

伝統の縮とそばのコラボレーションによる特産品の創出

小千谷 21 企業組合

「伝統の「小千谷縮」の原料である「青苧」の「葉」の高い栄養素を「小千谷そば」の「つなぎ」に利用し、小千谷ならではの特産品「青苧そば」「青苧うどん」を創出

所在地：〒947-0026 小千谷市上ノ山 4-3-31 電話番号：0258-83-0400
FAX 番号：0258-83-3567 設立：平成 19 年 2 月 出資金：40 千円
組合員数：4 人 組織形態：集中型企业組合 地区：小千谷市
主な事業：乾麺の製造・販売
組合専従者：1 人 URL：<http://www.ojiya21.com/>

背景と目的

「小千谷縮」は、重要文化財技術指定を受けた高級麻織物として全国的にも有名であるが、近年、絹織物や化学繊維に押され、また着物離れにより、産業が衰退し、地域の活力も低下していた。そこで、小千谷高校の卒業生が小千谷ならではの特産品創出による地域おこしを目指し、異業種交流団体「グループ小千谷 21」を結成した。平成 9 年、地元を代表する特産品「小千谷縮」の原料である「青苧（あおそ）」の葉の分析をしたところ、栄養分が豊富なことが分かり、これを「そば」のつなぎに利用した「青苧そば」、関連商品として「青苧うどん」を製品化することに成功した。売上は年々増加し、平成 19 年、本格的な活動を図るため組合を設立した。

事業・活動の内容

組合は、原料である「青苧の乾燥葉」の調達、生産の委託、製品の受入れ・保管、受注、販売、出荷の業務を行っている。「青苧そば」「青苧うどん」の製造は、グループ小千谷 21 の構成員の一人で、グループ時代の開発・試作段階から積極的に関わっている製麺業者に委託している。これにより、品質の安定、味の確保が可能となっている。組合設立後、日は浅いが、母体である「グループ小千谷 21」の長い活動実績があり、経営基盤は確立されている。近年、自然食、健康食への関心が高まり、「青苧そば」「青苧うどん」が好評を得ていることから、「青苧」の栄養素に着目した県外の食品製造業者からサプリメントや自社の製品への応用などの引合いが寄せられている。

成果

法人化によって、社会的評価も高まり、売上は増加しつつある。青苧の葉の栄養素を練り込んだ商品の品揃えを充実させるため、「青苧パスタ」や「青苧ラーメン」など、新

製品の開発に取り組んでおり、一部は、試作・試食段階にある。また、最近開発した青芋の葉の粉末は、多くの食品に利用でき、保管も容易であることから、県外の食品製造業者からの引合いも多い。来年放送予定の大河ドラマ「天地人」の原作には「青芋」の記述が多くあり、これが青芋への関心を高め、飛躍の契機となることが期待されている。