

【日本商工会議所 地域活性化委員会資料】

全国展開プロジェクトをフル活用

～**菊芋を使った新商品開発・販路開拓**～



長井商工会議所 専務理事 塚田弘一

日時：平成30年9月19日(水) 9:55～10:15

場所：JPタワー「4Fホール」

1 長井商工会議所の概要

1 所在

山形県長井市【人口:27,050人(H30.7末)】

2 会員数

867事業所

3 職員数

11名

4 事業活動方針

弛まざる挑戦 着実な前進 活力ある長井の創造

【モットー：地方創生は商工会議所から】

5 主要産業

電気機械製造、競技用けん玉生産日本一、行者菜生産



2 長井商工会議所の役割

1 地域の活性化及び賑わいづくりの推進

- ① 組織面：平成26年4月～ 従来の中小企業相談所、総務課に加え
地域活性化推進室を設置
- ② 所掌事務：長井を面的に活性化すること
⇒ 地域資源の活用 = **農業＋観光**の視点を活かす
【日本商工会議所会員総会での三村明夫会頭の発言】
 - ア 地域ブランド創出事業の実施
 - イ 特産品・メニュー等の商品開発・磨き上げ

2 長井市内の農家で細々と栽培されてきた菊芋に注目

- ① **関東以北での商品化は少数**【栽培は全国各地:自生も多い】
- ② **菊芋が持つ効能に着目** ⇒ **糖尿病をはじめとする生活習慣病全般**
- ③ 多様な料理が可能 ⇒ 長井商工会議所全額出資のタスパークホテルで菊芋定食の提供 **【H26.12～ 世界発？】**

