



野辺地特産のマメ科植物 カワラケツメイで新商品

「いそべちゃんサンド」

野辺地町で2月1日に開催される「のへじ停車場ランタンまつり」に合わせ、町内有志で組織する「まちづくり組織WACCA(わかか)」が、町特産のマメ科植物カワラケツメイを使用したパンと、地元で親しまれている精進料理・豆腐の磯辺揚げを組み合わせた新商品「いそべちゃんサンド」を発売する。メンバーは「ヘルシーで若い人から年配の方までおいしく食べられる」とアピールしている。(藤村大地)

WACCAは町内の若手が町を盛り上げる目的で活動。今回は、町外でなじみの薄いカワラケツメイの知名度を高めようと茶会を企画。町内の高校生や大学生らのサポーターを募って計画を進める中、PRする新商品の開発も決めた。

着目したのは、伝統料理の豆腐の磯辺揚げ。磯辺揚げは豆腐を主体にナガイモやゴボウなどを合わせ、かば焼き風の味付けをするために「精進うなぎ」とも呼ばれる。味が優れていることに加え、町内で長年好まれてきたことも決め手となった。

カワラケツメイを利用したパンを販売する町内の「パン工房ピリオン」の協力を得て商品化に着手。サイズや味付けなどをメンバーで検討し、トマトやレタスなども挟んだサンド形式で提供することになった。

店主の岡田秀太さん(52)は「味付けもしっかりしていてカワラケツメイのパンに合う。肉や魚ではないが、しっかりと満足感も得られる商品に仕上がった」と太鼓判を押す。昨年11月に同店が町外のイベントで試作品を販売した際には、ヘルシーさから女性を中心に人気だったという。

開発に携わったサポーターの天内颯さん(19)は「商品を食べに来てもらうことで、地域の活性化につながってほしい。カワラケツメイの知名度も上げたい」と笑顔を見せた。

ランタンまつりは恒例行事で、1日午後1時から8時半まで野辺地観光物産PRセンターで開催。いそべちゃんサンドの価格は1個350円(税込み)。今回開発した商品レシピは町内の飲食店に無償提供する。

若者のまちづくり組織 イベントで販売へ

カワラケツメイのパンで磯辺揚げを挟んだ「いそべちゃんサンド」

野辺地町のパン工房ピリオン