

平成 30 年 9 月 18 日

報道関係者各位

山県市

石井食品(株)とコラボ商品開発 第二弾
飛騨・美濃伝統野菜“桑の木豆”を使用した
「まぜごはんの素」「炊き込みごはんの素」を商品化
石井食品(株) 会長が市長を表敬訪問
9月27日(木) 山県市役所市長室

山県市(市長 林宏優 以下当市)は、生産団体の桑の木豆生産クラブ(会長 野口清)と、桑の木豆を仕入れ・加工・販売団体のふれあいバザール(組合長 山口克己)と“イシイのおべんとクン、ミートボール”でおなじみの石井食品株式会社(本社 千葉県船橋市 代表取締役社長 石井智康)と連携し、当市産の桑の木豆を使用した『岐阜県山県市産 桑の木豆のまぜごはんの素』と『岐阜県山県市産 桑の木豆の炊き込みごはんの素』を商品開発しました。

つきましては、商品化の報告に、石井食品(株)の石井会長が市長を表敬訪問しますので、お知らせします。

また、9月30日(日)に行う「ふるさと栗まつり2018」で、同商品をテスト販売しますので、あわせてご案内します。

記

表敬訪問スケジュール

日時	9月27日(木)	11時~12時
会場	山県市役所2階	市長室 及び 201 会議室
参加者	山県市長 林 宏優 (はやし ひろまさ)	
	桑の木豆生産クラブ 会長 野口 清 (のぐち きよし)	
	ふれあいバザール 組合長 山口 克己 (やまぐち かつみ)	
	石井食品(株) 会長 石井 健太郎 (いしい けんたろう)	
式次第	11:00~11:15	本取り組みについて説明
	11:15~11:30	林市長、野口会長、山口組合長、石井会長 挨拶
	11:30~11:40	フォトセッション・新商品報告
	11:40~	試食・質疑応答
	12:00	閉会

※時間はあくまでも目安となります。

今回、第二弾となるコラボ商品として、昨年の「栗」に引き続き、市特産品である「桑の木豆」に着目し、当市と桑の木豆生産クラブ、ふれあいバザールと石井食品が連携し、山県産の桑の木豆を使用した新商品を石井食品が開発、販売することを機に、当市の桑の木豆の美味しさを全国へ広めてまいります。

当市では、本取り組みにより、桑の木豆をブランド化し、高値安定需要を目指すことで、今後は生産者の意欲向上と担い手確保に繋げ、更には、市の魅力発信による認知度向上も目指していきます。

■商品概要

<p>商 品 名 保 存 方 法</p>	 <p>岐阜県山県市産 桑の木豆のまぜごはんの素 (1合用) 常温保存</p>	 <p>岐阜県山県市産 桑の木豆の炊き込みごはんの素 (2合用) 常温保存</p>
<p>販 売 価 格</p>	<p>650 円 (税別)</p>	<p>600 円 (税別)</p>
<p>販 売</p>	<p>9 月 30 日 (日) 山県市ふるさと栗まつり 2018 にて テスト販売を実施。 地元の方の声をヒアリングし、本販売は 11 月中旬頃を予定しております。</p>	
<p>お 召 し 上 が り 方</p>	<p>① あたたかいごはん 1 合分 (約 320g) を大きめの容器に移し、「まぜごはんの具」をすべて入れます。 ② 「桑の木豆の具」を全て入れ、しゃもじで切るように混ぜて出来上がり。</p>	<p>① お米 2 合(180cc カップ 2 杯)をとぎ、普通に水加減します。 ② 本品を全て加え、軽くかき混ぜます。 ③ 炊き上げて出来上がりです。</p>

《参考資料》

■桑の木豆とは

山県市で栽培されている、インゲン豆の仲間。かつて、この地域は養蚕が盛んで、桑の木が多く栽培されていました。その根元に種をまき、木に這わせて栽培したことから「桑の木豆」と呼ばれています。完熟するとさやや豆に赤いかすり模様が入ります。乾燥保存したものを水に浸してもどし、さやごと調理できるのが、豆類の中でも珍しい特徴です。また、桑の木豆は、転ばない・病気で倒れない・まめ(豆)で働ける縁起のいい作物として、今に伝わっています。



岐阜県の飛騨・美濃伝統野菜として登録されております。(飛騨・美濃伝統野菜とは、岐阜県内で古くから栽培されている特色ある野菜・果樹等のうち、一定の要件を満たす品目・品種を岐阜県が「飛騨・美濃伝統野菜」として認定しています。(現在 27 品目(野菜 22、果樹 5)を認定しています。)

■桑の木豆生産クラブ (会長：野口 清)

美山地域独特の生産方法(桑の木につるを這わす栽培)の桑の木豆を、この生産を守る、生産性の向上、販路拡大を目指し 1994 年(平成 6 年)に「桑の木豆生産クラブ」を結成。現在 28 農家が加入し、年 3 回情報交換や栽培講習会を開催している。

■ふれあいバザール生産物直販組合（組合長：山口 克己）

ふれあいバザールは美山地域にある、地元の生産者が持ち寄った新鮮な野菜や加工品を販売している農産物直売所で、隣接する食事処では、手打ちそばと山菜の天ぷら、伝統食材「桑の木豆」のフライや、おこわがセットになった定食が人気です。

伝統食材「桑の木豆」とは、昔から桑畑が多くあった美山地域で、桑の木に絡ませて栽培されていたことからその名がついた、インゲン豆の一種です。

完熟すると、さやや豆に赤くかすり模様が入り、目に鮮やかな豆になります。完熟した豆は、さやごと乾燥し保存しておきます。水でもどして調理するときは、さやごと使われる珍しい豆です。

この「桑の木豆」を使用して「桑ちゃんおかず味噌」、「まめなかな」（そばまんじゅう）、「豆かなアイス」などさまざまな加工品を提供することで、ふれあいバザールは地域の食文化を伝えています。



■石井食品(株)とは

1946年千葉県船橋市にて佃煮製造を開始し、真空包装品・煮豆小袋を発売。その後、1970年に業界初の調理済みハンバーグ「チキンハンバーグ」を発売。1974年には「ミートボール」を発売。その他、幅広い加工食品を展開しています。

素材本来の美味しさを最大限に引き出すため、無添加調理(製造過程においては食品添加物を使用しておりません)に取り組んでおり、味や色そして食感など、素材のもつ本来の力を生かす調理と技術・本物の美味しさの追究を行っています。そのため、良質な素材は欠かせません。

また、独自のトレーサビリティシステムを構築しており、商品に使用している素材がいつ・どこで作られたのか、パッケージに書かれている「品質保証番号」と「賞味期限」を当社ホームページにて入力すると、その製品の情報をすぐに知ることができます。



【山口市の取り組みに関するお問い合わせ】農林畜産課 白井

Tel : 0581-22-6830 / Fax : 0581-22-2118 / Mail : norin@city.gifu-yamagata.lg.jp

【石井食品に関するお問い合わせ】

石井食品(株) 広報 蜂谷、松井、阿部、小原

Tel : 047-435-0141 / Fax : 047-435-0151 / Mail : press-is@ishiifood.co.jp