

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野：【知的財産】【食】

1. 都道府県、市町村 青森県^{ひろさきし}弘前市
2. 事業者名 在来津軽清水森ナンバブランド確立研究会
3. 取組みの名称 温故創新「清水森ナンバ」
4. 取組概要等

概要

地域に愛されてきた唐辛子が衰退していくことに危機感を持ち、伝統の味を守り、ブランド化に向けて普及拡大に踏み切り、平成16年6月、15人の会員で「在来津軽清水森ナンバブランド研究会」を立ち上げた。

商品とアンケート等

昔から地域の人達に愛用されてきた一味唐辛子の復活に向けて「弘前在来」の特徴である、風味の良さ、甘味、ほど良い辛さ、粒子の大きさ等を考慮しながら試作品づくりをした。それをテスト販売し、お客様の声を聞き、商品づくりの参考とした。一人でも多くの人から意見を聞くために、商品とアンケート用紙（ハガキ）を同封にした。その結果、10代から90代と幅広い年代から回答が得られ、県内あちこちで販売して欲しいという声が多かった。また、昔の懐かしい味の復活だと喜んでもらった。

組織の運営等

生産情報、出荷についての留意点など、指導者の支援の下に会員の意識統一を図りながら、食品生産に励んでいる。

昔の特産物の復活

弘前地域に古くから栽培され愛用されてきた唐辛子を復活させ「地域ブランド」として位置付けるために、現在商標登録申請中である。

地域農家の参加意欲と地産地消

平成16年発足当初、栽培農家の参加は5戸。活動を興味深く見ていた周囲の農家の中から希望者が徐々に増え、現在34名となった。それに伴って栽培面積も増えている。

昔は生果を食べることは殆どなかったが、当会の活動のPR（地元TV等）を機会に、食べてみたいという消費者が増えている。また、昔のおふくろの味「一升漬」を懐かしむ人達も増えている。

会員の加工業者は、青唐辛子を使った加工品作りに挑戦。「青ナンバのしょうゆ漬」「醤油煮」「さもだしの南蛮漬」を研究開発し販売したところ、大変好評である。

また、一味唐辛子をベースに三種のブレンド品を試作。「焼一味」「県産ニンニクとのブレンド」「一味と焼一味のブレンド」をテスト販売し、消費者の声を参考に良品の開発に力を入れている。

活動の規模

項目	H14	H15	H16	H17	H18
生産量			109 赤唐辛子 109	308.8 青唐辛子 140 赤唐辛子 90	331.7 青唐辛子2,047 赤唐辛子 307
解説	単位：kg				
栽培者数			2	20	23
解説	単位：戸 生産技術の向上と参加戸数の増加により収穫量が増えている				

活用している地域資源

- ・弘前地域に古くから栽培されてきた唐辛子。
商品名「在来津軽清水森ナンバ」、品種「弘前在来」

室町時代、津軽藩主津軽為信公が京都より入手し、城下で試植。土地条件が良かったのか絶えることなく受け継がれてきた。昭和40年代の最盛期には、10ha程栽培されていたが、昭和50年代には70aに減少。平成に入り一戸の農家（15a）の栽培となり、品種そのものの存続が危ぶまれる状況にあった。

「弘前在来」は、日本国内の品種と比較して、ほど良い辛味と糖分、ビタミンA、C、Eの含有率が高く、独特の甘さと風味がある。形状は大ぶりで、肩が張り長いものでは20cm以上となる。この貴重な固有品種を確保し、育苗管理を行い土壌診断をし、「弘前在来」に合った土づくりをし、適切な栽培指導の下に良質な唐辛子の収穫に努めている。

地域活性化のポイント

色、味、香りの他にビタミンA、C、Eを豊富に含んだ地場産の唐辛子が地域の特産品として復活することにより、

農家の所得向上

りんごと米の地帯である本地域に、水田転作により野菜が導入されている。唐辛子の栽培により、所得の向上につながるものと考えられる。

加工品開発

いくつかの加工品は開発されたが、素材を活かした加工品は現在も増えつつある。

地産地消の活動

昔から地域の人達が珍重してきた作物の復活は、昔を知る人達の懐かしい味として定着すると考えられ、新しい「おふくろの味」の誕生にもつながっていくと思われる。

今、若い人達の間で「マイ唐辛子」がブームであると言われる中で、安全な管理の下で栽培され、安全な環境の中で商品化された唐辛子は、安心して使ってもらえること請け合いである。地域の特産品として位置付けられることにより、真に地産地消の活動であり、地域活性化につながっていくものと考えられる。

事業の今後の展開方向

栽培技術の向上と良品の収穫量の増大

栽培農家も増えているが、会員全員の栽培技術には個人差があるため、技術の統一を図るために徹底指導を行い、良い唐辛子の生産ができるように努める。

唐辛子加工品の研究

一味唐辛子をはじめ、加工業者の会員が研究開発した商品など販売を続けているが、味を懐かしむ人達の要望に応えるためにも味の再現を進める。また、食品ばかりではなく、果実の色や葉、茎などを利用して幅広い分野に唐辛子を登場させていく。

加工食品の充実整備

唐辛子の加工は、特殊である独特の臭い、辛味成分の飛散などの理由で他食品の製造とは併用できないため、加工施設の確保と設備器具等の充実を図る。

