

# 新商品開発の 取り組みが 進行中です。



**有限会社森田醤油店  
森田ぼん酢**  
(すだち、ゆず、だいだい)  
この商品の開発をはじめた時点で「何にでもあう」ぼん酢をつくろうと考えていました。ところが色々な方にアドバイスをいただくうち、使うシーンや食べ方を提案できるような商品を作りたいと思うようになりました。

当初はさまざまな柑橘の果汁をミックスしていましたが、すだち、ゆず、だいだいを別々に使い、小型のビンに入れてそれぞれの特徴にあった食方をパッケージ等で表現することにしました。  
開発の際、もともと苦労したのは、ぼん酢そのものがおおいだけでなく、食材のおいしさを引き出すことができる味に仕上げることにです。特にだいだいについては味のバランスが難しく、パッケージに表現したとおり「白身魚のうまみを引き出す」ことに苦心しました。  
現在は小売店様の調味料売り場だけでなく、鮮魚売り場でも販売されており、お客さまからも好評です。

**株式会社吉田ふるさと村**  
やきとりのおたれ  
「焼肉のたれをアレンジした、鶏肉をおいしく食べられる調味料を作りたい」という製造担当の社員からの提案が、この商品の開発をはじめたきっかけでした。  
製造現場では県外へ出て消費者の方やバイヤーさんへの話を聞く機会が少ないので、開発、営業を含めみんなで情報交換したり、話し合いや試食も今まで以上に、「消費者の立場」に立った商品づくりを心がけています。



生薬をきかせたり、味噌を加えてみたり、何度も試作を繰り返していますが、鶏肉と合う味のバランスが難しく、今後は試作を重ねていく予定です。  
パッケージデザインや商品名についても再検討の必要があるかもしれません。  
また製品として完成はしていませんが、女性社員が多いことを強みにて、主婦目線での商品づくりをしていけるよう、社員19人とならで完成に向けて頑張りたいと思っております。

# 県内 企業 コラボレーション商品が 誕生!

**極上たまごのくちどけラズベリー**

有限会社シエブラン  
有限会社ファーム神有

(ラズベリー)

ふわふわのラズベリー生地、甘酸っぱいラズベリーのクリームをサンドしてあります。  
卵はもとも中国山地山麓で放し飼いで育てられた「黒毛美鶏」を使っていますが、「鳥根ガツショウ ええもん塾」に参加してファーム神有さんと出会うまで、地元でラズベリーを生産しておられる方が

いろいろしゃるとは、まったく知りませんでした。  
国産のラズベリーは珍しいのですが、おかげさまで品質のよい素材を使うことができるようになりました。  
昨年十一月から販売を始めたばかりですが、お客さまから大変好評をいただいています。  
店頭で地元産のラズベリーであることをお伝えしていますが、「鳥根でラズベリーがとれるの？」とお客さまに驚かれます。

(有限会社シエブラン)

へるん先生

有限会社そのや本舗  
有限会社植田工務店

(とつまいも)

スウィートポテト饅頭(へるん先生)「小泉八雲は、松江の人々にこのように呼ばれて親しまれていました。は、国産サツマイモの鳴門金時、生クリーム、あんなどを使った和洋菓子で、一九九〇年の発売以来、幅広い年代のお客さまに親しまれている商品です。  
しかし、国産サツマイモは時期によって品質や産地がまちまちで、価格面の変動も激しく、これまで

原材料の調達にはいつも苦労がありました。  
今回「鳥根ガツショウ ええもん塾」で奥出雲町の植田工務店さんと出会い、地元、しかも建設業者さんがサツマイモを生産しておられることを知り、試作の結果「ペマサリ」という品種のサツマイモを使わせてもらうことになりました。  
寒暖の差の激しい奥出雲町で育った「ペマサリ」は甘味と香りが強く、この商品にとってもよく合います。また、価格や品質の安定化という意味でも魅力が大きく、この出会いに感謝しています。

(有限会社そのや本舗)

