

## ウサビ満腹 「森のだんらん編 3」

### ウサビ満腹 「森のだんらん編 3」

ウサビ満腹 「森のだんらん編 3」

このレポートは ウサビ爆食「森のだんらん編 2」の続きです。

以前のレポートはこちら >> 「桃色ウサビの朝日町探検」

今平の移住者・水沼くんと、高知大学から視察に来た今城先生と一緒に

「森のだんらん」でおなじみの産業創造支援機構(旧送橋小学校)取材に行ったウサビ。

担当の正人さん・伸昌さんに

産業創造支援機構のお仕事の内容と

2012年に飼育方法を開発した放牧豚

「あっぶるニュー豚」の紹介を受け、

美味しい豚しゃぶしゃぶを味わった一行。



さっぱりした脂が売りのあっぷるニュー豚。

付け合せの小松菜の開発にも創造機構が携わっている。

しかし、産業創造支援機構が関わっているのは

豚肉や、小松菜だけではなかった！！

「いいえ、産業創造支援機構の力はまだまだこんなものじゃないわよ！」

そこに現れたのが、商品開発部門のみなさん



手には何やら新食材

なんでも支援機構では

加工品の開発にも力を入れていて、

朝日町の山菜を中心としたお惣菜作りも研究中なのだそうです。

その片鱗がこちら



あけびの煮つけ



山菜おこわ

急速冷凍ができる冷凍庫のおかげで、

風味を極限まで保ったまま送ることができるお惣菜の開発を目指しているんだそうです。

ウサヒ「すげえ、おなかが破裂しそう…」

「さらに、こんなものまであるのよ〜。」



生ハムとアボガドのバルサミコ酢がけ

今城先生 「すごい、もしかして、ハムもここで加工を?!」

今城先生のこの言葉に、創造機構職員全員のめが光る……

伸昌さん 「ふふふ、とりあえず、2階に行ってみましょう……」

職員の伸昌さんに案内されるまま、2階に上がることに……

案内されたのは元・理科室

(産業創造センターは旧送橋小学校の校舎を利用しています)



入り口で消毒されるウサビ

伸昌さん「さぁ、ご覧ください！これがハムの教室です！！」



一行「な、なんだって————！！！」

そこには、教室中に吊るされた生ハムが！

伸昌さん「だいたい1年半くらいで食べられるようになります。」



水沼 「常温保存なんですか？」

伸昌さん 「そうですね、換気にだけ気を付ければ、こういう小学校の教室でも十分ハムはできるんです。」

今城先生 「生ハムも発酵によって長期保存できるわけですから、この場所にいる菌との相性も良かったんでしょうね。」



単管パイプと扇風機で出来るハムの製造システム



おいしそうなハムにウサビ感動



空気循環には欠かせない扇風機

伸昌さん 「生ハムも試験製造しているのですが、今年からオーナー制をスタートして

1年半後にこの生ハム丸々いっぽんが貰える企画を始めたんです。」

水沼 「すごい！生ハム一本まるごとあったら女の子にモテモテじゃないですか。」



今城先生 「うちにハム食べに来ないって誘える」

ウサヒ 「なるほど…」

男性目線の特産品の利用方法

モテモテかとはともかく、3月から試験的にスタートした生ハムオーナーは

定員 15 名が1週間もせず埋まったそうです。

試験段階ということで、価格は 26000 円だったそうです。

本格販売の際は、もっとお値段上がると思いますが、

正直 5 万円出しても安いと、中の人には思いました。

そんなこんなで、無事視察終了。



満腹でもう眠い

ウサヒ 「最後になんですが、産業創造支援機構の今後の野望とかがってありますか？」

伸昌さん 「そうだなあ、ひとつは食品のブランド作りって

町外の人にとっては安いかもしれないけど

町内の人にとっては高く見えちゃうじゃない。」

ウサヒ 「うんうん」

伸昌さん 「でも、こういう商品って町の人のお奨めやお奨めなしでは

なかなかひろまっていけないものなんだよね。」

今城先生 「確かに、本当にいいご当地のブランド食品って

地元の人たちが自信を持っておすすめしてるものでもんね。」

伸昌さん 「そうなんです。だから、町の人に森のだんらんの商品の

良い点、この値段で売られる理由を理解してもらって

一緒に PR していただければいいなって思っています。」

ウサヒ 「すごく大事だよな〜」

伸昌さん 「もう一つは、この商品を買ってくれた方、

贈りものとして受け取った方が、

家族みんなで味わいながら、文字通り「だんらん」の良さ、

家族の絆を体感するきっかけになったらうれしいです。」



伸昌さん、産業創造支援機構のみなさまありがとうございました。

ウサビ 「いやー、産業創造支援機構にはこれからもいっぱい美味しいものを作ってもらいたいね。」

水沼 「次は白米をもっていきましょう！」

今城先生 「秋に、ワインをもっていくのもいいですね。」

完全に、取材ではなくご馳走になりに行く気まんまんな3人なのでした。

「森のだんらん編」 完