

淡路島オニオンキッチンの軌跡

2006年(平成18年)

「淡路島オニオンキッチン」という組織の前身は平成18年にさかのぼります。「自分達の町は自分達で守ろう！今よりも、もっと良くして行こう！」という志のもと、集まった南あわじ市商工会で形成された「南あわじ市政経塾」メンバーが礎です。



平成18年は、1年前に行行政合併したばかりの南あわじ市であった為、「自分達の町をまずは知るうやないか！」という事で、地域の産業、教育について勉強会を行いました。

2007年(平成19年)

平成19年に、「地域資源活用プロジェクト」という組織名に改名し、兵庫県立大学との産学連携をスタート。

池田潔教授の参加もここからになります。机上だけではなく、行動に移す何かを、アクションを起こそう！という事で、B級グルメブームに乗り、玉ねぎを使った軽食メニュー作りが始まりました。

2008年(平成20年)

平成20年には、「地域資源活用研究会」に再度、名称変更し、「南あわじ市の地域資源を活用した何かを作り

上げよう！それがベースになることで淡路島が元気になるはずやんか！」という事で、平成20年より、全国的に一番知名度のある淡路島産玉ねぎを活用した特産品作り着手し始めた訳です。尼崎市にある育成調理師専門学校の林田教授にご協力頂いたのも、この頃になります。



オニキチシリーズ第1弾の「オニキチロール」第2弾「オニキチコンフィチュール」が誕生したのもこの頃

です。イベントでは即日即売という誠に嬉しい状況が出店する度に続き、最高のスタートでした。

しかし、淡路島産玉ねぎ自体が、他産地の玉ねぎと比べ、仕入値が高く、B級グルメとして取り扱うには不釣り合いという問題に直面したのです！

糖度が他産地よりも高い、淡路島産玉ねぎをどう活用すべきか悩む日々が始まったのです…。



## 淡路島を愛してやまない仲間達

**出田 裕重** Hiroshige Iwata  
出田鐵工株式会社 兵庫県南あわじ市阿万町451  
http://idshiro.net/  
淡路島玉ねぎを肩に担ぎ(という思い)、  
全国を走り回っています。

**原島 正和** Masakazu Harahata  
カメラのサンジヨウ 兵庫県南あわじ市市町行幸150  
http://www.m-awaji.jp/photo-sanzoy/  
本業は、街によくある写真屋さんで、普段は卒業アルバム作りや現像プリント加工を行っているが、オニオンキッチンでは、なぜか写真以外の事で動いている方が性に合っているという、ちょっと不思議な方。淡路島の商光が良くなるには、農業が強くならないとダメじゃないか？と想っている。

**興津 祐扶** Yusuke Okitsu  
株式会社タツミ 兵庫県南あわじ市津井976  
http://www.tatsumi-oni.co.jp/  
素材の玉葱に関して、プロではない集団が一から商品を開発していき、そのプロセスは後の糧にもなるし、何よりも商品が、全国のお客様に食されると思うと嬉しい。地元の特産品の活性化に繋がります。地元に元気を与えられる事を信じています。即の活性化は自業の活性化にもなるという思いがきっかけで参加させていたいです。

**波戸 大樹** Hiroki Hato  
デザインチップス 兵庫県南あわじ市津井2612  
http://na-mi.jp/  
目標というか挑戦したいこと「新しい価値観を創り、育んでいこう。」大雑把に言うと、こんな感じ。オニオンキッチンのこれからの変化を、もっともっと楽しみながら、もっとの心を動かす。広告が作れたら幸せです。

**古田 恵介** Keisuke Furuta  
フォームデザイン 兵庫県南あわじ市津井1805-5  
http://homepage.mac.com/keisuke.f/field.html  
デザインは、人がより快適に安全に生活するために考え、そして具体的に解決していく手段です。地域にはデザインが必要とされる所がたくさんあると思われ、実は、状況は乏しいです。少しでもデザインが地域に浸透することを願い、オニオンキッチンに参加する事で地域との接点を増やせればと思っています。