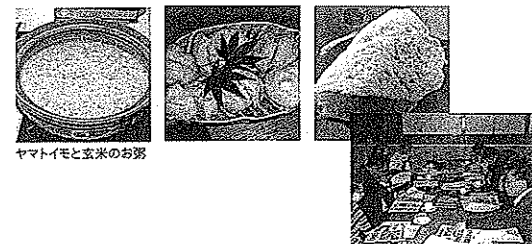
# 「地域資源を使った 新商品開発」事業の 発表会を行いました。



参加メーカー	提供商品
(有) 松江京らぎ	角蒲餅の新含気調理システムを使ったカニのお粥 森田醤油店の商品を使った紅いかの醤油漬け
(有) 本田商店	ヤマトイモ入りそば
(有) 森田醤油店	丸大豆醤油(こいくち、うすくち)、手造りぼん酢(だいだい)
角蒲餅(株)	新含気調理システムを使ったヤマトイモと玄米のお粥 (香り付けに森田醤油店の商品を使用)
(有) 石叢商店	ヤマトイモ入り蒲鉾(揚げ・蒸し)
(株) フロンティアあかぎ	飯南町のヤマトイモ

二〇〇六年十月から四回にわたって会議を行い、「地域資源を使った新商品開発」に取り組んでまいりましたが、地元に住んでいても鳥根のほかにメーカーさんのことを、これまであまり知らなかったな、というのが率直な感想です。  
たとえば当社では角蒲餅さんの新含気調理システムを使ってお粥をつくりましたが、このような素晴らしい技術、設備をお持ちであることを知りませんでしたし、ヤマトイモなどの新しい食材にも出会うことができました。  
お互いがお互いのよいところを認め合い、これからも本音の付き合いを続けていきたいと思っております。

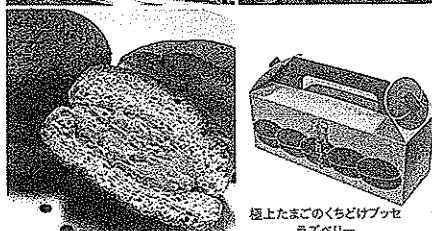
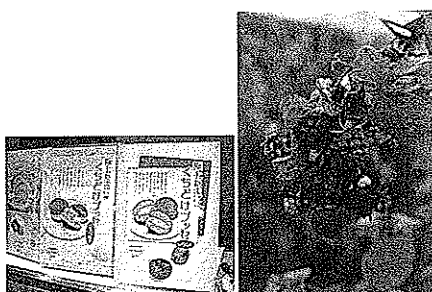
(有限会社松江京らぎ)



ヤマトイモと玄米のお粥



へるん先生



極上たまごのくちどけラズベリー



# ガッショええもん塾 公開井戸端会議

二〇〇六年十二月八日に実施した  
第四回「ガッショええもん塾」では、  
首都圏在住の主婦モニターさんをゲストに迎え、  
「公開井戸端会議」を実施しました。

島根のお餅は丸いのですが、関東  
は四角。丸いお餅って違和感あり  
ますか？

Aさん 関東の人間にとってお餅が  
丸いっていうのはさきさき感じて  
形が違ふと、どういうふうに使っ  
ていいかわからない。度綱にの  
せて焼いたら、床に落ちてちぢ  
ちぢた。おいしいのに、これがもしも  
ちぢちぢたなあと思っちゃった。  
Bさん 私は大阪出身なので、逆に  
丸くないなあ。東京ではわざわざ  
丸いお餅を探して買ってます。  
Cさん そうそう、東京は田舎者  
の集まりだからね。

この「玉子巻」っていう商品、どっ  
ち思います？  
Cさん 伊達巻に見えないんですけど  
とかに入っているけど、ちよつとちよ  
つたない。多分、感じるかも。  
Bさん 大きいので食べきれないこ  
思っちゃうのと、商品名を玉子巻  
より伊達巻にしたほうが、全国的

に通じるのでは、  
Aさん でも、パッケージからはち  
よんとしたものの感じがする  
よね。

Cさん 伊達巻だと六三〇円では  
けれども、玉子巻だと六三〇円は  
高いと思う。  
Aさん この商品、私の知らないお  
そらく小さいメーカーさんがつく  
ていて、しかも自宅の連絡先が書い  
てあるのがある。大手のメーカー  
さんは材料費を節約して、余計なと  
ころにお金を使っているイメージが  
ある。こういう商品で無駄な宣伝  
にお金をかけていないから、中身が  
いいに違いないと思うのよね。

