

地域みんなのちからで

行方ブランド開発

◎特集 なめがたブランド 商工会の取組み



行方ブランド・・・そう聞いてあなたが思いつくものはないですか？
わたしたちの市には肥沃な台地で収穫される豊富な農産物、霞ヶ浦・北浦から水揚げされる新鮮な水産物など誇れる特産品がたくさんあります。
今月号は豊富な特産品を使ってなにか市独自の商品を作れないだろうか？
そんな思いで作られた商品、その素材となる原材料の生産、また、開発に関わった人たちにスポットをあててみたいと思います。

なぜ行方ブランド？

景気低迷が続く、消費が冷え込んでいる日本。わたしたちの住む行方市も厳しい状況におかれています。地域経済がもつと元気になるために今、なにが必要なのでしょう？

行方市は基幹産業を農業とし、たくさんの農産物が通年をとおして出荷できる状況にあります。「セリ」・「エシャレット」・「みつば」は日本一の生産量を誇り、「みず菜」・「青梗菜」・「春菊」の3品目も全国第2位の生産実績を持ちます。茨城県銘柄品指定を受ける「いちご」や「さつまいも」、推進産地指定の「わさび菜」も行方市の有力農作物です。

また水産業においては、霞ヶ浦・北浦から鯉・ウナギ・ナマズ・ワカサギなどの淡水魚等が水揚げされてきました。しかし、恵まれたことが逆に素材を活かして付加価値を追求する努力を鈍らせ、新商品開発や販路開拓にはなかなか進みませんでした。

豊かな食資源を100%利用し、地元の農水産物を見直し、新たな付加価値のある斬新な加工を施した商品をつくることができないうだろうか？商工会が中心となり、商品開発がスタートしました。

19年度 地域資源の掘り起こしと ストーリー性のある特産品づくり

18年度に創設された事業で国や全国商工会連合会が、商工会や地域の小規模事業者が協力連携して、全国市場をターゲットに新たな特産品や観光資源開発を支援する「地域資源∞全国展開プロジェクト」の採択を受け、5年物の養殖ナマズを加工した高級燻製生ハム「湖（かわ）ふぐ」をはじめ、イチゴ、紫サツマイモ、シソ、小豆の味が楽しめる4色最中「麻生陣屋」、凝ったネーミングが話題となった漬物「なめちん」「ぬるちん」など11商品を開発しました。



商品のPRをする商工会のみなさん

各種メディアにも取り上げられたほか「いばらきデザインセレクション2008」や、県のイメージを高める取組みを顕彰する「いばらきイメージアップ大賞」を受賞するなどその取組みが評価されました。しかし、開発をしていくなかで、1つの商品が1〜3事業者の取組みで終わってしまったことが課題として残りました。

そして20年度 農商工連携の

地域振興への取組みへ

19年度に引き続き「地域資源∞全国展開プロジェクト」が2年連続で採択され、13アイテムの商品を開発しました。

そのなかで今回、農商工連携で成功したのがたバーガーにスポットをあてました。なめがたバーガーを開発した人、そして材料供給、加工、実際に販売している方にお話をうかがいました。



平成20年度の新商品完成
マスコミ発表会

行方バーガー

開発ワーキングチーム

吉崎勝弘さん

Q 協力したきっかけはなんですか？
商工会の平野さんからすすめられてワーキングチームに入りました。普段から料理は作るのも食べるのも好きです。

Q 開発のコンセプトを教えてください。
さい。

もちろん美味しいもの。そして都市部の人が食べられるものというところで生臭さを出さないようにということにかなりこだわりました。(自身も生臭いものが苦手だそうです。)あとは、全体のバランスに気を配りました。

Q 苦労したことはありますか？

いろいろな食材を使ってかなり試食をしました。捨てられるような部分も食べてみたことでしょうか。

Q 今後はどんな展開を考えていますか？

セツトで販売と
かいいと
思います
ね。





ぶたパックン

パティ

茨城産の豚肉と玉ねぎを揚げてメンチカツに!

