロゴマークを使用して、本町のブランド品であることをアピールできます。

豊かな自然の中で育った農産物や加工品など魅力ある商品を町のブランド品として認定し、町や商工会などが応援することで、本町の活性化を目指します。

#### ●認定基準

##### ①本町らしさを表現している商品であること

- ・名称、デザインにおいて、本町を表現している商品であること
- ・本町のイメージアップにつながる商品であること
- ・製法、食材などに本町の歴史、文化、地域に根ざした「物語」があること
- ・商品の主原料、または一部に本町で生産されたものを使用していること

##### ②商品に独自性・優位性があること

- ・他の産地や類似商品と比較して優位性があること
- ・商品の特性（味、形状、デザインなど）に独自性があること

ること

- ・商品の製法に独自のこだわりがあること

#### ●認定品の主な特典

- 町の広報紙、公式ホームページ、パンフレットなどへの掲載を始め、町が推進するプロモーションでの情報発信を行います。
- 信頼できる商品であること

をアピールするため、「甲佐ブランド『こうさんもん』」の名称とロゴマークを使用できます。

#### ●認定期間

3年間（期間満了において引き続き認定を受けたい場合は、再申請が必要となります）

#### ●今年度の申請期限

10月31日（水）午後5時

#### ●申請者

申請者は、次のいずれかの条件を満たすものとします。

- ・個人の場合
- ・町内在住かつ町内に生産、もしくは製造拠点が存在すること
- ・法人の場合
- ・町内に生産、もしくは製造拠点が存在すること

#### ●申請・お問い合わせ先

町産業振興課

☎096-234-1176

（内線151）

✉kig207@town.kosa.lg.jp

拠点が存在すること

- ・町との連携の中で、生産委託を受けた者であること

※1回の応募で申請できる品数は5品までです。

#### ●申請費用

無料

#### ●認定までの流れ

申請後、認定審査委員会による審査を経て認定となります。

## 鮎の甘露煮 (認定第1号)

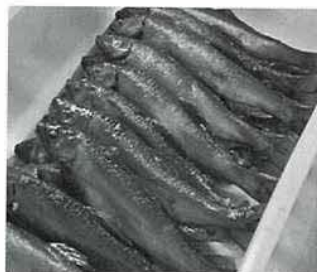
● 2日間かけて完成した「鮎の甘露煮」は、1匹450円(木箱入りは5匹2,500円)(写真右下)  
 ● 「鮎の甘露煮」を丁寧に鍋から取り出す(写真左上)

### (有) 守口屋

江上 和平さん・麗子さん (岩下二区)



気軽に食べていただきたいので、1匹からの販売も承ります。ぜひご注文ください。



火加減に細心の注意を払い、試行錯誤を重ねた伝統の味。新鮮なアコをみりん、酒、砂糖、しょうゆなどで甘辛く煮た、40年近い歴史を持つ「鮎の甘露煮」。当初は(有)守口屋店内で提供するメニューの一つでしたが、「贈答用として売り出してほしい」というお客様からのリクエストを受け、昭和60年代からは木箱に入れて販売しています。

096・234・0016

「『ごっさんもん』認定を受けて以来、新しいお客様が増えてきました」と話すのは、同店の江上麗子さん(岩下二区)。食材を大鍋に入れて3時間煮込み、一晩漬けて入味を染み込ませた後、翌日さらに煮詰めて完成させます。こだわりのポイントは「火加減」とのこと。納得のいく味になるまで、何度も試行錯誤を重ねて完成しました。

### お問い合わせ先

(有) 守口屋

岩下165

096・234・0016

## もろみ豆腐・焼き豆腐の味噌漬 (認定第2号)

### 岡部食品

岡部 啓太郎さん (岩下一区)



体に優しく、安心・安全な豆腐などを目指して、こだわりの味噌漬を作っています。

● もろみ豆腐・焼き豆腐の味噌漬は、各735円。全国から注文が相次ぐ(写真右下)  
 ● もろみ豆腐の箱詰め作業(写真左上)



