

福部ならではの おいしい味を作ります!

福部アイデア館管理運営協議会

福部アイデア館とともに12年

福部町と言えば、らっきょうと梨。これらの農産物を使ってさまざまな加工食品を開発し、積極的に販売しているのが「福部アイデア館管理運営協議会」です。

福部町海士の、らっきょう加工工場の一角にアイデア館が作られたのは平成10年のこと。それまでは、現在会長を務める山根美智子さんも、婦人会の活動として、農協の加工場を借り、みそなどの加工品を作っていました。しかし、専用の加工施設がほしいとい

う機運が高まります。関係するみなさんと検討委員会を作り、当時の福部村や村議会、農協などと折衝を重ね、3年ほどかけてようやく完成にこぎ着けました。

施設や設備は福部村が整備し、検討委員会のメンバーを中心に新たに管理運営協議会を設立して、管理に当たることになりました。

福部アイデア館の名称は一般公募し、県内からたくさんの方々が集まりました。「アイデアを出し合って商品開発していこう」という気持ちで、この名称に決まったそうです。



会長・山根美智子 さん
Michiko Yamane

次々と商品開発

それまで作っていたみそなどの一般的な加工品以外に、福部らしい新たな商品を作ろうということで、開発研究を進めました。最初にできたのが「梨ぶるるん」。規格外の梨を使って、ゼリーのような食感に仕上げたデザートです。山根さんによれば「人気の商品で、今は国府と福部の小学校で年2回給食に使っているんですよ」とのこと。消費期限が短いのが難点だそうです。

作り方にもこだわりがこ

もっています。「どの商品も、防腐剤や添加物はいっさい使いません。材料も製法も、安全・安心が第一なんです」と胸を張ります。

らっきょうを使って

らっきょうを使った商品も、ほとんど生み出していきます。今では福部を代表する加工品の「らっきょうドレッシング」は、「もったいない」の気持ちから生まれたそうです。

「らっきょう漬けを食べたら漬け汁が残りますね。せつかくらっきょうのエキスが溶け出しているので、何かに使



イベント限定のらっきょう饅頭が人気です
(平成21年10月25日 ふくべらっきょう・花マラソン大会)

《5月の番組ガイド》

.....鳥取市行政番組.....

『こんにちは鳥取市です』【放送】毎週金・土

鳥取市の施策や事業の取り組み状況、各種行事、お知らせを紹介します。

【特集】

山陰海岸ジオパーク
食育らくらくクッキング
＜野菜たっぷりメニュー編 Vol.5＞
元気です



食育らくらくクッキング

「福部アイデア館管理運営協議会」
今年度の主な事業

静止画文字情報

『鳥取市からのお知らせ』【放送】毎週日・月・水・木



イベント・募集・相談などの
各種お知らせを、文字画面と
音声でご案内します。

放送時間が変わりました。

6:00	9:00	11:00	12:00
14:00	16:00	19:00	20:00
22:00	23:00		

いなばぴよんぴよんネット

.....自主制作番組.....

農業番組『いなばアグリタイム』【放送】毎週水・木

田植えのようすや特産の二十世紀梨の摘果・小袋掛けなど、鳥取市内各地の農作業の様子をお送りします。

地域情報番組『とっとりウオーキング』【放送】毎週日・月

小学校の新一年生と地域住民との交流行事や、児童生徒の農業体験などをお伝えします。

生活情報番組『ぴよんぴよんワイド』【放送】毎週火

子育てや健康をテーマに、暮らしに役立つ情報や話題をお届けします。

手話番組『手話でコミュニケーション』【放送】毎週日・月

ニュースや話題、行事、お知らせを手話や字幕で紹介いたします。

地デジの準備をお願いします！

アナログ放送は平成 23 年 7 月 24 日に終了し、地上デジタル放送に完全移行します。視聴方法など詳しくは、ご加入のケーブルテレビ局にお問い合わせください。

情報をお寄せください！

いなばぴよんぴよんネット ☎ 0857-22-6111

放送予定は予告なく変更することがあります。
番組の放送時間は、ホームページまたはデジタル放送の電子番組表(EPG)をご覧ください。
<http://www.inabapyonpyon.net>



注文を受け、らっきょうドレッシングのグループが5人で作ります

「えないかと考えたんです」ということで、ドレッシングに。らっきょうの漬け方次第で、ドレッシングも味が大きく変わるため「漬ける際の砂糖や酢の分量をこれと決めるのに2年かかりました。味を統一するために、ドレッシング用のらっきょうはアイデア館で漬けます」と工夫を語ります。熱々のフライにかけるのがおすすめだそうです。また、県外からのお客さんに喜ばれるの

がらっきょう入りせんべいの「千兵衛さん」。米粉を使ったぱりぱりとした食感と、らっきょうのほんのりとした香りが特徴です。カラフルな箱入りで、旅行のおみやげにちょうどいいのだとか。また、10月に開催される「らっきょう・花マラソン」には市内外から多くの参加者がエントリーしますが、選手や応援の人たちが予約するほど大人気の商品が、イベント限定販売の「らっきょう饅頭」です。肉まんの中にらっきょうを封じ込めた饅頭は、皮も手作り、ほくほく感が最高。

組織改革で活性化

協議会で作った加工品は、サンドパルととりの福部ふるさと市で販売するとともに、年に1回のアイデア館まつりを中心に、らっきょう・花マラソンなどの地域のイベントに出店します。直接販売は、接客・商品管理などの面で得るものが多く、特に昨年鳥取砂丘オアシス広場で行われた「世界砂像フェスティバル」は、大きな転機になったようです。福部町のブースを設け、ローテーションを組んで、販売にあたりましたが、商品が売れ

てくると、夜でもアイデア館に出て作り足さなければならぬという状況でした。「これまでの体制だとそういう時に同じ人がいつも出ていました。グループ分けをしてみんなが製造を分担し、作る喜びを感じてもらえるようにしたいんです」と山根さん。原価計算や利益の分配など、商品ごとに採算性をグループで考えてもらうことにしました。会員数が約50人を数える大所帯の福部アイデア館管理運営協議会。福部ならではのおいしい味の追求が地域を元気にしています。