



阿賀町の自然環境を生かした農作物の栽培、加工、販売を行う「奥阿賀創生事業」(同町八ツ田)の取り組みが軌道に乗りつつある。今春、ブラックベリーとサルナシを使った酢をそれぞれ商品化。古代米の黒米をはじめ既に

販売している健康食のブラックフーズ(黒い食べ物)と併せ、取扱商品も着実に増加。山口庫幸(くらゆき)社長(68)は「中山間地だからこそできる持続可能な農業の形を示したい」と手応えを感じている。

黒米、健康茶、酢...

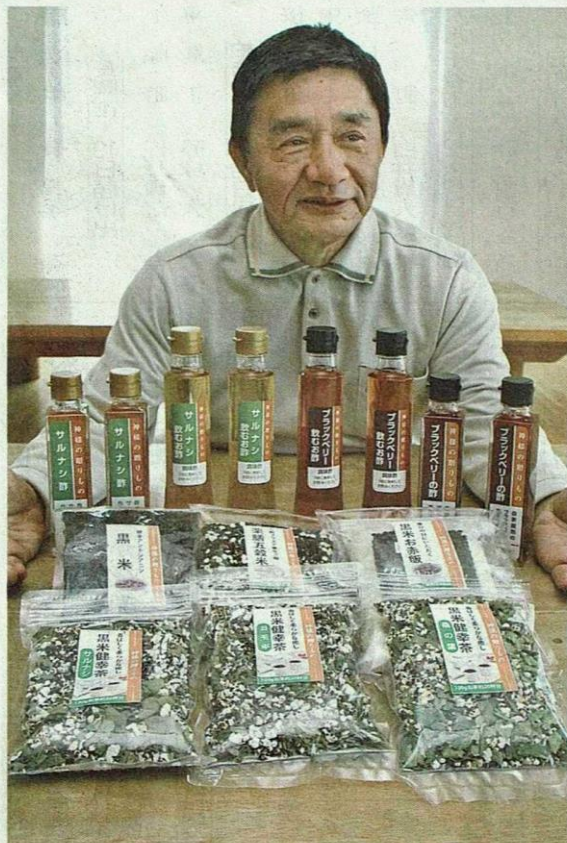
ブラックフーズを町特産に

阿賀の業者 地場食材で商品化

山あいの耕地でのコメ作りに行き詰まりを感じていた山口社長は、昼夜の寒暖差が大きいなど山間地の自然環境に適した高機能作物に着目。平地と比べて交配

の心配がなく、白米よりも栄養価の高い黒米に活路を見だし、1999年から栽培を始めた。さらに消費者の健康志向の高まりに注目し、山に自

生する野草と黒米をブレンドした健康茶も開発した。ほかにも黒米の加工品を考案し、アワやキビなどとブレンドした五穀米、もち米と黒小豆などと組み合わせ



奥阿賀創生事業が地場産食材で開発したブラックフーズなどの商品＝阿賀町八ツ田

た赤飯も商品化した。事業化の見通しが立ったことから、地元産ブラックフーズによる地域おこしと農業の6次産業化を目指して、2017年に同社を設立した。

徐々に増やしながら収量の安定化にこぎ着けるまでに10年近くも要した。キウイフルーツの原種ともいわれるサルナシは、所有する山林に自生していた木の選別や挿し木を繰り返し、増産できるまでに6年ほどかかった。

この春に新たに加わった商品が、自家栽培したブラックベリー、サルナシの果汁を長期間低温で発酵、熟成させた酢だ。料理用が中心の原液タイプ、飲料

山口社長は「この地を生かした農業で生まれた阿賀町ならではの商品を味わってほしい」と話している。

用中心の希釈タイプの2種類。フルーティーな香りとすっきりとした味わい(山口社長)が特徴だという。

ブラックベリー、サルナシの原液タイプは1500円、以て1500円(税抜き)、飲料用の希釈タイプは2000円、以て1200円(同)。

北米原産のブラックベリーは血液をきれいにするというアントシアニンが豊富で、町に自生するサルナシは免疫機能を高めるとされるビタミンCを多く含む。

同社では通販サイト「奥阿賀オンライン」も開設し、酢のほかにも、黒米ご飯シリーズ、黒米健康茶シリーズを販売している。

新商品開発の道のは平坦ではなかった。ブラックベリーは苗木から育て、

問い合わせや購入申し込みは奥阿賀オンライン、https://www.okuaga-online.jp