製造者の名前と所在地が書いて  
あると、安心する？  
Aさん 販売者名だけで製造者名  
が書けないと、怪しいと思う。  
Bさん 買ひ物のときに、番販にす  
るのは添加物、製造者名のとこま  
はスーパーで買うときとはあんな

り見ないけど、小さい八百屋さん  
とかだと、誰が作ったものかは気  
になります。  
Cさん 私も販売者名しか書いて  
ないと、やっぱり買うのをためら  
います。  
Aさん 製造者名は絶対必要。書

「つくり手の人たちに私たちの気持ちを知って欲しい」という本音の発言に  
は、参加メーカーさんから「これ以上無い先生」、「開発するときに隣にいてもら  
いたいくらい」という声も挙がるほど。冷凍庫の中身やゴミの話など生活に  
密着した話題には、商品づくりのヒントが満載です。



ときにまとめて買ったもの。アイ  
スクラムも入ってます。大人のため  
ていうよりも、子どもがすぐに食  
べられるとかお弁当用のものはか  
り。  
Cさん 主人がラーメン好きなので、  
休日のお昼はラーメンが多いです。  
仕事の帰りが遅いので、冷凍庫に  
は冷凍ほうれん草を買ってきて入  
れておいたり、グラタンを凍らせて  
おく、いきなり団子と違って、ちよ  
つてもとあんこのレンジでチンで  
できるお菓子も入ってます。  
Aさん お肉やお魚は冷凍してお  
くとまずくなるような気がする  
ので、肉、魚は毎日買ひ物をし  
ます。でも、昨日もヤリカを二  
〇ハイもらってしまつたので、冷  
凍庫に入れてあります。

ギフトを買ひるとき、ゴミのごま  
で考えて買ひ物しますか？  
Aさん 包装が過剰なのは考えも  
のだけど、ギフトにするときには  
品物を贈るといふより、三〇〇〇  
円のもの贈るといふふうで考え  
るので、三〇〇〇円に見えないと  
困る。だから少々中身が少なく  
つても、きちっとした包装がいい。  
自分で買ひながら、パッケージにそのま  
ま入れたくない。  
Cさん 簡易包装の方がいいです  
か？って聞いてくれて、選ばせてく  
れると嬉しいです。  
Bさん 私も自分で捨てるのは嫌  
だけど、人のゴミ捨てまでは考え  
買ひ物をしないなあ。

## モニターさんたちの 島根のつくり手を訪ねて



私がお家で使っている「お餅のつくり手」  
これを作っているのは、島根県のお餅屋さん。お餅のつくり手は、お餅のつくり手  
のつくり手。お餅のつくり手は、お餅のつくり手。  
お餅のつくり手は、お餅のつくり手。  
お餅のつくり手は、お餅のつくり手。  
お餅のつくり手は、お餅のつくり手。

公開井戸端会議の翌日、モニターさんたちは  
奥出雲町まで足をのぼし、つくり手の方々を訪ねました。



豆食・出雲商賣  
に多米のおにぎり  
一風庵さんの「ゆばそば」  
に多米のおにぎりでランチ  
です。

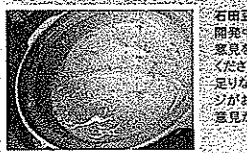
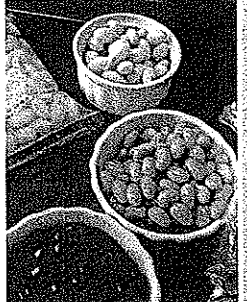


お店の駐車場に鳥取アパーや広島アパーの車も止まっていた。鳥取アパーは同田さんの車だ。小川にもかわらぬ、県外からつくり手、を屋へは多量の人や、ここからわかるように、18人くらいお餅です。時々アパートのフロントで見てみたり、今度お餅と出会う時は高くても買ってみようと思っています。冷のともおいしいおにぎりを作ってみました。



松葉屋  
出どころ有名なお菓子屋さん。  
工場の中を見せていただいて、  
パッチリお土産も買いました。

失礼ながらあの自然豊かな田舎らしい土地に、こんなテクノロジーを  
お菓子のお店が構えていることに正直おどろきました。  
主人のおみやげにとら焼きたてを買ってきたが、お餅のつくり手さんか  
「これどうも」と喜んでくれた。



