

湯沢町の旅館や飲食店等プロの料理人と農業者グループによる「かぐら南蛮」を用いた食文化創造と街おこし

当会で支援をしていた合同会社からいすけ本舗と農事組合法人滝の又農産が行う『旅館や飲食店などのプロの料理人たちが提供する「からいすけ料理」の食文化創造と地域連携事業』が平成21年11月20日に農商工等連携事業（※）の事業計画認定を受けました。本事業はかぐら南蛮を使った料理・レシピを開発し、これによる食の提案を行い、湯沢地域内の旅館や飲食店等プロの料理人と農業者グループの連携により地域の活性化を図ることを目的としています。

なお農商工等連携の事業認定は本県では5件目となり、当会の支援では(株)北雪酒造につづき、2例目となります。

◆連携の背景と経過

湯沢町は国内有数のリゾート地として、温泉、リゾートマンションが多く、スキー場利用者、観光客で賑わいをみせる地域です。しかし、年々スキー場利用客は減少を続けており、また全国・世界からの来客に提供できる目玉となる料理や食材がないというのが現状でした。このような中、新食材を開発し、湯沢地域の目玉となる料理によって、まちの活性化を図るべく、有志が集まり、かぐら南蛮を使った『からいすけ料理』を普及展開する(合)からいすけ本舗を設立しました。同社ではかぐら南蛮と自家製味噌を用いて、かぐら南蛮味噌の製造・販売を行ってきましたが、原材料となるかぐら南蛮の安定的な供給が課題となっておりました。

一方、スキー客の減少でゲレンデ地代収入に頼っていた農家の収入は減少傾向にあり、夏季のスキー場の有効利用について考えておりましたが、夏季の山麓ゲレンデでの農業は野猿の食害により大豆、実作物は栽培不可能でした。そこで、猿が好まないかぐら南蛮の栽培を行うことは猿害対策も図れ、農家収入の向上にもつながることから、スキー場の地主農家とともに湯沢町の農業者団体である（農）滝の又農産はからいすけ本舗の事業趣旨に賛同し、かぐら南蛮の生産供給を行うことになりました。

◆持ち寄る経営資源と連携の必要性

(合)からいすけ本舗はかぐら南蛮の加工生産技術、ノウハウを使い、プロの料理人の調理材となる「かぐら南蛮味噌」、「かぐら南蛮バター」、「かぐら南蛮ジャム」を生産し、主要材料の大半を湯沢で製造・加工することで安心・安全をアピールして製品の付加価値を高め『地産・地商』（地域で生産されたものを地域での商売に用いるとの意）商品として販売



形が獅子舞の面「かぐら」に似ていることが名称の由来。
成熟度により緑→赤へと色が変わるとともに辛さも増す。

します。また約120名の地元料理人や旅館、食堂、土産品店とのネットワーク、地元旅館や飲食店のプロとしての調理技術を活用し、「からいすけ料理」の開発、普及をはかり、地域の活性化を目標とします。また、かぐら南蛮は、熟成度、色合い（赤・青）、収穫時期によって辛さや甘み等がことなるため、収穫には高度な技術が必要となります。プロの料理人に評価される製品を作るためには、（農）滝の又農産のかぐら南蛮栽培技術、収穫技術が必要となり、プロの料理人の調理材となりうる高品質、高水準の商品を生産するには、両者の経営資源が必要であることから、連携を図る必要がありました。

◆販売戦略と見込まれる効果

原料であるかぐら南蛮の栽培から加工、製造、消費のすべてを湯沢町で行う『地産地商』を基本に湯

沢以外では販売をしない戦略を原則としています。
(合)からいすけ本舗は湯沢の旅館、飲食店にかぐら南
蜜味噌等を供給、かぐら南蜜を使った「からいすけ
料理」の食文化を創造し、地域の食ブランドとして
の形成を図ります。

地域の食ブランドして普及し確立されれば、観光
集客力の強化が期待され、街おこしとしての波及効
果、湯沢地域の活性化も見込まれます。連携先農業
者にとっても、野猿による食害対策への効果と、か
ぐら南蜜の栽培による夏季のスキー場農地の活用に
より所得の向上が見込まれ、また夏季のゲレンデを
利用したかぐら南蜜畑は湯沢町の新たな景観となり
ます。



◆今後の方針

湯沢町のホテル・旅館15軒、飲食店100軒に声を
かけ、レシピ料理を開発してもらい、かぐら南蜜料
理としてアピールし、現在いくつかを試作して、得
意客に提供し好評を得ています。今後は「からいす
け料理」創作、提供を推進し地域の食ブランドとし
ての定着を図るため、湯沢の旅館組合や商店街組合
に協力を依頼し、そば、ラーメン、うどん、豆腐、鍋、
餃子、ピザ、リゾット、饅頭などの専門店に声をか
けシリーズ化を検討しています。加えて、食のフェ
ア等でアピールすることはもちろん、かぐら南蜜
ファンづくりとして、栽培体験ツアー、料理教室、
からいすけ祭りなどを実施し、「からいすけ料理」
の食文化形成の促進を図り、地域とともに雪国食文
化発信型ブランドのシンボル商品に育てて行きます。

また、かぐら南蜜を利用した事業展開を行う上で
品質保証を図る必要があり、かぐら南蜜の地理的表
示（Geographical Indications:例えば「新潟かぐら
南蜜」）や、「かぐら南蜜」使用など、表記に関する
ルール、かぐら南蜜の栽培技術の向上などが不可欠
であることから、かぐら南蜜を広く普及促進する協
議会等の発足を予定しています。

新潟県中央会では、中小企業者と農林漁業者との
連携である農商工等に係る事業認定サポートを強力



かぐら南蜜を使用した料理

に推進しております。農商工等連携は地域活性化の
切り札として注目されており、食の安全が注目され
重視されている現在、中小企業者と農林漁業者との
連携が大きなビジネスチャンスとなる可能性を秘め
ております。中央会までご相談ください。

【農商工連携についてのお問い合わせ先】

新潟県中小企業団体中央会

工業振興課 TEL (025) 267-1100 まで

※農商工等連携事業とは…当会では、関東経済産業
局委託事業の地域力連携拠点事業（創業支援、地
域資源活用・農商工連携他）を実施し、県内小規
模事業者等（農林水産業も含む。）に対して経営
支援等を実施しています。この事業のテーマの一
つとしての農商工等支援事業では、農林水産業と
商工業が有機的に連携を図ることにより、新商品
開発・新役務開発等のビジネスプラン作成とその
計画の具体化のための支援を行っています。（農
商工等連携促進法）。



農商工が生み出す湯沢町、かぐら南蛮の食文化形成イメージ

魚沼地方の生野菜



からいすけの町湯沢町