

失敗しないための地域特産品開発のコツ

～新島 明日葉ジェノベーゼ・あめりか芋ペースト～

新島特産の明日葉ペーストとあめりか芋の一次加工についての方向性や可能性についてレクチャーとメニュー提案をさせていただきました。(2015年2月17日)

新島では明日葉ペーストが一次加工品として既にありますが、付加価値をつけた二次商品として「**明日葉ジェノベーゼソース**」をご提案をしました。「**新島の産物を売るということは、新島を売ること**」という地元の方のお話がありましたが、加工品も同様で、「**新島の加工品も新島を売る**」ことです。芋の場合、**とりあえずペースト化するなどの安易な一次加工は失敗のもとで、最終的な売れる商品のイメージや、加工場所、地域性、販路のことを考えてどう一次加工するか決めていくのが重要です。**あめりか芋は大変美味しく、珍しい芋なので生産・加工・販売が一体となってブランディングしていくことで、他にも産地との差別化やあめりか芋を保護することができます。また、二次加工品は新島の海や山の他の産物も一緒に打ち出すような商品展開いくことで地域内連携や、商品展開がしやすくなります。それを実際に形にしたメニューを提案させていただきました。実は地域のことを何も知らずにメニュー提案することもできますが、それは地域に残っていかないし現実性が薄い場合が多いです)この半年、何回も新島を訪問し、現場を見たり、現地の方々と交流してある程度理解できてきたからこそ現実的なご提案ができました。みなさんに喜んでいただけて幸いでした。新島活性の一助となれば幸いです。



新島特産赤イカと磯のりの
ジェノベーゼピッツア



あめりか芋のプリン
特産の天草の寒天も使用



あめりか芋



芋畑にて