3 菊芋とは？

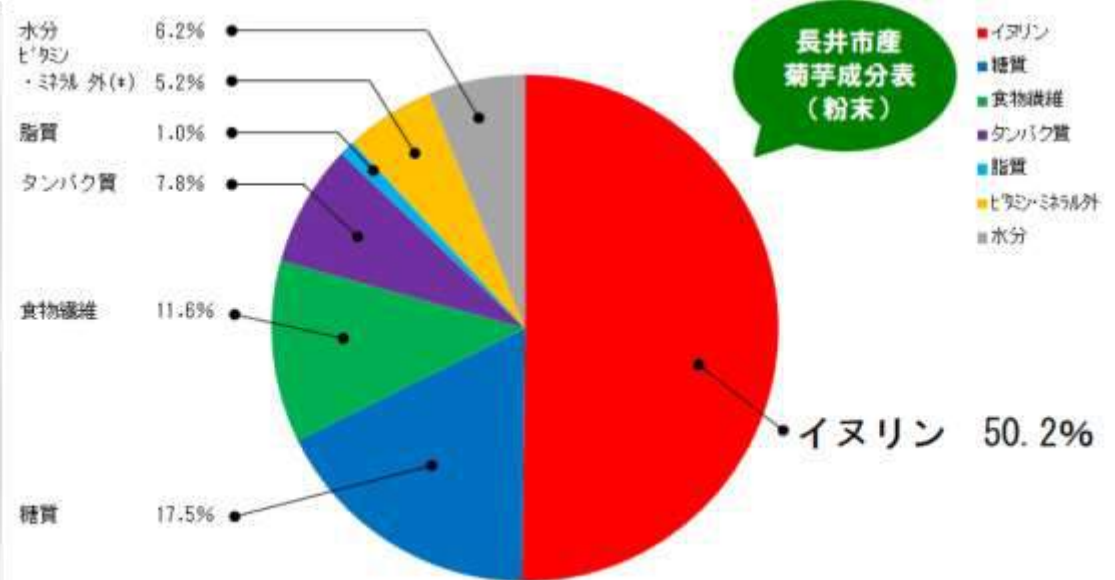


- ① **キク科ヒマワリ属**の多年草、**北アメリカ原産**、秋(9月中旬～10月上旬)に菊に似た黄色の花が咲く、塊茎を食用。
- ② **日本には江戸末期にもたらされた**。長野県生まれの博物学者**田中義男**
が菊芋と命名。別名:エルサレムアーティチョーク、トピナンプル。
- ③ **草丈2.5～4mで、生命力・繁殖力が極めて旺盛**。
- ④ 山形県内では10月中旬から4月中旬まで収穫可能。
- ⑤ **デンプンが含まれず、水溶性の食物繊維、多糖類のイヌリンが豊富**
に含有、菊芋**粉末に40～50%のイヌリン**が含まれる。
【イヌリン:**天然のインスリン**とも呼ばれる】
- ⑥ 生で食べるとレンコンのような**シャキシャキ感**が特徴。
- ⑦ **カロリーは100 g 当たり35kcal**で、ジャガイモ(76kcal)の半分以下、さつまいも(132kcal)の1/4程度。
- ⑧ 荒地でも生育するが、腐食に富んだ肥沃な土地が適す。**病虫害は発生しない**。



菊芋（粉末）の成分表

多糖類食物繊維のイヌリンに注目



※ホリフェール、マグネシウム、カルシウム、ナトリウム、カリウム、ビタミン類を含む

4 イヌリンとは？

- ① 菊芋やゴボウなどの根や茎にある植物性貯蔵多糖で、主に**末端グルコース(ブドウ糖)**を**持つ30数個のフルクトース(果糖)**が結合した直鎖状の構造をしている。
- ② 末端のブドウ糖は吸収されるものの、それ以外の糖分はヒトの消化酵素では殆ど分解されない。**【菊芋は、世界中の植物の中でイヌリンの含有率が最大】**
※ 高濃度のイヌリンを含む植物:ニンニク、玉ネギ、ゴボウ、アスパラガス、ニラ、チコリー等
- ③ **胃や小腸では殆ど分解されない難消化性・水溶性の糖質(食物繊維)**で、胃腸の中に長時間とどまり、血糖値を上げる原因のブドウ糖に変化しないことから食後血糖値の上昇抑制効果があり、またイヌラーゼがイヌリンを分解し、腸内でフルクトオリゴ糖になり、このオリゴ糖が大腸到着後に善玉菌であるビフィズス菌などの栄養素として利用(腸内バクテリア活動増進による二酸化炭素やメタン変換等)される働きがあり、排便促進機能が良くなると言われている。

※ その他の含有成分

- ① カリウム、ナトリウム、マグネシウム、カルシウム、リン、鉄、マンガン、銅、亜鉛などのミネラルを含有 **【⇒ カリウム＝ナトリウム(塩分)を排泄する機能】**
- ② β カロチン、サイアミン(B 1)、リボフラビン(B 2)、アスコルビン酸(C)、ビオチン(H)、ナイアシン(ニコチン酸)などのビタミンを含有
- ③ イヌラーゼ、プロティナーゼ、インベルターゼ、ホスホリラーゼ、フェノラーゼなどの酵素や、コリン、ベタインなどの必須アミノ酸、サポニンなどのポリフェノールを含有
【※ ポリフェノール＝抗酸化物質の総称 → 活性酸素の害を防ぐ働き】

テレビで紹介された菊芋

2015(平成27年)7月19日(日) (TBS)

「駆け込みドクター」

2016(平成28年)9月4日(日) (MBS 毎日放送)

「林先生が驚く初耳学」

2016(平成28年)12月17日(土) (MBS 毎日放送)

「サタデープラス：食べるインスリンと呼ばれるお芋『菊芋』」
⇒ 熊本県阿蘇郡小国町

2018(平成30年)2月6日(火) (ABC 朝日放送)

「たけしの家庭の医学：中性脂肪を減らす科」
⇒ 徳島県美馬市

5 菊芋の食べ方



1 生で食べる

- ① 千切り、角切りなど適当に切り、そのまま味噌をつけて食べる。
- ② お好みにスライスし、ドレッシング、マヨネーズなどをかけて食べる。
- ③ すり下ろして、牛乳かヨーグルトをかけて食べる。