**原口 育大** Haraguchi Ikuo  
原口農園 兵庫県南あわじ市福永421-1  
玉葱農家です。  
淡路玉葱を売り出すために協力できることを探しつつ、一生懸命作り続けます。

**松尾 昭良** Akira Matsuo  
三原家具センター 兵庫県南あわじ市横須賀1228-1  
http://www.miharaagu.com/  
私が淡路島オニオンキッチンのメンバーになったのは、私が淡路島産玉ねぎに立って売ってほしいという思いがあり、少しは地域振興のお役に立つかという経験がありますが、「商品開発とマーケティング戦略」に関する経験はありますが、「ニーズに合った物、ニーズの無いものの開発」は、自分には全くの地域のこと物です。この活動を通じて、この地域の発展とともに、自分の経験の幅も広げていきたいと思います。

**前田 竹司** Takeshi Maeda  
前田水産株式会社 兵庫県南あわじ市福良乙934-6  
http://www.netaichiba.jp/  
海と山と大地に囲まれ、包み込むような青空と星が空に広がっているだけで幸せを感じる淡路島！この淡路島の海でもまれ育った海男、みんなにもっと淡路島を知ってもらいたい。

**楓 るみ子** Rumiko Kaede  
株式会社機吉商店 兵庫県南あわじ市福良乙934-6  
当店は、地場産業手延そばめんを明治時代から営んでいます。全国展開の経験を活かし地元の特産物たまねぎを工業化し手軽にお客様に届けたい。私の大好きな淡路島を紹介できる最高の方法ではとメンバーと一緒に開発に取り組みしました。島人想い、太陽の恵みで成り立つ産物です。島人想いオニオンキッチンの温かな気持ちをお待ちしております。

**筒井 秀幸** Hideyuki Tautsui  
株式会社フリーダムネットワークス 兵庫県南あわじ市津井14-1 F  
http://www.freedom.ne.jp/  
淡路島オニオンキッチンの新しき、力強い試みに強い興味を持ち少しでもお役に立てることはないかと参加させて頂きました。この試みが淡路島の復活の第一歩になるように頑張りたいと思います。

**村松 克彦** Katsuhiko Muramatsu  
有限会社村松食品 兵庫県南あわじ市市町行幸150  
http://www.m-awaji.jp/kusuri-muramatsu/  
青い空、緑の大地、緑い海。食べ物がとっもおいしく、住みやすい環境。そんな淡路島をもっと多くの人に知ってほしい！と思い参加してきます。味だけでなく、淡路島そのものを感心させる商品をご提供したいと考えています。「オニオンキッチン」をよろしくお願いします！

**上野 照治** Teruji Ueno  
ラ・グーテ 兵庫県南あわじ市青木114-5  
http://www.u-awaji.jp/laguate/  
淡路島オニオンキッチンのメンバーの熱い思いに共感し、また淡路島たまねぎの美味しさを多くの方に知ってもらいたい。私の持つノウハウを惜しみなく提供します。

**宮地 良幸** Yoshiyuki Miyachi  
南あわじ市商工会 兵庫県南あわじ市市町299-2  
http://www.m-awaji.jp/  
淡路島の南あわじ市と聞けば、「淡路島オニオンキッチンがあるところ」と言われるよう、これからみんなど頑張ります！

**豊田 公隆** Kouryu Toyota  
南あわじ市商工会 兵庫県南あわじ市市町299-2  
http://www.m-awaji.jp/  
小さな一歩でも、前に進むようなチャレンジを続けていきたい。恵まれた環境にある淡路島だからこそ、立ち止まることなく、メンバーの皆さんと共に、「淡路島の元気」を常に創出して行きたい。

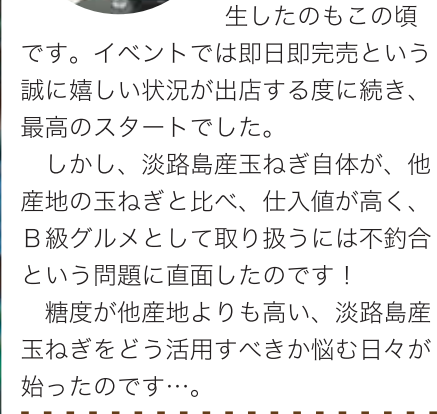
**榎本 崇** Takashi Enomoto  
南あわじ市商工会 兵庫県南あわじ市市町299-2  
http://www.m-awaji.jp/  
淡路島には恵まれた資源がたくさんあります。食、文化、人、産業、観光など、この魅力を伝える為に！まずは淡路島の大地で愛情にあふれて育った「淡路島産玉ねぎ」の魅力を一人でも多くの方に届けたい。多くの心を届けたい。多くの心を針を振れさせたい。この想いを活動しています。

