

うまいもん

◎ひょうご

⑧

南あわじ市内では、収穫が始まったタマネギのみずみずしい香りが漂っています。淡路島産の一番の特徴は甘みです。収穫の早い「新タマ」は生で食べられますし、夏の間、壁のない小屋につるして乾燥させ、火を通したときの甘みは格別。カレーでも天ぷらでも存分に味わえます。

島の農産物のイメージアップや農業活性化を考えたのが、「淡路島オニオンキッチン」のオニオンチップスとパウンドケーキです。

以前は島内のイベントで、淡路牛やエビと一緒にパン生地で巻いて揚げた、スナック感覚の料理を販売してきました。評判は上々でしたが、島外へのPR効果が今ひとつだったため、新商品の開発に挑んだのです。

きっかけは一昨年秋のへ一本の電話。私たちの活動がBS番組で取り上げられ、それを見た沖縄県豊見城市の食品加工会社「沖縄特産販売」

サクサク 沖縄の塩まぶし

から、共同開発を持ちかけられたのです。まさかのお声がけで、島同士のコラボが実現しました。

チップスは、揚げた薄切りのタマネギに、沖縄・宮古島産の塩をまぶしたシンプルなものですが、同社の技術でサク

サクの食感に。甘みや繊維質も際立ち、初めて食べた瞬間、思わず「タマネギやん！」とうなっていました。さらに、塩加減や揚げる時間を変えながら改良を重ね、昨年末、発売にこぎ着けました。

発売直後、全国規模の特産

オニオンチップス

淡路島オニオンキッチン

森本 祐一さん 50 (南あわじ市伊加利)



素材にこだわり抜いたチップスとケーキを前に、「淡路島のタマネギのおいしさを最大限に生かした商品展開を進めたい」と話す森本さん(南あわじ市で)

品コンテストで最優秀賞をいただき、首都圏での販路開拓のきっかけになりました。現在は全国73店で販売しています。

一方、パウンドケーキは、地元のフランス料理店のシェフに協力を依頼しました。

タマネギはあめ色になるまで3時間、手作業でいためます。ほかの材料も天然の巣から集めた島の蜂蜜や、徳島産の和三盆など厳選。シェフを交えて何度も試作して仕上げました。こだわりの蜂蜜が足りなくなり、生産を中止したこともあります。

最近では、タマネギを使って企業などが考案した商品を審査し、「淡路島オニオンキッチン」ブランドとして売り出し始めました。

品そろえと販売網の充実が課題で、この1年が勝負と思います。私も魅力的な商品開発に全力を注ぎます。

(聞き手・竹上知秀)

(おわり)

メモ

淡路島のタマネギは、1三毛作で生産。秋から約9

8000年に栽培が始まり、温暖な気候と水はけの良い土壌のもとで拡大した。

全国3位の県内生産量の9割を占め、米やレタスな

どと組み合わせた二毛作、か月かけて育て、田植え前までに収穫する。

主産地の南あわじ市では

市商工会の有志が「淡路島オニオンキッチン」を結成、

1本1890円(同)。問い合わせは市商工会(0799・42・4721)。