体にやさしい自然食品を提供することを旨とする岡部食品の岡部さん



40年近い伝統の味を守り続ける(有)守口屋の江上さん夫婦

マクロビオティックの理論に基づいた**県産大豆の自然食品**。岡部食品の岡部啓太郎さん(岩下一区)が、「体が弱かった自分の体質改善のために」と20年以上前に開発。無添加のもろみや味噌と、県産大豆100%の豆腐を使用し、「外国産の大豆は農薬などの影響で、水洗いするとおびくが出てくるので使いたくない」と、素材へのこだわりを

語る岡部さん。

「もろみ豆腐」は、「焼き豆腐の味噌漬」より塩辛さを少なくし、食べやすくした一品。開発当時、あまり知られていなかった食生活法「マクロビオティック」の理論を取り入れて作られました。

### お問い合わせ先

岡部食品

岩下143

096・234・0447

## にらメンコ。(認定第3号)



### 大栄ファーム (高田精肉店)

高田 裕三さん・くるみさん (緑町区)



「にらメンコ」を町内の皆さんにも親しくもらうことと、商店街の活性化につなげたいですね。

● あつあつの「にらメンコ」(1個150円)は、注文を受けてから揚げ始めるこだわりの品(写真上右)「にらメンコ」の開発者である高田さん(写真上左)

本町産ニラと精肉店ならではのこだわりのひき肉を使用  
ニラをたっぷり入れたメンチカツ「にらメンコ」。使っているのは本町産のニラと、メンチカツの命であるひき肉には、黒毛和牛、国産豚など、精肉店ならではの厳選した食材を使用し、つなぎの卵やパン粉も地元産にごこだわっています。

ニラを使った特産品を開発したいと、大栄ファーム(高田精肉店)の高田裕三さん(緑町区)が約3年前に考案。

たっぷり入れたニラの甘みで優しい味わいの「にらメンコ」は、大人にも子どもにも大好評。最近では、テレビや雑誌などに紹介されることで、町外から買い求めて足を運ぶ人も増えました。

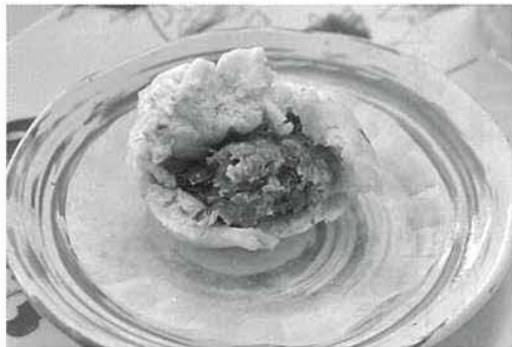
注文を受けてから揚げるため、いつでも揚げたてを食べることが出来るのも魅力です。

#### ■お問い合わせ先

大栄ファーム(高田精肉店)

緑町328

TEL 096・234・0057



「にら包子」(1個150円)は「ろくじ館」で期間限定販売されるほか、パン工房ふうさんで10個から注文を受ける



たっぷりニラとひき肉、炒め玉ネギを混ぜ合わせて作る「にらメンコ」

## にら包子(ぱおず) (認定第5号)

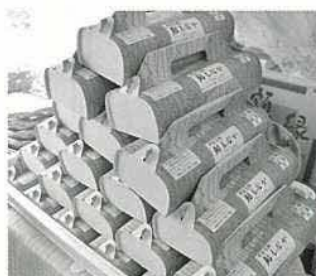
### パン工房ふうさん

沼田 峰子さん (北原区)



「こづさんもん」で本町を知ってもらったことで、本町を郡内で一番の町にしたいですね。

● 保存料などを一切使用せず、手作りこだわりの「あゆもなか」(5個800円)。「ろくじ館」でも販売されている(写真下右)  
● 「にら包子」の生地は1つ1つあんを詰めていく(写真下左)



## あゆもなか (認定第4号)

あんこがぎゅっと詰まった最中と食欲をそそる包子(ぱおず)

パン工房ふうさんの認定品1品目は、観光名所「やな場」のお土産としても親しまれている「あゆもなか」。

季節によって、鮮やかな若草色の最中が美しいつばあん入りの「若アユ」と、こしあん入りの「落ちアユ」の2種類で旬の色彩を表現。しつぽまであんこが詰まっています。

2品目は、本町産のニラをたっぷり使った無添加の「にら包子(ぱおず)」。

#### ■お問い合わせ先

パン工房ふうさん

府領2182・49

TEL 096・234・2112