

米どころならではの食材を開発
学校給食の献立にも取り入れてもらいました株式会社たかの
代表取締役専務
高野 邦子 さん

当社は、創業以来、「地元の確かな味を全国の人に届けよう」という理念で経営を行っています。当社のある小千谷は、魚沼産コシヒカリ」で有名な米どころであることから、新潟産のお米を使ったご飯のパックやお餅、白玉やあらねなどの加工食品や冷凍食品をつくる工場を持ち、全国に製品を出荷しています。

また、当社では、1店舗ですが、小千谷市内でスーパーを経営しており、大手チェーンではできない地元ならではの品ぞろえで、地域の人にこひいきしてもらっています。

地元があつての当社ですので、会社と共に「小千谷」を全国に売っていきたくて日頃から思っていました。商工会議所で「おち

や食おこし隊」が結成され、地域製品の創出を行うと聞いたときには、ぜひとも協力をさせていたかどうかと、すぐ手を上げました。

小千谷は米どころなので、米を使ったもので勝負しようと、「食おこし隊」のメンバーと当社が共同で開発したのが「まめたんぼ」です。これは、地元で収穫したコシヒカリでつくった小さい「ぎりたんぼ」です。現在、

当社の工場で製造し、市内の飲食店に卸すとともに、地域の食材として当社のスーパーの店頭でも販売しています。

「まめたんぼ」は、一口サイズで、しかも煮崩れしないので、鍋に入れてもよいですし、お米なのでどんな味でも合い、さまざまメニューが考えられます。スー

プにも、シチューの中に入れてもいいと思います。

「食おこし隊」には、「まめたんぼ」を市内に広める運動も行ってもらっています。メニューに加えてもらった市内の飲食店には、

のぼりを立ててもらっています。小さいころから地元のを食べる習慣を身につけることが大切ですので、市内の保育園や小学校の学校給食でも、「まめたんぼ汁」を献立に取り入れてもらいました。これは、「地元の食材を育てていく」という商工会議所の活動だからこそ、できたことだと思っています。

今後は、コシヒカリを使いつつ、いかにコストを掛けずにつくるかということが課題で、また、介護施設のお年寄りにも食べてもらいたいと考えています。

高野さんはここで活用

担当者からひと言

小千谷商工会議所
(新潟県)
事務局次長
佐々木 礼子

「おちや食おこし隊」は、6次産業に取り組む企業が多いことから平成22年に地元食材を生かした食品開発による地域おこしを目指して発足しました。

市役所やJA、食品メーカーの開発部の方にも入っていたので、これまでに特産である魚沼産コシヒカリを使ったおいしいお米の「まめたんぼ」のほか、伝統地野菜で辛い風味が特徴の「かぐらなんばん」を使った

各種商品の開発を行ってきました。最近では、小千谷市の当地キャラクターである「よし太くん」の人形焼を焼く機械をイベントの際に会員企業に貸し出す事業も始めています。

小千谷の「食」を掘り起こすことで、地域おこしに貢献できればと思います。