2 漬け物にして食べる

生を丸ごとあるいは適当に切り、味付け醤油漬け、味噌漬け、塩漬け、酒粕漬け、糠漬けにして食べる。

3 炒めて食べる

きんぴらゴボウ風：お好みに切った菊芋をゴボウ、ニンジンと一緒に炒め味付ける。

4 煮て食べる

- ① 肉ジャガ風：適当にカットした菊芋を炒め、後は肉ジャガ感覚で作る。
- ② カレーライス、すき焼き、うどんの具、味噌汁の具とする。

5 焼いて食べる

- ① 焼肉の際、スライスした菊芋を、サツマイモかジャガイモ感覚で焼いて食べる。
- ② カットして、餃子やピザの具として食べる。

6 揚げて食べる

- ① 薄くスライスして素揚げすれば菊芋チップスに。塩味で食べる。
- ② 短冊切りで、天ぷらにして食べる。

7 チンして食べる

適当にカットし、チンで2～3分。ネギ味噌、胡麻味噌、マヨ味噌で食べる。

【cookpad】625品の菊芋レシピを紹介

糖尿病、高血圧症、腸内環境改善、便秘予防、風邪や花粉症に、低糖質ダイエット食材等として紹介されている。

タスパークホテル(長井市)の菊芋料理(一例)



6 長井市産菊芋普及4ヶ年計画の策定

【1年目:平成27年度＝体制の確立と事前準備事業】

※ 平成28年度の全国展開プロジェクト事業の採択を前提にした諸準備

【2年目:平成28年度＝全国展開プロジェクト(調査研究事業)】

※ 首都圏をターゲットにしたマーケティングを重点(販売先の確保)

【3年目:平成29年度＝ // (本体事業1年目)】

※ 高品質・高感性の試作品製造

※ 首都圏におけるテスト販売

【4年目:平成30年度＝ // (本体事業2年目)】

※ 全国での本格販売

7 平成27年度の取り組み

1 長井菊芋研究会の設立【27.4.8】

- ① 構成：会頭・副会頭・6部会長、農家・流通・加工・料理・山形大学・長井市等40人
- ② 事業内容：生産者部会(生育調査、収量調査、収穫機械化の調整)
機械加工部会(スライサー、乾燥機械、粉末化の検討)
旅行商品「駅長オススめの小さな旅」の造成＝27.11.15実施(20名参加)
- ③ 事務局：長井商工会議所

2 やまがた地域産業応援基金助成事業の実施【27.8.1～28.7.30】

- ① 先進地調査：長野県下伊那郡阿智村、岐阜県恵那市岩村町、熊本県小国町
- ② 栄養成分分析：9農地のイヌリン
⇒ **国内他産地に比較しイヌリンの含有率が高い【原因不詳】**
【長野県・岐阜県・熊本県：41.0～47.9%、長井市産：50.2%】
- ③ 加工機械の開発等：市内設備業者による**オリジナル乾燥機械の製造**
収穫機械、スライサー及び粉末調整機の購入
- ④ 事業費：3,800千円
- ⑤ 補助金：3,124千円

長井菊芋研究会

菊芋栽培に関する申し合わせ事項

※ 安全かつ高品質な菊芋を栽培し、その価値を消費者に訴求するため、菊芋が有する強壮な特性を踏まえ、栽培に関する次の申し合わせを行う。

- ① 栽培地は、**保水力**がありかつ**排水良好**な畑又は転作田若しくは遊休地とする。
- ② 畦幅は80～100cm、株間は50～75cm程度を基準。
- ③ **化学農薬を一切使用しない。**
(強壮のため完全無農薬栽培が可能)
- ④ **旨味成分を向上させるため、化学肥料を使用せず、米糠等の植物性有機肥料を主体とする。**

2015年(平成27年)

4月14日

火曜日



研究会が栽培の特産化を目標
キクイモ

「キクイモ」を 長井の名物に

ヘルシー食材 有志が研究会組織

「ヘルシーな食材」とされる「キクイモ」を長井市の新たな特産品として、さまざまな種類の有志が長井市研究会「キクイモ」を組織し、キクイモの栽培と販売を促進する活動を開始し、6次産業化の推進や地域活性化に結びつけていく考えだ。

