

## ふるさと納税の寄附者と育てる新商品 「白糠産品開発プロジェクト」

### 第2弾は「極寒ブリ」を使った「漬け」。

**「地」**域に根をはり日本を興す」がコンセプトのマーケティングリサーチ会社「株式会社immue(イミュエ) (所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：黒田康平)」と白糠町および町内生産者が共同で新商品を開発し、ふるさと納税の寄附者の意見等を反映させていく「白糠産品開発プロジェクト」の第2弾が完成しました。

本プロジェクトは、白糠町の一次産品に加工技術で付加価値を付け、ふるさと納税のお礼の品として提供し、ふるさと納税寄附者の声を商品の改善へとつなげていく、寄附者の協力によって商品開発を行う「食の参加型プロジェクト」です。

第1弾は、白糠漁業協同組合の「秋鮭」を使った西京漬けや、ちゃんちゃん風味噌漬けなどの4品で、本年10月から本町のふるさと納税のお礼の品として受付・発送を開始し、11月末までに100件以上の寄附があり、その中から40件以上の声が届けられています。

続く第2弾は、近年本町でも漁獲量が増えている「ブリ」を使った「漬け」の2品です。

白糠町のブリは旨味が強く、脂のりが良いことから「寒ブリ」を超える「極寒ブリ」と名付けました。



株式会社イミュエ  
ホームページ



2種類の漬け丼を試食する女性団体連絡協議会の会員

「極寒ブリ」の名称使用ルールは次のとおりです。

1. 白糠漁協で水揚げされること
2. 船上活〆（船上放血）で1匹ずつ処理されていること
3. 魚体が7kgを超えること

白糠漁業協同組合と共同で「極寒ブリ」の商品開発に取り組み、ブリの切り身をタレに漬け込んだ「漬け」の2品を完成。レシピの監修は神奈川県二宮町にある「Kai's Kitchen(カイズキッチン)」の甲斐昂成オーナーシェフが務めました。

一品目はブリの切り身を甘じょっぱい醤油ダレに漬け込んだ「りゅうきゅう」です。「りゅうきゅう」とは、大分県の郷土料理で、ブリをよく食する西日本の味を取り入れました。二品目は白糠町の名産である赤シソをタレに漬け込んだ「たんたか」です。※鍛高の

シソは使用していません。

11月24日、町女性団体連絡協議会(池田昭子会長)を招いた商品の披露・試食会を行いました。池田会長は「とてもおいしかったです。こうした取り組みを通じて町が活性化していくといいですね」と期待を込めました。

「極寒ブリ」を使用した「漬け」の2品は、11月28日から2種類合計6パック詰め限定200食で、ふるさと納税のお礼の品として受付・提供を開始し、12月4日をもって、受付を終了しました。



## 「エンジョイスports教室開催」～楽しみながら冬季の運動不足を解消しませんか～

日 時／① 1月30日(月)13時30分～15時 ② 2月2日(木)13時30分～15時

場 所／総合体育館

内 容／①ポッチャ(ヨーロッパ発祥のニュースポーツ)

②ゲートカーリング(白糠町発祥のニュースポーツ)

※①と②のいずれも一人から申し込みができます。1日だけの参加も可能です。

対 象／16歳以上の町民 参加料／1回につき100円(保険代)

申込方法／社会福祉センター窓口にお越しいただくか、電話で申し込みください。

申込期限／1月24日(火) その他／動きやすい服装、運動靴、タオルを用意してください。

申込・問合せ先／社会福祉センター ☎ 2-2287

