

西播磨フードセレクション 2018 審査講評

審査日時 2018.10.4(木)10時～14時

場所 たつの市新宮ふれあい福祉会館

1. 各受賞食品の講評

1) グランプリ

ふりカキ 兵庫県立相生産業高等学校 広報部「ティピアス」

地域特産の牡蠣を蒸し加工する際に生じるエキスが廃棄されていることを知った高校生が、その有効活用に取り組み、蒸し牡蠣製造事業者、ふりかけ製造業者と連携して商品化につなげたふりかけです。丸ごと牡蠣の乾燥粉碎物、牡蠣エキスをたっぷり吸った鰹節に、ごま、8種の野菜と5種の高野菜のフレークを加え、牡蠣の苦手な人にも食べやすく調合されています。

かわいらしいイラストと買いやすい値段で、手に取りやすい商品です。

牡蠣養殖業への波及効果も期待されます。

2) 金賞

濃厚バジルソース 栗町まんまる農園

栽培にこだわった自家農園産のバジル、にんにくを使用し、バジルの新芽のみを使った商品です。バジルのえぐみが無くまろやかな仕上がりで、利用範囲が広いソースです。西播磨では、バジルを使った類似商品も増えてきている中、栽培や製法にこだわり差別化が図られています。

西播磨ではバジルの取り組みがすすみ、その加工品が次々生まれています。お互いの研鑽で差別化した商品開発で地域の活性化を期待します。

かす漬け（宍粟三尺きゅうり） 有限会社伊沢の里ふるさと工房

「宍粟三尺きゅうり」は、昭和30年代には宍粟郡で広く栽培され、全国に「宍粟きゅうり」の名を轟かせ、漬物用にも向くほか、巻き寿司用として重宝されていました。長さがあるきゅうりは、近年栽培されなくなりましたが、皮が硬く食感に独特のしゃきしゃき感があることから、限られた農家で引き継がれてきた貴重な伝統野菜です。

これを地元造り酒屋の酒粕に1年間漬けることで、酒粕と良くなじみ、風味、食感に優れた商品に仕上がっています。特徴であるきゅうりの長さがわかる包装で差別化を図り、目立つ品物です。サラダ用きゅうりが主流となっている中、その特徴を活かした加工品で伝統品種を守り、漬物の魅力の発信をしています。

おいしい味噌棒主 農事組合法人三日月特産加工組合

地域の米、特産の佐用もち大豆を使った「三日月みそ」を手軽に味わえる加工品です。乾燥野菜を練りこんだ味噌玉と箸の組み合わせは、テルテル坊主を思わせ、ネーミングとあっています。「三日月みそ」の共通ロゴマークで、商品として統一感があり、売場で目を引く商品です。

保存可能な乾燥野菜を原料とすることで、味と生産の安定を図っています。地元産のこだわり野菜を練りこんだ味噌玉は、伝統を生かしたファストフードの味噌汁で、市販のインスタント味噌汁と差別化が図られています。

2. 総合講評

7回目を迎えた今回のフードセレクションには、21応募者25点が本審査に残りました。

本年度は、本審査で「個性・特長」と「食味」を審査しました。「個性・特長」は、事前に提出された資料を元に会場での聞き取りと併せて評価しました。

「食味」、「個性・特長」と事前に評価された「安全・安心」を加味して、審査員協議のうえ金賞4点を選び、その中で最も優れたものをグランプリとしました。

フードセレクションには、西播磨の素材を生かした商品、地域の素材にこだわった商品、西播磨のおいしい商品が出展されてきました。今回も農業事業者が自らの素材の良さを紹介する商品、食品事業者が地域食材の商品化で地域を盛り上げる商品、地域素材の活用を考える高校や商工会のプロジェクトが取り組んだ商品が集まりました。

食べ物には、産地の気候風土、作り手の思いや技術、地域の伝統や食文化が詰まっています。今回の商品が、地元で愛され食べ続けていくことはもちろんですが、手土産や贈答品として各地に広がり、先々で西播磨の魅力を発信してくれます。

フードセレクションを通じ、これらの商品開発が農林水産業、食品製造業の振興、地域の活性化に寄与することを祈念して講評とします。