

タマネギでご当地グルメ

南あわじ市商工会有志ら
ブランド名は「オニコロ」



試作開発された「オニコロ」第1弾を持つ田中副委員長(右)ら(南あわじ市の「うずの丘」で)

淡路島産タマネギを使った新しい名物を作ろうと、南あわじ市商工会の有志が「淡路島オニオンキッチン」プロジェクトを立ち上げ、ご当地グルメの開発に乗り出していくことになった。商品のブランド名は、オニオンと国生み神話のおのころをかけた「オニコロ」。第1弾としてオニオンフライなどを入れて春巻きの皮とパン生地で巻き、油で揚げた2種類のスナックを試作した。メンバーは「島内外に愛される名物に育てていきたい」と意気込んでいる。

メンバーは瓦製造業や清掃業、水産業、デザイン事務所、料理研究家など異業種の26人。2006年度から島の活性化を考える勉強を重ねた中で、地域振興を図ろうと企画をスタート。08年7月からタマネギを切り札に具体的な商品開発を始め、アンケート調査の結果、人気の高いオニオンフライを生かした商品作りに焦点を絞った。

完成したオニコロ第1弾(直径4枚、長さ12枚)は肉入りと、エビ入りの2種類。ともに、オニオンフライやスライスを入れ、肉入りには淡路産牛を使った。値段は一本250円を予定

第1弾 スナック 2種試作

しているが、来年4月の本格発売までに味を含めさらに検討を重ねる。

今日13、14両日の午前11時から、市内の観光施設「淡路ファームパーク・イングリッドの丘」の outlet で試験販売。14日には第2弾のライスボールも並べる予定。

将来は会社組織とし、イベント出店のほか、発売3年後には島内外で商品取り扱い40店舗を目指す。プロジェクトの田中一良副委員長(42)は「未長く取り組み、地域の活性化に役立てたい。ロゴを見れば、すぐわかかってもらえるぐらいの名物にしていきたい」と話している。