私のお餅のつくり手は、お餅のつくり手。お餅のつくり手は、お餅のつくり手。  
お餅のつくり手は、お餅のつくり手。  
お餅のつくり手は、お餅のつくり手。  
お餅のつくり手は、お餅のつくり手。



石田豆腐店  
開発中の豆乳餅についてモニターさんから  
意見を聞こうと、パッチリ準備して待って  
くださいました。「おいしいけど、凍りこ  
まりが足りない」「人にあげるんだったらパッケージ  
がおしゃれじゃない」と、参考になる  
意見が飛び出しました。



お餅のつくり手は、お餅のつくり手。お餅のつくり手は、お餅のつくり手。  
お餅のつくり手は、お餅のつくり手。  
お餅のつくり手は、お餅のつくり手。  
お餅のつくり手は、お餅のつくり手。





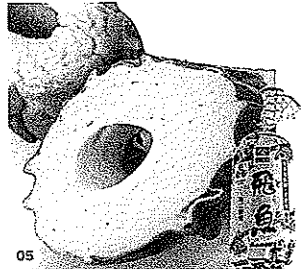
06

**有限会社そのや本舗**

〒690-0874  
島根県松江市中原町55番地  
電話番号:0852-26-2306

**へるん先生**

島根県出雲町産のさつまいも「ベニマサリ」を100%使用した、さつまいもあんの上用まんじゅうです。この「ベニマサリ」は、出雲町内にある植田工務店さんから仕入れてあるさつまいもで、糖度が高く、とても美味です。異業種のコラボレーションでできた地産地消品ということ、地元松江でも注目をされています。



05

**有限会社寿山商店**

〒699-0101  
島根県八束郡粟出雲町掛屋2510-6  
電話番号:0852-52-2331  
URL: <http://www.juyama.jp/>

**飛魚(とび)**

「飛魚(とび)」はあご野焼です。竹輪とは違うそのボリュームと独特の食感、あご(飛魚)の旨みと地酒の風味が特徴で、出雲地方ならではの商品です。少し厚めに切ってお召し上がり下さい。ワインや焼酎の肴として、楽しいひとときをどうぞ。



**シックス・プロデュース有限会社  
「ミルク工房 四季」**

〒696-0103  
島根県邑智郡邑南町矢上3119-3  
電話番号:0855-95-0118  
URL: <http://www.sixth-produce.co.jp/>

**自然放牧牛乳「四季のめぐみ」<sup>200ml</sup><sub>賞味期限</sub>**

「昔と比べて、今の牛乳はおいしくなくなった」というお客様の声を聞く中から、「昔の牛乳、本来の日本酪農とは何だろう」と考えたのが、スタートでした。従来の3分の1しか生産することができない自然放牧牛乳は、四季により、味や色や香りが変化していきます。これは、牛たちが食べる四季折々の草花がミルクにつながるからです。つくられたイメージの牧場ではなく、生きるための命のある牧場。牛舎のない草原に、牛たちは暮らしています。



09

**千登世**

〒691-0001  
島根県出雲市平田町1080  
電話番号:0853-62-2108  
URL: <http://www.k-chitose.com/>

**厚焼**

白身魚と玉子を半々に練り合わせた薄餅です。上白糖と黒糖を入れることで、しつこく口に残らない甘さに仕上げられています。しっとりとした食感、手焼きで仕上げる製法の、料理産時代より変わらない千登世の代表的な商品です。



**有限会社武田商店**

〒685-0015  
島根県隠岐郡隠岐の島町港町天神原29番地  
電話番号:08512-2-0227  
URL: <http://www.rundoki.com/arama.htm>

**隠岐の島 白島アラム**

島根半島沖の日本海に浮かぶ隠岐の島の最北端「国立公園隠岐白島海岸」で採れたアラムです。アラムは冬の寒島の2月ごろから育ちはじめ、春になるとやわらかく大きな新芽に成長します。近くに住むアラム漁40年の大西さんが箱メガネを見てアラムを判ります。採れたアラムは新鮮なうちに大西のおばさんが天日で干し、隠岐の水で茹でて仕上げます。アラムは長期保存ができ、調理も簡単で鉄分なども豊富に含まれています。煮付けやアラムご飯、おいしいです。



