

# 伝統野菜「内鎌ゆうがお」手挽きかんぴょうの伝承と販路拡大支援

## 企業紹介

池田町内鎌のかんぴょうを守る会

- 代表者: 太田 洋介
- 所在地: 北安曇郡池田町会染10400-2
- 会員数: 24人
- 事業内容: 内鎌かんぴょうの製造・販売
- 連絡先: 0261-62-4607

## 支援を受けて

かんぴょう料理のレシピを作成していただいたことにより、いろいろなアイデアの料理を知っていただくと共に、「池田町内鎌のかんぴょう」の知名度向上に繋がり、今後の販路拡大に期待できる内容となり、感謝申し上げます。



太田 代表者

## 支援概要

### ■企業の現状・課題及び支援の経緯

「池田町内鎌ゆうがお」は、江戸時代から栽培方法が確立されていることから、信州の伝統野菜において大北地区の第一号に選定され、かんぴょうは伝承地栽培認証票の使用を承認された。そこで、この内鎌かんぴょうの認知度をさらに高める必要があり、消費拡大には、いろんなかんぴょうの食べ方を周知させるため、かんぴょう料理のレシピ集が必要だという事で依頼され、レシピ集を作成した。

さらに、この度「北アルプス山麓ブランド認定品」である内鎌かんぴょう等を用いたB級グルメのメニュー募集に応募を決め、未発表のオリジナル料理の開発と、月刊誌に掲載する「ゆうがお料理レシピ」の作成支援の要請があった。



手挽きかんぴょうの乾燥



### ■実施した支援内容

「北アルプス山麓ブランド認定品」である内鎌かんぴょう等を用いたオリジナル料理の開発ということで、太田代表夫婦のご意見をお聞きして、どんな料理にするか検討し二品を提出した。



新メニュー  
「かんぴょうと野菜のがつり豚丼」



新メニュー  
「オクラと信州吟醸豚のかんぴょう巻き揚げ」



依頼作成した「内鎌のかんぴょうレシピ集」40品目掲載

また、伝統野菜に選定されている「内鎌ゆうがお」が、月刊誌やホームページ等に掲載される理由で、料理レシピの依頼を受けた。



「内鎌ゆうがお」



ゆうがおの皮の部分



ゆうがおの中身



ゆうがおの芯の部分

ゆうがおの皮のきんぴら

ゆうがおの鉄火味噌

ゆうがおの芯の甘辛だれ

## 支援の結果及び今後の展開等

「北アルプス山麓ブランドB級グルメ」に、かんぴょう料理を応募したところ書類審査を通過したので、再度レシピの内容の精査見直しを行なった。また伝統野菜「内鎌ゆうがお」を月刊誌等に掲載し、認知度アップと販路拡大を図るため、ゆうがお料理レシピ作成を依頼された。販路拡大の努力が実り、生産数の不足で増量が課題となり、一部機械化の導入も検討、更なる販売量拡大を目指す。

一部機械化導入の試作機



## 支援を実施して

上席専門経営支援員 山中 美智子

池田町商工会 横川 豪主任経営支援員

この会との関わりは伝統野菜の認定時からで、かんぴょう料理のレシピ集の作成や補助金等を中心に、支援をした。この会は太田会長を中心に、「内鎌の手挽きかんぴょう」の伝統を守っている 前向きな30人程の皆さんで、今までの活動が認められて「平成30年度長野県園芸特産業関係功労者」の知事表彰を受賞することができた。更なる発展に期待する。

