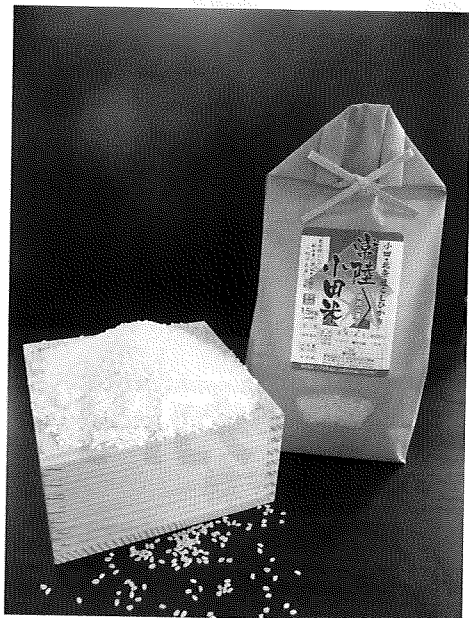


(株)筑波農場 (茨城県つくば市)

観光客の土産用として常陸小田米を販売 コンパクトサイズで中高年層のリピートを狙う

つくば市に屹立する筑波山は、日本100名山に指定される名峰で、山麓一帯に広がる水田は関東有数の米どころ。中でも小田地区のコメは、かつて「食味極上」と宮中の献上米に選ばれた歴史を持ち、良食味米産地として名を馳せた。その地域で小久保貴史氏が代表を務める(株)筑波農場が、11月からお土産用の「常陸小田米」1・5kgサイ

ズ(小売予定価格・税込1050円)を発売する。2005年につくばエクスプレスが開通して以降、筑波山を訪ねる観光客は増加の一途をたどっている。それに伴い、筑波うどんなど、地元のお土産が人気を集めていることから、小久保氏が「手軽に持ち帰れる農作物のお土産を提供できないか」と商品を発案した。



米袋はトップメーカーであるアサヒパックが製作。小窓から中のコメが見えるようになっている。

コンパクトサイズで中高年層のリピートを狙う。コンヒカリを梱包したクラフト紙の袋は、四方が約15cm、高さ約30cmのコンパクトな形状。日帰りで登山・温泉を楽しむ軽装の中高年層に向けて、リュックにも収まるように配慮した。一度袋を開けた後も、上部を付属の紐で絞れば巾着状に保存できるデザインだ。

「まずは『お試し』として食べてもらえれば、気に入ったお客さんから、5〜10kgサイズの帰りの注文があることを期待している」(小久保氏)

常陸小田米の最大の特徴はモチモチとした食感。「本当はこの中にモチ米が入っているのでは?」と聞く人も少なくないという。また小久保氏は農業のかたわらで造園土木業を営んでいるため、そこで出る落葉を堆肥化し田んぼに鋤きこむなどの工夫を重ねている。実際に反収より品質を

重視するというコメは、新潟県魚沼と同じ食味検定機を使った数値検定で、93年から常に90点のハードルをクリアしている。

同社では自社商品のブランド化に積極的に取り組みと同時に、より単価の高い小売販売を増やすべく、イベント開催にも力を入れている。今秋には稲刈体験を企画。市の広報紙で告知したところ、定員100人に対して140人の

応募が集まり、成功を収めた。来春には田植体験も行なう予定である。

「1年間かけて、一粒一粒丹精込めて作った私たちの頑張りを、ぜひ味わってもらいたい」と意気込みを語る小久保氏。常陸小田米1・5kgは筑波山近辺の旅館、ホテル、売店で売り出し、今後は駅やつくば市内のホテルにも展開していく予定だ。

(株)八丈あした葉

(東京都八丈島)

アシタバの加工工場新設

(株)八丈あした葉(代表取締役 垣内直彦・菊池優両氏)は、地元特産のアシタバの加工工場を先月完成させた。敷地面積は450㎡。総工費7000万円。アシタバの収穫が始まる12月から本格的な操業を開始する。

原料となるアシタバはすべて地元のJA東京島しょ八丈島支店から仕入れ、新工場で粉末と荒茶に加工して販売さ

れる。

アシタバの加工では、パーナーで強制乾燥させるのが一般的。同社では、静岡県メーカーから製茶用の機械を導入し、「蒸し」の工程を加えたことにより、えぐみの少ない、風味の良いアシタバ茶の製造が可能になった。

同社の菊池優代表は、「八丈島のアシタバをどうやって広めていくかが課題。まずは、お客様にいい商品を届けることが大事」と話す。

なお、初年度は、200tのアシタバを仕入れ、1億円の売上を見込んでいる。