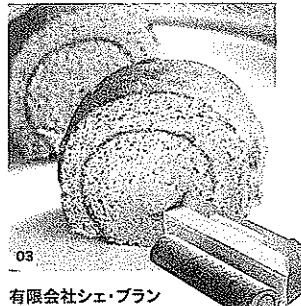
07

**大正屋醤油店**

〒692-0325  
島根県安来市伯太町上十年畑375  
電話番号:0854-38-0066  
URL: <http://www.shoko-shimane.or.jp/hakuta/taishoya/>

**吟醸金山寺みそ、安来金山寺みそ**

吟醸金山寺みそに使っている大豆、小麦、米、野菜はすべて国産です。島根県産の西生菜と自然海塩、海苔の粉を使用しました。香味の強い西生菜が麹とよくなじみ、生菜の旨味と麹のほのかな苦味が奥深い味を生み出しています。安来金山寺みそも、大豆、小麦、米、野菜すべて国産です。金山寺みそを製造して36年。銀行借入を繰り返し、ふっくらしたみそに仕上げました。ご年輩の方からお子さままであなたにも好まれる味で、温かいご飯に最適です。



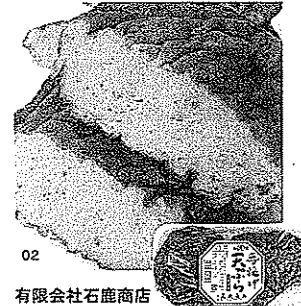
03

**有限会社シェ・ブラン**

〒690-0011  
島根県松江市東津田町1198-4  
電話番号:0852-22-8555  
URL: <http://chez-blanche.com/>

**くちどけロール(プレーン)**

ふんわりとろけるスポンジと極上のクリームは相性抜群。スポンジとカスタードクリームには中国山地の山産で放し飼いで育てられている「黒毛鶏卵」(くるげびどり)卵を使用しております。松江地区の洋菓子店では当店のみでの使用です。通常の定番商品として「プレーン」と「キャラメル」、季節商品として春には苺、秋には栗・パージュンを販売致しております。2004年の発売以来、大好評をいただいている商品です。



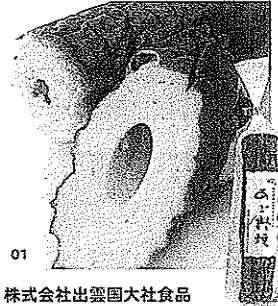
02

**有限会社石鹿商店**

〒699-0101  
島根県八束郡粟出雲町掛屋926  
電話番号:0852-52-2016

**手揚げ天ぷら**

山陰沖の生魚のみを使用して、1枚1枚手揚げした天ぷらです。



01

**株式会社出雲国大社食品**

〒699-0702  
島根県出雲市大社町軒築北3004  
電話番号:0853-53-2125  
URL: <http://www.syokuhin.jp/>

**純あご野焼**

5月中旬から7月中旬まで、島根半島の沖合いに、包網したとび魚が回遊してきます。このとび魚を1匹ずつ手包丁で処理し、採肉した魚肉だけを100%使用しました。魚肉の状態を見ながら、職人の熟練した技と近代的な機器を巧みに使用して、魚臭さを感じさせず、魚の旨味を充分に引き出しました。この時期しか製造しない、できない、おいしく安心できる逸品です。

ご紹介  
ガツシヨええもん塾  
塾生主力商品の

P.30.31

- 10 農業生産法人 有限会社桃渡
- 11 有限会社日本料理ほう吉
- 12 株式会社福徳屋
- 13 有限会社ファーム神有
- 14 株式会社フロンティアあかぎ
- 15 有限会社本田商店
- 16 有限会社松葉屋
- 17 有限会社松江京らぎ
- 18 有限会社森田醤油店
- 19 有限会社山田竹屋軒本店
- 20 株式会社吉田ふるさと村
- 21 有限会社わたなべ牧場

P.28.29

- 01 株式会社出雲国大社食品
- 02 有限会社石鹿商店
- 03 有限会社シェ・ブラン
- 04 シックス・プロデュース有限会社「ミルク工房 四季」
- 05 有限会社寿山商店
- 06 有限会社そのや本舗
- 07 大正屋醤油店
- 08 有限会社武田商店
- 09 千登世



