

基本
理念

食の黄金文化・奥州

基本
方針

う米！

きれいな田！

行きた稲！

本年度実施を予定している「黄金プロジェクト」

うまい農産物・料理を大切に、新たなうまいものやうまい栽培・加工・販売方法を作り上げる取り組み

施策体系	No.	事業名	概要
「うまい」の継承	①	今よみがえる奥州伝統作物	26年度の現況調査を踏まえ、伝承と活用に取り組み、商品化を目指す
「うまい」の創造	②	勇気をもって有機栽培	こだわりの栽培方法で農産物の高付加価値化と、利用する飲食・加工業の増加を目指す
「うまい」の学びと地産地消	③	う米のおうしゅう食の黄金店	地産地消をより推進するため、認定店の増加と認定店と連携した事業を行う
「うまい」の人材育成	④	奥州食材料理コンクール	市産食材の認知度の向上と料理人の育成、商品化を行う

豊かな農産物を育む美しい田園や環境などの保全と、食や自然との触れ合いを通じて心身をきれいにする取り組み

施策体系	No.	事業名	概要
「きれい」な田園風景の保全	⑤	黄金米元気プロジェクト	食と健康の意識醸成と、市産食材に健康という付加価値を与える取り組みを行う
「きれい」な農村環境の保全			
「きれい」な心と身体の回復			

「食の黄金文化・奥州」を掲げる本市を訪れるファン獲得のための情報発信、観光イベントなどの取り組み

施策体系	No.	事業名	概要
「行きたくなる」イベントの開催	⑥	食の黄金文化祭	市産食材の魅力を発信する、全市的な食のイベントを開催する※昨年度は「おやつフェスティバル」
「行きたくなる」ツアーの開催	⑦	ずばり奥州いなか体験ツアー	本市で市産食材の料理を味わい、農業体験などのできるツアーを実施する
「行きたくなる」情報の発信	⑧	うまい奥州を食べよう in 東京	1カ月間、都内の飲食店で市産食材の料理を提供し、本市と市産食材の知名度向上を図る

施策体系	No.	事業名	概要
ビジョン全体に関する事業	⑨	食の黄金文化・奥州提案モデル事業補助金	地域6次産業化の実現に寄与するアイデアを生かした提案事業に対して、補助金を交付する
	⑩	新風吹き込む地域おこし協力隊★	地域6次産業化による地域の活性化や産業振興、情報発信を行う地域おこし協力隊を配置する

★都市住民を隊員として委嘱。地域協力活動に従事してもらいながら、定住・定着を図っていくもの

食の黄金文化・奥州 提案モデル事業補助金を募集

市地域6次産業化ビジョンに沿って、市内の農業者と食品加工業者や飲食店、情報発信業者、観光関連業者などが、市産農畜産物を生かして付加価値を高め、「食の黄金文化・奥州」を市内外に発信する事業に補助します。詳しくは市ホームページをご覧ください。

■対象 市内に本社または事業所・工場などを置く、法人・個人事業主または団体（農業者を含む）

■対象事業 「食の黄金文化・奥州」の早期実現に結びつく、「アイデアを生かしたモデルになる」事業

■補助率 上限50万円で1／2以内（備品購入費は上限30万円で1／3以内）※千円未満切り捨て

■選定方法 応募者から事業の説明を聞き、審査会により選定

■応募方法 所定の様式（市ホームページからダウンロード可）に必要事項を記入し提出

■申請期限 7月17日（金）

■問い合わせ・応募先 本庁元気戦略室（内線471）

トライアルプロジェクトから黄金プロジェクトへ
市はことし4月、策定チームを「市地域6次産業化ビジョン推進チーム」に移行。トライアル（試行）ではなく、よりビジョンに沿った「黄金プロジェクト」を展開します。（上図）

また、ビジョンの実現を推進する人材として「地域おこし協力隊」を配置するほか、地域6次産業化支援事業補助金を、より範囲を広げた「食の黄金文化・奥州 提案モデル事業補助金」に変えて募集します。本市の農業を元気にする取り組みを考えている人は、お気軽にお問い合わせください。「奥州ずんだむーす」に続く新商品や、伝統野菜を使った料理教室、市産農産物の通信販売・ツアー企画など、あなたのアイデアを生かした事業をお待ちしています。

エダマメをムースにして食べたのは初めてで、とてもおいしくてうれしかった。これまでとまた違った形で、お客さんに喜んでもらえて良かったと思っています。

エダマメはあつという間に収穫時期が過ぎてしまうので、時期と量を計算しながら植えないといけない。農薬を使わないで作っている、雑草対策も一苦労です。

自慢の食材をお客さんの手に届けるためには、加工などの工夫も大切なんだと学びました。わが家でも挑戦してみたいと考えています。



エダマメ生産者

高橋 永治 さん(59)

「エダマメをムースに」と考えたのは当社の佐藤功和顧問です。野菜のムースは、水分や色の調節が難しい。原材料から全て手作業で仕込まなければならない大変でしたが、やりがいも大きかったです。

商品が店頭で並んでいるのを見た時は、うれしいだけでなく「頑張ろう」という気持ちになりました。

これからも、安全でおいしい地元の食材の持ち味を生かし、さまざまな料理をお届けすることで、生産者の皆さんを応援していきたいと思っています。



㈱ブラザ企画 キッチンセンター

紺野 武一 さん(64)
佐藤 和子 さん(47)

高橋さんのエダマメは、固定客が付くほどの人気で、自信を持って食材として提供しました。商品化の話が出たのは、新しいお客様を呼べるものを模索していた頃で、ムースの出来の良さと㈱ブラザ企画さんの熱意もあって開発を決めました。

支援事業は、財政面の助けになっただけでなく、商品の配置や販売方法など専門家に助言をもらえ、売り上げアップにつながりました。

その店一押し食材を使用することが、地域6次産業化を進めるポイントではないでしょうか。



水沢産直（Zブラザアテルイ内）

永井 幹雄 店長(61)

生産 × 加工 × 販売 プロジェクトから生まれた新スイーツ

Interview

補助金を活用した新商品
「奥州ずんだむーす」

昨年度のトライアルプロジェクトの一つ「地域6次産業化支援補助金」を活用して、おいしいスイーツが生まれたのをご存知ですか。

水沢産直を運営する農林畜産物水沢産地直売組合（千葉正文組合長）

が、㈱ブラザ企画（菊池達哉代表取締役）と連携。

市産のエダマメ、カボチャ、サツマイモを、見事な洋菓子に変身させ、

「奥州むーす三姉妹」と名付けた野菜のムース。中でも、共同開発のきっかけを作った「長女」の「奥州ずんだむーす」は水沢産直で大人気です。

きっかけは、昨年8月に㈱ブラザ企画が開催した食事会「まるごと水沢を食べよう」でした。これは、同社が展開



する「地域応援プロジェクト」の一つで、地域の食材を使った料理を通して、その良さを生産者の取り組みなどを発信するもの。このとき、食材を提供したのが、産直来夢くんと水沢産直。その中に、水沢区の高橋永治さんが生産したエダマメがありました。調理を担当した㈱ブラザ企画のキッチンセンターが、食材を生かしたメニューを試行錯誤した結果、エダマメをデザートにしたのが大好評だったことから、商品化に着手。補助金は商品試作やパッケージ作成に活用されたほか、専門家の助言も受け、今や品切れ状態という人気ぶりです。

ことしのエダマメを使った「奥州ずんだむーす」は、7月下旬から店頭にお目見えする予定です。



次女ぱんぶきんむーすと3女まるじゅうむーす