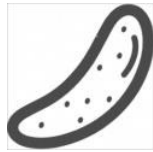




黒滝村食の6次産業化プロジェクト
ねえのごつつお
 (黒滝村)



黒滝白きゅうりを食べてもらいたい！
 村を元気にしたい！

6次産業化の取組に 至った経緯

「黒滝白きゅうり」は、奈良県吉野郡黒滝村で江戸時代から現在まで種子を受け継ぎ栽培されてきた奈良県在来のキュウリ品種です。平成26年には「大和の伝統野菜※」に認定されました。村ではより多くの生産者に黒滝白きゅうりを作ってもらおうと、農業委員会が中心になり、栽培講習会等を開催し、生産振興に取り組んでいます。



黒滝白きゅうり 栽培の様子



栽培講習会の様子

黒滝白きゅうりは、果実全体が白色で、

通常のキュウリと比べて太く短く、皮は薄く、えぐみがなく、コリコリした食感が特徴です。地域では、昔から漬物として親しまれてきました。

村では、この黒滝白きゅうりを「多くの方に食べていただきたい」、「村を元気にしたい」という思いで、平成28年に「黒滝村食と農



黒滝白きゅうり

の6次産業化プロジェクト」の一環として村在住の女性を募り、40代～80代のメンバー6名で「ねえのごつつお」が発足しました。村では、年上女性を愛称で「ねえ」と呼びます。また、「ごつつお」は「ごちそうを」意味し、料理上手で元気な女性たちが地元特産野菜を使った素朴で思いやりのあるごちそう作り、を多くの方に知ってもらいたいという思いで加工品開発などの活動が始まりました。

6次産業化の取組内容

※大和の伝統野菜とは

戦前から奈良県での生産が確認されている品目で、地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法等により、「味、香り、形態、来歴」などに特徴を持つもの。県では現在20品目を認定している。

「白きゅうり漬けシリーズ」は、専門家の意見を取り入れながら、若い世代や漬物の苦手な方にも受け入れられるように試行錯誤を繰り返し改良したもので、昔

から伝わる「ひね漬け」をベースにしながら新しいアレンジを施し誕生したものです。

その一つが、黒滝白きゅうりの白色を活かした「白醤油漬け」です。大豆を使わない白醤油「白たまり」で爽やかな辛口に味付けし、奈良県産の柿酢でまろやかな酸味を加えています。関西では馴染みのうすい味のようなのですが、お酒によく合うと好評で、主力商品となっています。



「ねえ」たちが丁寧にぬか漬けに

「白きゅうり漬けシリーズ」は、佃煮やキムチ漬けなど、様々なアレンジ商品が作られています。地元の人からは「ひね漬けで食べるのが一番」との声が多く聞かれました。ひね漬けは、しっかりと漬け込まれたシンプルな味わいと歯ごたえの良さが魅力で、夏になると塩と糠で漬けて込んで作ります。この地域では、ほうじ茶で炊いた茶粥とともに、食されてきたものです。伝

統の味、ひね漬けの良さも知ってもらいたいとの思いで、新たなひね漬けの商品化にも取り組んでいます。さらに、黒滝白きゅうり本来の味を手軽に味わってもらえるように、浅漬けやピクルスの試作を行い、夏限定ですが商品化に至りました。



ピクルス

取組の成果

「白きゅうり漬けシリーズ」は、村内のアンテナショップ「奥座敷市場」や隣の天川村などで販売され、好評

を得ており、村のふるさと納税の返礼品にもなったことを契機に、農家の生産意欲も高まっています。さらに白きゅうり以外の野菜にも目を向け、加工品開発に向けて話し合いを重ねた結果、黒滝村産「紫芋」をはじめとした県産野菜パウダー「naravege-ナラベジ-」が生まれました。ナラベジは、野菜クッキー等に利用しています。さらに現在では、ナラベジ入りのシフォンケーキやフィナンシェなどのギフト・イベント用のスイーツも販売しています。



県内産野菜パウダー「naravege-ナラベジ-」



ナラベジを使った野菜クッキー



商品PRチラシ

今後の事業展開

今後は、SNS (Facebook 等) で黒滝村の魅力を発信し、新聞やテレビ局を通じてニュースリリース等の広報活動も行うことで販売先を増やしていきたいと考えています。



新商品の米粉のピザ

事業者概要

事業者名	黒滝村食の6次産業化プロジェクト ねえのごっつお
代表者名	松本 芳子
住所	吉野郡黒滝村大字寺戸77番地
電話	0747-68-9702
F A X	0747-68-9702