ソース

ケチャップとソースを混ぜた行方特製ソース

トッピング野菜

行方産のわさび菜・レタス・トマト・きゅうり・玉ねぎを使用



こいパックン

パティ

霞ヶ浦産の鯉を3枚におろし、骨切りし特製のタレで味付け。

ソース

特製タレをたっぷり使用

トッピング野菜

行方産のわさび菜・みず菜・玉ねぎを使用



なめパックン

パティ

養殖アメリカナマズのカマ肉(魚のえらの下の胸びれのついている部分、脂肪を含み、美味とされる)

ソース

ケチャップとソースを混ぜた行方特製ソース

トッピング野菜

行方産のわさび菜・レタス・トマト・きゅうり・玉ねぎを使用

行方歳時記



紅香楽京



妹姉ちゃん



しゃじゃ醬



海夫めし



双子ジャム
【イチゴ・メロン】



おとめごころ



ひまわり油



ひげあぶり



四十八津



常陸道中記



白魚舞膳



やけ太郎



平成 20 年度 13 商品が開発されました

商品の詳しいお問い合わせは、市商工観光課 (0291-35-2111) または
行方市商工会 (0299-72-0520) まで 行方市商工会HP <http://www.sopia.or.jp/aso/>

なまぎ養殖

野原和江さん

なめパックンに使用しているカマ肉は皮のほうまで骨が入っているのですが味はおいしいのです。いろいろ部分だったんです。いろいろな方がアイディアを出して商品を開発してくれるのがありがたいです。



地元の人にたくさん食べてもらっておいしいものとおかわってもらえると嬉しいですね。

わさび菜農家

埴 一雄さん

わさび菜栽培を開始して5年ほどになります。安定して、供給するため時期によって水、肥料を調整しています。わさび菜は独特の辛味があるのでハンバーガーに合うと思います。



なまぎのカマ肉加工

小嶋 進さん

なめパックンのパティにはレンコンと玉ねぎを混ぜています。いろいろ試作してワーキングチームのなかでも検討を重ねて今のかたちに完成しました。さつま揚げのようにしてそのまま食べてもいいと思います。



商品の幅はまだ広がるのではないのでしょうか。

鯉小骨処理・パティ製造

浅野貴嗣さん

こいパックンの切り身は骨切りし、こいのアラでだしをとった自家製ダレで味付けしています。お刺身で食べられるくらい臭みはないですが、ハンバーガーにしたことで小さな子どもや若い人が抵抗なく川魚を食べられるようになったのではないかと思います。



メンチ製造

なめパックン・ぶたパックン

井上はるみさん 販売

商工会の方から『メンチを作ってくれないか』と言われたのが協力したきっかけです。



購入される方の年齢層は幅広いのではないのでしょうか。

なめパックン・ぶたパックン

こいパックン販売

藤平昇三郎さん

場所柄、県外、市外の方にたくさんお買い求めいただいています。「メンチがおいしい。なまぎもクセがない。コイは甘辛く味付けておいしい」とどれも好評ですね。おみやげに買っていく方も多いです。



週末や連休には特にたくさんの方に召しあがっていただいています。

お客様に聞いてみました



石岡市 阿部さん親子

テレビで見て、興味があったので食べにきました。なめパックンは脂っこくないし、もたれない感じがいいですね。野菜がたくさん入っているのととてもヘルシーだと思います。

カロリー表示などがあるとなおいいかも。3種類食べてみたのですが、どれもとてもおいしかったです。

みんなで協力して
がんばっていきましょう！

農産物や水産物など豊富な食料資源を有する行方市にとって、今後自らが1次産品に付加価値を付けていくことよって、関連産業とともに、何倍もの経済波及効果を生み出す可能性を持っているものと考えられます。

基幹産業の農業だけでなく、食品加工業や観光業、その他様々な異業種が連携・協力し、お互いの得意分野やノウハウを持ち寄ることで、相乗効果をもたらします。そして食料、人材、技術などの地域資源を効果的に結びつけることで新たな産業の創造へと発展していくことが期待されます。