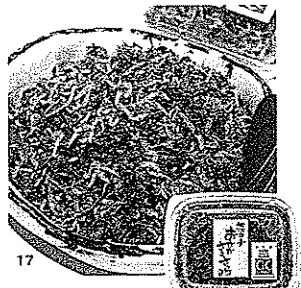
18

### 有限会社森田醤油店

〒699-1511  
島根県仁多郡奥出雲町三成278  
電話番号:0854-54-1065  
URL:<http://www.nita.ne.jp/~morita/>

### 万能だししょうゆ

山陰奥出雲地方で島根県産を中心とした国内産大豆、国内産小麦、天日塩を原料にした丸大豆醤油をベースに、酸化防止剤を使わない煮干、昆布、鰹節を釜で煮出してだしをとってつくりました。3~5倍でうどんつゆ等に、そのままかけておひたし等のかけしょうゆとして、また野菜の煮物や炊き込みご飯、おでんの味付けにもぴったりです。



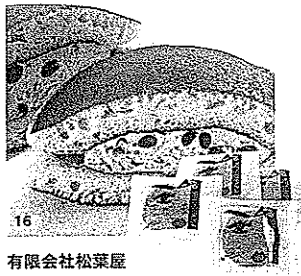
17

### 有限会社松江京らぎ

〒690-0876  
島根県松江市黒田町512-5  
電話番号:0852-25-2233  
<http://www.kyoragi.co.jp/>

### おかかささら

子どもから大人まで、みんな大好きな「おかかささら」。頑固おやじがつくるこの商品は、おかかとさらす、そして隠し味としてその薬、かぶの葉、梅が季節に合わせて入れてあります。ご飯にはもちろん、お豆腐、おひたし、大根おろしと一緒にパスタに入れたり、チャーハンにしたり、使い方はさまざまに工夫できます。便利なうえに、心からだに優しい商品です。



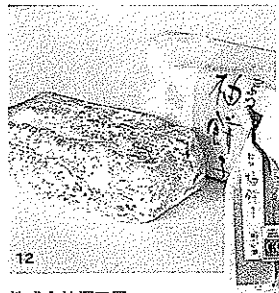
16

### 有限会社松菜屋

〒699-1822  
島根県仁多郡奥出雲町横田128-25  
電話番号:0854-52-2131

### 噂の生どら(小倉、抹茶、珈琲、胡麻)

生どらとは、生クリームとつぶ餡をミックスした小倉クリームを間に挟んだどら焼きのことです。当社の生どらには、この小倉クリームを独自の配合でほどよい甘さに仕上げました。皮にもこだわり、独自の製法でふんわりやわらかく焼き上げています。そのおいしさがお客さまの口から口へと噂になり、私もそのまま「噂の生どら」と名づけてまいりました。「噂のおいしさ」を、ぜひ一度ご賞味下さい。



12

### 株式会社福田屋

〒690-0874  
島根県松江市中原町159  
電話番号:0852-27-4888  
URL:<http://www.matsue-fukudaya.com/>

### つぶつぶ袖餅子

袖餅子は島根県内の農家と契約栽培、餅米は奥出雲・仁多産です。もぎたての袖餅を手作業ですりおろし、砂糖を加えてジャム状にし、1年分冷凍保存して使用しています。餅粉、グラニュー糖、水飴、米給にすりおろし袖餅子の皮を加え、熟練の職人がじっくりとねりあげ、風味豊かな餅菓子に仕上げました。自然の恵みがそのまま袖餅子に結び込められています。



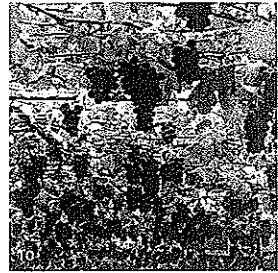
11

### 有限会社日本料理ほう吉

〒699-0502  
島根県隠岐郡萩川町荏原町3180-24  
電話番号:0853-72-2117

### 竹めし

宍道湖産のしじみをたっぷり使い、しじみのだし汁を加え、丁寧に炊いたおこわを竹に詰めて焼きあげました。竹の香ばしい香りとしじみのおいしさが詰まった、とてもおいしい一品です。



