



復活した「雲仙こぶ高菜」に惚れ込み、味と品質をとことん追求したまんじゅうを開発したら、大ヒット!

長崎県 農事組合法人 守山女性部加工組

文／柿野明子 写真／八木拓也 写真提供／農事組合法人 守山女性部加工組合

「こぶ高菜は、生で食べられるし、アクも出ない。ふつうの高菜と全く違うんですよ」と話すのは、代理理事の馬場節枝さん。

開発した加工品は、いずれも味と品質を徹底的に追求しました。たとえば、「雲仙こぶ高菜まんじゅう」では、平戸の海水を釜で炊いた自然塩、五島で採れる1升7000円の椿油など、材料をこことん吟味しています。「『雲仙こぶ高菜』の生産者のみなさんは、『本物の味』を目指し、無農薬・無化学肥料で、たいへんな努力を重ねて作っています。化学調味料や添加物を使うのは申し訳ないと思って」と馬場さんは話します。

こぶ高菜を使った加工品は人気が高く、わざわざ県外から買いに来る人がいるほど。平成18年には、「雲



上)雲仙こぶ高菜を使った加工品のほか、こんにゃくやおはぎ、りんとうなども販売中
下)毎日3、4名が早朝から「こぶ高菜まんじゅう」作りに励む。高菜の本漬けを具にした、「ちばん」の人気商品

気づいています。日本中のみなさんにもつとこの味を知つていただきたいですね」と馬場さん。生産者と加工者が追求する「本物の味」は、町の元気と誇りを育んでいます。

「ロシエクト」がスタート。一守山女 性部加工組合は、その一員として、加工品開発を請け負いました。

島原半島の北西部に位置する雲仙市吾妻町で、根元のこぶが特徴的な「雲仙こぶ高菜」が脚光を浴びています。戦後、中国から持ち込まれた品種で、しゃきつとした歯ざわりが評判を呼び、一時期、雲仙地域で盛んに作られました。しかし、栽培に手

左)守山女性部加工組合のみなさん。左から吉本春美さん、吉本節子さん、馬場節枝さん、羽山由美子さん
下)雲仙こぶ高菜は、高菜独特のクセがなく、漬物はもちろん、サラダやパスタなどさまざまな料理で活躍する



「ディスカバー農山漁村の宝」は、方が持つ魅力を「発掘」し、それらを地域活性化につなげている優良な事例を選定する取り組みです。現在、農林水産省では、各地域のユニークな活動を積極的に発信中。今回は、その中の2事例をご紹介します。



(右) 株式会社篠島お魚の学校のメンバー。左から3番目が発起人の辻根美さん
(上) 人気プログラムの「シラス加工体験」。篠島のシラスの水揚量は、漁港単位では日本トップクラス

文／宗像幸彦
写真提供／株式会社篠島お魚の学校



**漁家のお母ちゃんたちが子どもたちに、漁業の魅力を伝える
「篠島お魚の学校」。とれたてシラスを干したり、
タコ漁も体験できて、都会っ子に大人気!**

愛知県知多半島の港から
高速船で約10分。ここに、
1700人あまりが暮らす
島があります。伊勢湾に浮か
ぶ篠島は、豊かな自然に恵ま
れた漁業と観光の島です。
この地に島の魅力をアピールしよ
うと立ち上がった三姉妹がいます。
その名も篠島三姉妹。
長女の辻根美さん(もとみ)が発起人となり、
その活動がスタートしました。母親

愛知県知多半島の港から
高速船で約10分。ここに、
1700人あまりが暮らす
島があります。伊勢湾に浮か
ぶ篠島は、豊かな自然に恵ま
れた漁業と観光の島です。
この地に島の魅力をアピールしよ
うと立ち上がった三姉妹がいます。
その名も篠島三姉妹。

長女の辻根美さん(もとみ)が発起人となり、
その活動がスタートしました。母親
の新美保美さんが経営する民宿で
「とれたての魚の旨さを知つてほしい」と行つていた漁業体験を土台に、
「母の取り組みを受け継ぎ、とくに
都会の子どもたちに原体験として自
然の恵みを感じてもらおうと、平成
22年度から始めたのが『篠島お魚の
学校』です」と辻さん。

「魚さばき体験」や「シラス加工体
験」「タコ漁体験」など、用意した
プログラムは篠島ならではのもの。
子どもたち一人ひとりとゆつくり向
き合うスタイルで、1泊2日の宿泊
体験を実施しています。

「子どもたちは、新鮮な魚の内臓は
ピカピカで臭くないことに驚きます。
魚が苦手な子も、だんだん目が輝い
てくるのが分かるんですよ」と辻さ
ん。子どもだけでなく、一緒に参加

している親も、魚の本当のおいしさを知つて、驚くことが多いとか。

また、チーム力も活動の原動力になっています。辻さんが企画・広報を、三女の新美洋子さんが保美さんと民宿・食堂の運営を、次女の鈴木喬子さんが加工品作りを担当しています。加工品の原料は、父親で漁師の新美勉さんや三姉妹の夫たち男衆がとったもの。地元特産の小女子やアカシャエビなどを使った加工品は名古屋市内の朝市やインターネットでも紹介。南知多町では初となる6次産業化の認定も受け、東京の物産展などへも積極的に参加しています。「お魚の学校」のリピーターも増えていますが、商品を買っていただいた方が島に興味をもつて実際に足を運んでくれたり、わたしたちの活動の相乗効果が生まれ始めていると感じています。篠島全体の活性化についている親も、魚の本当のおいしさを知つて、驚くことが多いとか。

また、チーム力も活動の原動力になっています。辻さんが企画・広報を、三女の新美洋子さんが保美さんと民宿・食堂の運営を、次女の鈴木喬子さんが加工品作りを担当しています。加工品の原料は、父親で漁師の新美勉さんや三姉妹の夫たち男衆がとったもの。地元特産の小女子やアカシャエビなどを使った加工品は名古屋市内の朝市やインターネットでも紹介。南知多町では初となる6次産業化の認定も受け、東京の物産展などへも積極的に参加しています。「お魚の学校」のリピーターも増えていますが、商品を買っていただいた方が島に興味をもつて実際に足を運んでくれたり、わたしたちの活動の相乗効果が生まれ始めていると感じています。篠島全体の活性化についている親も、魚の本当のおいしさを知つて、驚くが多いとか。



新商品の「えびっ娘三姉妹ふりかけ」。アカシャエビを生きたまま茹でて天日干しにした逸品で、えびの濃厚な味わいを楽しめる