

SHIRATAKA RED

しらたかの「美味しい」を「カタチ」に、

「トマトがキムチさなったはッ！」

昨年11月号の広報しらたかでご紹介しました「農産加工品調理講習会」のメニューが商品化されました。この講習会は、産業振興戦略会議が、6次産業化への取り組みとして、白鷹町のおいしい素材を活かした農産加工品を開発しようと主催したもので、ミニトマトの「アイコ」を使ったキムチにするというものでした。レシピを開発された、観光交流大使の上原恭子氏のその奇抜なアイデアから、商品化までは詳しいメニューはお知らせしておりませんが、このたび、ついに商品化されたとお聞きしご紹介いたします。

生産者は、講習会に参加されていた中のお一人、梅津悠さん（浅立）。昨年度、講習会の後、白鷹町産業振興戦略会議6次産業化支援事業費助成を受け、試作とマーケティング調査を行い、「トマトがキムチさなったはッ！」という商品名を付け、今年、紅花まつりでデビューしました。現在は、どりいむ農園直売所で販売しています。レシピ開発の上原さん、パッケージデザインを担当された観光大使の青木実さん、生産者の梅津さんからコメントをいただきました。

アイコのキムチストーリー

「トマトがキムチさなったはッ！」新発売おめでとうございます。トマトのキムチ誕生のきっかけは2011年5月、友人のトマト農家さんが急にトマトとトマトのキムチ画像を1枚送って来て、「これでトマトのキムチ作って！」と言われたことが始まりです。自分のイメージで仕込んでブログにアップしてみたらビックリするほどの反響。販売はしていないにもかかわらず、全国の知り合いやトマト農家さんから注文が殺到し、白鷹町の太田荘一郎さんも私のトマトのキムチに注目してくれました。ご縁があったのかすぐに太田さんにお目にかかって試食していただく機会があり、いつか白鷹町産のトマトでトマトのキムチを作りたいとの熱い想いを伺っていました。

昨年、白鷹町観光交流大使に任命していただいたことがきっかけで具体的な動きがあり、仕込みの工程などを考慮してアイコでレシピを作成。そこから太田さんと悠ちゃんが頑張っていて今回の新販売に繋がりました。まだまだ発展途上でもっと美味しいアイ



白鷹町観光交流大使
上原恭子 さん

コのキムチを召し上がっていただくことが出来ると考えていますので、「私に出来るサポートは全力で」と思っています。皆様も「トマトがキムチさなったはッ！」の応援をお願いします。

町内産のアイコに、自家製の唐辛子を使って作っています。辛いものとトマトが嫌いでない方は食べてみてください。どりいむ農園直売所で、不定期で販売しています。



梅津 悠 さん（浅立）

「ピンク農業、始まった。」

大学時代の友人、浅立の太田荘一郎くんから、「面白い娘がいるんだよ」とハルカさんを紹介された。ピンクの服で現れた。聞くと、軽トラも建物もピンク！で、上原さんレシピでアイコのキムチを開発、そのパッケージをとの依頼。ネーミングもちょっと長い「トマトがキムチさなったはッ！」。現物が届いて、お店の本木シェフと試食。ウマイ。お客さんにも。ウマイ。「ピンク、ガンバレ」。

白鷹町観光交流大使
青木 実 さん



紅花生産日本一、日本の紅（あか）をつくる町の赤いもの。
名付けて「SHIRATAKA RED」