**三宅 裕美** Hiromi Miyake  
南あわじ市商工会 兵庫県南あわじ市市町299-2  
http://www.m-awaji.jp/  
電車のない島は、自然にあふれ、美味しい食の宝庫。自然も人も、今もこれからも在り続けます。私は、彼らの推進しているこの事業を、私が出来ること全てを持って協力していきま。それが南あわじ市の経済の活性化に大きく繋がると確信しているからです。

**志智 直夫** Nobuo Shichi  
南あわじ市商工会 兵庫県南あわじ市市町299-2  
http://www.m-awaji.jp/  
「自分達の町を自分たちで守ろう」と高い志を持った淡路島オニオンキッチンメンバー。私の、彼らの推進しているこの事業を、私が出来ること全てを持って協力していきま。それが南あわじ市の経済の活性化に大きく繋がると確信しているからです。

**池田 潔** Kiyoshi Ikeda  
兵庫県立大学 兵庫県神戸市西区学園西8-2-1  
http://www.u-hyogo.ac.jp/  
淡路島は豊かな歴史とたまねぎをはじめとした大地の贈り物に恵まれた日本の宝島です。オニオンキチンはこの淡路島を愛するメンバーたちの熱い思いを具現化するプロジェクトです。くすもみ伝説ゆかりの淡路島から日本を元気にするためのお手伝いができればと思っています。

**西岡 正** Tadashi Nishioka  
兵庫県立大学 兵庫県神戸市西区学園西8-2-1  
http://www.u-hyogo.ac.jp/  
淡路島は豊かな歴史とたまねぎをはじめとした大地の贈り物に恵まれた日本の宝島です。オニオンキチンはこの淡路島を愛するメンバーたちの熱い思いを具現化するプロジェクトです。くすもみ伝説ゆかりの淡路島から日本を元気にするためのお手伝いができればと思っています。

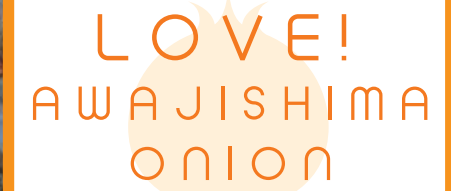


2009年(平成21年)  
平成21年になり、事業を行うビジョン、目的が明確になった為、「具体的な名称の方がええやろ！」ということで検討を重ね、平成21年1月17日「淡路島オニオンキッチン」に名称決定したわけです。  
平成21年12月1日より、南あわじ市でフレンチレストランを経営する上野照治オーナーシェフに協力して頂いたことが、大きな分岐点となり、淡路島産玉ねぎの甘みを活かした商品が続きと提案され、プレミアム路線を歩むきっかけとなりました。そういった取組の中で、登場したオニキチ・シリーズは第4弾「オニキチ・パウンドケーキ」です。手間暇かけて、じっくりと炒めたオニオンソテーを練り込み、玉ねぎに負けぬよう、上質の素材を余すことなく使用したパウンドケーキは他に類のない風味と甘みを作り出しています。



淡路島オニオンキッチンのこれから

淡路島オニオンキッチンが提供する商品は、プレミアム！その理由は、懐古より御食とと呼ばれる淡路島の最高食材を使用し、「食の愛好家」の皆さまに対して、希少価値の高い商品を発信していきたいから。そうすることで、淡路島の魅力を自然に知ってもらえる…だから、当然、デザイン・素材に妥協は許されぬ。



淡路島オニオンキッチンのメンバーの想いは、シンプル。「大好き」「魅力」「発信」。これが、淡路島オニオンキッチン

2010年(平成22年)

今後、淡路島オニオンキッチンが皆様に提供する商品も、淡路島の恵まれた食材を活かし、淡路島を愛するメンバー及び、協力者の下、他の商品とは少し違った切り口で、こだわりが感じられるオニキチ・シリーズを届けたいと考えています。

