



▲揚げたての「オニコロ・ロール」

南あわじ市商工会（志智宣夫会長）では、平成十九年に「淡路島オニオンキッチン」という団体を発足させ、地元淡路島産のたまねぎを地域活性化につなげようと、様々な試みを行っている。

同団体は、全国第三位の出荷量を誇るたまねぎのブランド力を活かし、「B級グルメ」ブームにあやかっ、たまねぎの創作料理の試作品を考案。メンバーは商工会職員のほかにデザイナーや瓦業者など、多岐にわたる。たまねぎの甘さを生かしたメニューを続々と開発しており、兵庫県立大学との産学連携事業、今年度の全国展開支援事業、

—淡路産たまねぎをPR—
「淡路島オニオンキッチン」の挑戦
—南あわじ市商工会—



▲キャンパス内で長蛇の列

業に認定され、淡路島内のイベント参加や大学生へのモニター調査を行なっている。

六月二十六日には、同大学の学園都市キャンパスにて「オニコロ・ロール」の第一回試食会とアンケート調査を実施した。

「オニコロ」は、「オニオン」と「おのころ島」をかけて命名した。メイン食材である淡路牛のたれ焼き、もしくはエビのタルタルソース風味に、オニオンフライ、オニオンスライス、ピクルスを和え、春巻きの皮で包み、パン粉をまぶしてカリッと揚げた軽食メニュー。来春にはインターネット等で販売する予定である。



▲手際よく試食を配布するスタッフたち

当日は、大学生や教員を対象に試食とアンケートを行った。用意した三百食は飛ぶようになくなり、アンケートでは「たまねぎの甘さがよく合う」、「満腹感がある」といった意見のほか、「具材の切り方を工夫してほしい」、「サイズを小さくして安く提供してほしい」といった改善点も多く寄せられた。

関係者は今後も同大学で様々な開発メニューの調査を継続するとともに、島内外のイベント等に出席し、市場の反応を反映させてよりよい商品を開発したいと考えている。また二〇一三年には、島内外の四十店舗に卸し、年間売り上げ一億二千万円を目指したいとしている。

詳しくは、ホームページまで。
<http://www.n-awaji.jp/onion/>

出石町商工会青年部（上坂泰三部長）は、創立四十周年記念事業として、約四十万個のペットボトルのキャップを収集し、巨大なエコキャップアート（縦五メートル×横二十メートル）を制作する。

「モザイクアート」という技法で、毎年十一月の「出石お城まつり」に登場する大名行列の槍振りを描き、十月中旬～十一月三日まで出石城址で展示を予定。現在「捨てればゴミ、活かせば資源」をモットーに、ペットボトルキャップの回収に奔走している。集めたペットボトルキャップはゴミの分別だけではなく、CO2の削減につながるとともに、「エコキャップ推進協会」



▲キャップ集めに奔走する青年部員

—世界中の子どもたちにワクチンを—
「エコキャップアート」
—出石町商工会青年部—

からNPO法人「世界の子どもにワクチンを日本委員会（JCV）」を通じ、途上国の子どもたちにワクチンが届く仕組みになっている。この取り組みは、絵の完成後も続けていく予定である。

同青年部長は「ほんの些細なものでも、集まれば大きなチカラになる。回収目標四十万個を目指し、一人でも多くのご協力を。」と呼びかけている。

（出石町商工会）
〇七九六―五二―二二（二三）



お客さまを最優先に
ありがとうの気持ちを込めて

Together With You

地域とともに発展する
但馬銀行