

県産品

地域資源の“食”をいかしたまちづくり

5坪でつくる“メイドイン荒尾”ワイン

▼直売所「青研」の店内。直売所は大きな収益の柱で、委託販売形式をとり、仕入れの手間や在庫が残るリスクを低減。ワインと直売所を合わせた年商は2500万円程度



▲ワインの製造作業（今年1月）。直売所奥の5坪のスペースに発酵タンクやろ過設備などが並ぶ。年間2000～2500本を生産



中央青空企画のメンバー。左端が弥山雄一郎理事長

商店街の空き店舗を活用

青空ワイナリー

荒尾運動公園の近くにある荒尾市中央商店街には、空き店舗を改装した5坪のスペースで生産されるワインがある。

荒尾市が地域再生事業の一環として導入した総務省の地域再生マネージャー制度をきっかけに、「食」をテーマに地域再生に取り組んだ。05年、中央商店街の店主5人がワイナリーの事業化に向け、企業組合・中央青空企画を設立。醸造免許の取得までの運営資金を確保するため、地元農産物などを販売する直売所「青研」を開設した。また、1口1万円のサポーター制度で150万円ほどの資金を調達して醸造設備を整え、06年にはワインの販売を開始した。

ワインの原料は輸入した濃縮果汁と、白川水源の水を使用し、商品名は「荒尾乃葡萄酒」。現在、コンコードの赤ワインやマスカットの白ワインなど7種類を製造している。直売所のほか、地元の酒販店や飲食店、インターネットなどで販売。千葉県のスーパーチェーンへの納入本数も伸びているという。



▲限定の万田坑ラベルのワインも販売

スイゼンジノリのブランド化目指す 熊本水前寺のり復活プロジェクトチーム



▲スイゼンジノリを使ったごはん、パスタ、うどんなどをお披露目



▲熊本水前寺のり復活プロジェクトチームのメンバーとくまモンが参加し開いた発足式と試食会

スイゼンジノリの普及・復活に取り組む8団体の有志らはこのほど、「熊本水前寺のり復活プロジェクトチーム」を発足した。スイゼンジノリの知名度向上や、地域特産品としてのブランド化を図り、地域振興に役立てることが目的。生産、加工、販売などでスイゼンジノリに関わる8団体の有志ら9人で組織し、共同でスイゼンジノリを使った商品開発や販路拡大に取り組む。発足式では、メンバー4団体（三点鐘、オステリアモリコネ、日本料理おく村、麵処眞力）が試作メニューを紹介。スイゼンジノリを使ったごはん、そうめん、パスタ、うどん、クッキー、クラッカーなどを参加者が試食し、「食感がおもしろくどれもおいしい」と評価していた。

全国選抜ご当地アイスグランプリで金賞 ついんスター



▲菊池市旭志にあるアイスクリーム工房ついんスター



▲金賞の梅塩アイスクリーム（左）と特別賞ののり塩アイスクリーム（価格はいずれも300円）

アイスクリーム製造・販売のアイスクリーム工房ついんスター（菊池市旭志）はこのほど、全国選抜ご当地アイスグランプリで金賞と特別賞を受賞した。県内では唯一の受賞。同社は、梅塩アイスクリームで金賞、のり塩アイスクリームで特別賞を受賞。県産の商品で熊本をPRしようと開発し、パッケージや見た目、味のインパクトにもこだわり、ほどよい塩分が甘さを引き出し、特に若い女性に人気の商品という。同グランプリは千葉県の幕張メッセで3月6日から9日まで行われた食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN 2012」の関連イベントとして今年初めて開催され、書類審査を通過した全国42社64商品の中から来場者1434人の投票によって選ばれた。

Advertisement for 'Riforma' (リフォーム) services. It features a large headline: '数年後にリフォームをご予定の方は、ぜひ無料で受け取り下さい。' (If you plan to renovate in a few years, please accept it for free). Below this, it lists benefits like '無料ガイドブック' (Free guidebook) and '無料進呈' (Free presentation). Contact information includes the phone number 0120-146-064 and the website '優良工事店ネットワーク' (Excellent Contractor Network).