10

### 農業生産法人 有限会社桃源

〒699-0812  
島根県出雲市湖陵町1169-38(桃源生産)  
電話番号:0853-43-9500

### 巨峰

「神指の夢舞台出雲」を南北に流れる、神戸川の清流の里でつくったぶどうの王様「巨峰」です。収穫時期は7月中旬~8月下旬。蒸り高く上品な味を、ぜひご賞味ください。



21

### 有限会社わたなべ牧場

〒692-0216  
島根県安来市伯太町日次463  
電話番号:0854-37-1581

### わたなべ牧場 手造りプリン

自社で飼育しているホルスタイン種とジャージー種のネッカ牛乳と、地元安来市産のネッカ卵を使い、カラメルは三温糖のみを煮詰めて無添加でつくっています。蒸しプリンなので素材の味がはっきりわかります。



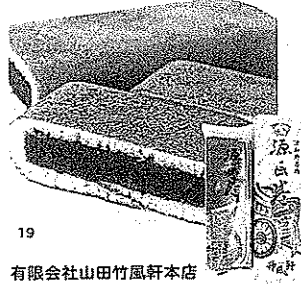
20

### 株式会社吉田ふるさと村

〒690-2801  
島根県雲南市吉田町吉田1047-2  
電話番号:0854-74-0500  
URL:<http://www.y-furusatomura.co.jp/>

### 七味とうがらし

「吉田町で栽培された農産物だけで商品を作りたい」そんな思いからこの七味とうがらしはできました。だから原材料は唐辛子、山椒、柚子、黒胡椒、葱、人参、ごぼうと一般に売られているものとはちょっと違いますが、マイルドな辛味とさわやかな香りが特徴です。小さな町なので栽培量に限りがあり、売り切れ御免なのですが、この「純吉田町産」の七味とうがらし、私たちが自信を持って皆様にお届けしたい商品です。



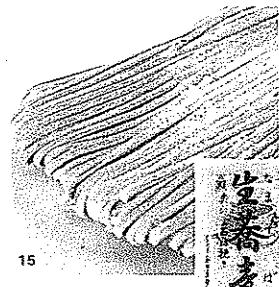
19

### 有限会社山田竹風軒本店

〒699-5605  
島根県鹿足郡津和野町高釜584-2  
電話番号:0856-72-0041  
URL:<http://fish.miracle.ne.jp/tikufu/tikufu/>

### 源氏巻

津和野名物源氏巻は、こしあんをカステラ状の生地で巻いた、あん巻です。あっさりしたほどよい甘さで、今でも昔ながらの製造方法でつくってあります。



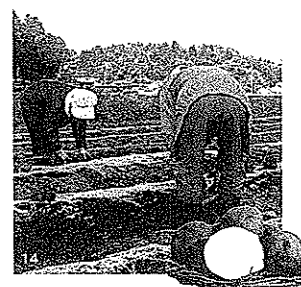
15

### 有限会社本田商店

〒699-1332  
島根県雲南市木次町木次323  
電話番号:0854-42-2100

### 有機奥出雲石臼挽き生蕎麦 つゆなし

有機の玄そばを石臼でじっくり挽き、挽きたてをそばにしました。甘皮まで挽きこんでいるため色が黒く、風味豊かで野趣にとんだ、幅の広い音ながらの出雲そばです。特殊製法により、酢酸などの添加物を使わず、そば本来のおいしさを隠し出しながら、常温で90日保存できます。3分で茹で上げますので、忙しい方にもどうぞ。



14

### 株式会社フロンティアあかき

〒690-3513  
島根県松江市坂町下赤名880-3  
電話番号:0854-76-2031

### 飯南町産 やまと芋

飯南町のやまと芋は、肥沃な土壌と豊富な水、高原特有の気候により、濃厚な旨みのある品質が特長です。栽培も組合員統一基準指導で安心・安全、心のこもった商品をお届けしております。すりおろしてとろろ、井、とろろ汁、すりおろしの揚げ物、お好み焼きの生地等、あらゆる料理に利用できます。やまと芋は昔からスタミナ食とされ、今では健康野菜として知られています。



