

「びわ」と「ゆうこう」を素材とした 新しい土産品の開発

長崎元気お土産プロジェクト

長崎市と長与町、時津町や商工会などからなる「長崎地域雇用創造協議会」が、新しい土産品開発『長崎元気お土産プロジェクト』を、昨年11月にスタートさせてから約半年が経過した。このプロジェクトの狙いは、平成30年度までの3年間で長崎の特産品である「びわ」と「ゆうこう」を素材とした新しいお土産品を開発し、そのノウハウや販売戦略を地域内の事業所に活用してもらうことによって売上や事業の拡大を図り、ひいては雇用拡大につなげることである。

本県の観光面をみると、去年は熊本地震の影響により観光客数が大幅に落ち込んだが、クルーズ船の寄港が増えていることや減少していた県外からの修学旅行が戻ってきていることなどから回復傾向にあり、また来年は、いよいよ「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の世界遺産登録が見込まれ観光客数の増加に期待がかかる。

こうしたなか、本県は国内の主要観光地と比較すると観光スポットが多い割には土産品の種類が少ないといった声も聞かれることから、本プロジェクトのような土産品の開発の取組みは注目される。

改めて本プロジェクトのお土産品の素材である「びわ」と「ゆうこう」について簡単にみてみよう。

■びわ

農林水産省の作物統計によると、2015年の本県のびわ出荷量は918トンと全国（2,330トン）のおよそ4割を占め全国一である。初夏の味覚として親しまれているびわは、本県の温暖な気候が栽培に適しているため生産が盛んで、「茂木」、「長崎早生」のほか、09年2月に品種登録された「なつたより」などの品種がある。

生産量は増加傾向にあったが、昨年1月の記録的な寒波の影響で大きな被害にみまわれた。今年も、昨夏に晴天が続き花のつき方も良かったため平年並みの収穫が見込まれる。

びわは、ゼリーやびわの葉を使ったお茶などの加工品が既に販売されているが、本プロジェクトによってびわの新しい楽しみ方が加わりそうだ。

■ゆうこう

「ゆうこう」は、ゆずやカボスに似た甘い香りと柔らかい果肉が特徴的な柑橘類である。酸味があるものの、糖度が10度以上と甘みも強いのが特徴であり、果肉はもちろん、果皮、種子まで食べることができ、中性脂肪を下げる成分も含まれているといわれている。

また、「ゆうこう」が自生する地域が、潜伏キリシタンとかかわりの深い長崎市外海地区と土井首地区の2地区に限られることや、各地の教会周辺に樹木の分布が多いことなどから、「潜伏キリシタンが伝えたのではないか」という説もあるほどで、長年受け継がれてきた地域の伝統的な果実といえる。

「ゆうこう」は、08年10月、伝統的な食文化を守る活動を行っているスローフード協会国際本部（イタリア）から食の世界遺産『味の箱舟』に認定されていることから、「潜伏キリシタン関連遺産」の世界遺産登録が決まると、ストーリー性がさらに増すため、観光客に注目してもらえるようなお土産品となりそうだ。

6種類の試作品

同協議会では、お土産品開発に関する検討委員会を設け、そのメンバーの料理研究家を中心となって6種類の試作品を完成させた（写真）。今年3月、その発表会を事業者向けに開催したところ、長崎市内をはじめ、長与、時津町の土産品製造・販売業者や飲食業者など約60名が集まった。

試作品を試食した参加者からは、「酸味がすっきりしていて食べやすい」、「すぐにでも売り出せるものもあり期待できる」、「若者に受けそうな味に仕上がっている」といった好評価や「冷蔵が必要なものもあり改良する余地がある」、「商品化する際には、お土産品としてのストーリーも大切だ」といった意見が寄せられた。

試作品発表会の様子



(資料) 6つの試作品

びわとゆうこうのパウンドケーキ



ゆうこうマーマレードを生地に練りこみ、ドライびわをトッピングした、しっかりとしたパウンドケーキです。

ゆうこうコンフィチュール



ゆうこうをまるごと使用し、かつりんごも加えて食べやすくなっている。スパイスを加えたほうは、お肉料理に加えるとお肉の味が引き立つ。コンフィチュールとは、フランス語でジャムを意味します。

びわ&ゆうこうクリーム



クリームチーズとヨーグルトを混ぜて作ったベースに、びわMIXフルーツソースをかけた一品。びわMIXフルーツソースの活用例として。

ゆうこう果汁100



ゆうこうを知るならまずは果汁から。意外と商品化されていないゆうこうの果汁。果肉を搾ったものと、ゆうこうまるごと酵素分解した果汁の2種類。

つぶつぶ長崎杏仁豆腐



びわの種で作った杏仁豆腐(種の粒感あり)に、びわMIXフルーツソースをかけた一品。びわMIXフルーツソースの活用例と、ベースにもびわを活用したのもの。

ゆうこうゼリー



まるやかなゆうこうの酸味を生かしたゼリーは、酸っぱいのが苦手な人でも食べやすい味になっています。

(資料提供：長崎地域雇用創造協議会)

新しいお土産の開発に向けて

同協議会は、今年度、6つの試作品をベースに、ある程度の量産が可能となるよう改良を重ね、テスト販売のなかから定番化できるものを探るとともに、ブランドやデザインなども磨き完成度を上げていく予定である。さらに来年度は、実際に販路拡大につながる商品に仕上げることを目指している。

このように、「びわ」と「ゆうこう」を使った新しいお土産の開発を通じて、地元の人その魅力が再認識でき、また観光客にも喜んでもらえる「長崎のお土産」となることを期待したい。

(泉 猛)

*長崎地域雇用創造協議会の取り組みについては、ホームページをご覧ください。

<https://nagasaki-chiikikoyo.jp/>