13

### 有限会社ファーム神有

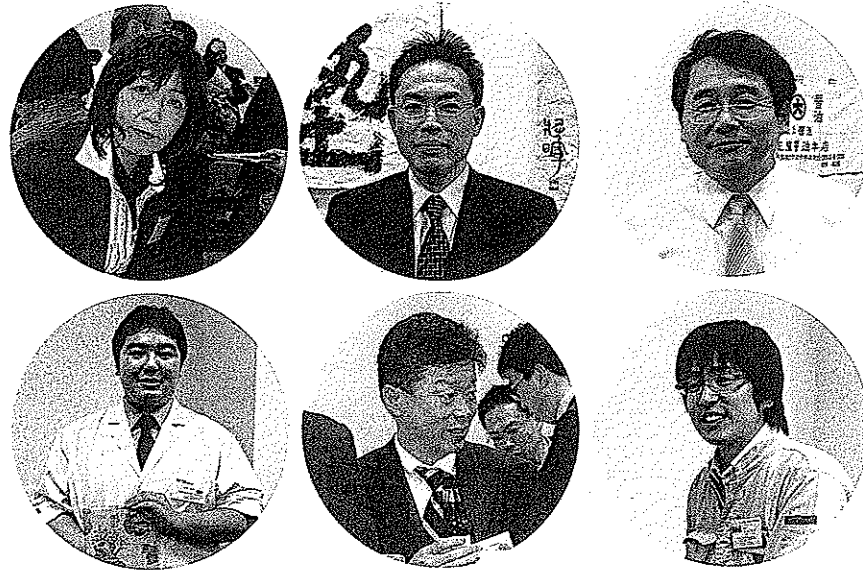
〒693-0021  
島根県出雲市堀谷町649  
電話番号:090-3747-6844

### ラズベリー

ラズベリーは欧米では一般家庭で生垣や家庭果樹園で栽培されており、鮮やかな色と独特な香りが親しまれていますが、日本で使用されているラズベリーのほとんどは輸入品で、国内の生産地はまだ少なく、生果として入手できる地域は限定されています。最近の研究から、抗酸化力が強いファイトケミカルを多く含んでいることから注目も集めております。



品質は人がつくる。



編集後記

島根には何度も訪れたことがありますが、今回の取材ではさらに島根の「奥の奥」にまで触れることができたような気がします。アラメ、牛乳、練り製品、柿、ヤマトイモ・・・改めて島根の食材の豊かさに驚かされました。お忙しい中、取材に対応していただいたつくり手の方々はじめ、アンケート等にご協力いただいた皆様、どうもありがとうございました！  
(有限会社良品工房 川原舞子)

カメラを向けると、いつも笑顔でこたえてくれたつくり手の方々。取材で初めてお会いしたのに、そんな気がしないほど気さくに受け入れてくれ、嬉しかったです。ありがとうございました。

(有限会社良品工房 飯塚由美子)



「ガッショ!! 顔が見えるってなんだろう」発行にあたって

島根県の基幹産業の1つである食品製造業は、市場競争環境が急激に変化している。それにともない県内の小規模零細企業は「新商品の開発」、「販路の開拓」等多くの経営課題を抱え、産業の空洞化や少子高齢化等の進展により、一層厳しい経営環境下におかれている。しかし、そのような厳しい状況下にあっても、ブランド化や高付加価値化、機能性の訴求などの取り組みを行い、取引先を県外に求め、販路を拡大している意欲ある食品製造業者が多くみられることもまた、島根県の特長である。

本媒体は、島根県の活用資源(素材や技術等)を掘り起こし、これまで県内だけにどまっていた優れた素材・技術を育成し、今後地域経済を担う人材、地域情報等の動きも促進することを目的に制作した。この中でお伝えしているように、今年度実施した「島根ガッショえもん塾」では、たくさんの方の県内コラボレーション商品が生まれ、さらに若いつくり手を中心とした新たな連携の芽が生まれている。これまでは東京・大阪など大都市圏の流通業者や消費者に向けた販路拡大の展開がメインであったが、今後は本来の商工会の強みである全国のネットワークを活用したLocal to Localの共同連携による、新商品・新しい販路づくりを目指したい。

(島根県商工会連合会)



「ガッショ!! 顔が見えるってなんだろう」

2007年2月発行  
発行所 島根県商工会連合会  
住所 〒690-0886 松江市母衣町55-4  
電話 0852-21-0651  
HP <http://www.shoko-shimane.or.jp/>

制作 企画: 白田典子 (有限会社良品工房)  
取材・編集: 川原舞子 (有限会社良品工房)  
デザイン・写真: 飯塚由美子 (有限会社良品工房)

タイトルデザイン 石原良子 (有限会社松江家らび)  
印刷 島根印刷株式会社