可能性探り 地域おこしへ

「キクイモ」は、クワモ科に属するワリモノの多年草で、北米が原産。日本には江戸末期に入り、宮城県に伝わる栽培作物として普及した。本県では、10月下旬から4月上旬まで収穫でき、長井市でも数軒の農家が栽培している。調理法はよく知られているのは「おみそ汁」だ。食べると消化は悪く(養分を養分として消化した)下痢の一部で、食物繊維やミネラルの成分が主成分。そのため健康や美容に効果的といわれている。長井市は、この地域では、さまざまな種類の栽培し、栽培を促進している。

研究会は、キクイモの

2015年(平成27年)

5月24日

日曜日



山形新聞社
〒990-8501
山形市錦町2-4-12
電話 代表023(622)5271
©山形新聞社 2015

「キクイモ」を長井市の新たな特産品にしようと発足した「長井市研究会」(飯沢敬会長)のメンバーらが、市内の畑で栽培を始めた。秋の収穫を市民にも体験してもらおうことや、花の観賞会を開くことなども検討している。この作物を幅広くアピールしていく。

キクイモ 心待ち!

長井の研究会 栽培スタート



研究会の植え付けに励む長井市研究会のメンバー
＝長井市五十川

研究会は、10月下旬から4月上旬まで収穫でき、長井市でも数軒の農家が栽培している。調理法はよく知られているのは「おみそ汁」だ。食べると消化は悪く(養分を養分として消化した)下痢の一部で、食物繊維やミネラルの成分が主成分。そのため健康や美容に効果的といわれている。長井市は、この地域では、さまざまな種類の栽培し、栽培を促進している。

秋に花見会 市民参加の収穫も

「キクイモ」は健康や美容に「インスリン」と呼ばれる糖質を多く含む。多量に摂取すると、血糖値が上昇し、糖尿病の原因となる。また、血糖値の上昇を抑える効果がある。長井市は、この地域では、さまざまな種類の栽培し、栽培を促進している。

土曜日

140

山形新聞

發行所
山形新聞社
〒980-8500
山形市緑地町2-5-12
電話 刊行部023-6294271
広告部023-6294272

2015年(平成27年)

10月27日

火曜日

14

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 277: 1001-1005.

山形新聞

山東新聞社
電話 46253
山東市城內南門外大街
電話 代辦 022-66223274
山東新聞社 1981年



見頃を迎えたキクイモの花。最上川の恵みを受け、河川敷を美しく彩っている
＝長井市小出

食べて良し
見ても良し

キクイモの花見頃

長井

「水鏡と花のまち。長井市でキクイモの花が満開を迎えている。TBSテレビ番組の最上川河川敷約20年、に賞賛の花々が咲き誇り、数多くの市民の目を楽しませている。

キクイモはキク科のタマリ属の多年草で、食物繊維とアリシンが豊富。特効薬を造める長井市工業団地によると、長井市産は他産地に比べ5〜10倍の含有率が高く、健康や美容に注目されているといふ。

市観光協会が、長井市観光協会が市内の幼稚園の協力を得て、今年5月25日〜30日株を無料付けた。最上川の手を釣るで喜ぶ子どもはに成長。直径約10cmの花々が長井市で満ちている。

長井市で調子自、料理研究家小野代子さん（75）は「健康な若いしいが、花を飾る衣類だけでなく、土と愛しいのまき木べられるのでお薦め」と話す。収穫期は10月〜12月。地元の産果所や市内のホテル、観光土産に提供される。

長井 生育上々、加工品には助成金

キクイモ 順風満帆

井井市にどこに設置した。同井井市研究會（副市長会長）の會員が各地に散居したエトワイモがはなはだ調子向々で、11月の段階では海に近づいてゐる。加土農品の材料を運搬して、井井市工業所が助成金を受けるとのことだ。また、道標・料理店・旅館を飾り込んだ。良き道に備へる。照まれるなる。道標にたつた。道風も吹いてゐる。

[illegible]

収穫体験は旅行商品に

[illegible]

8 平成28年度の取り組み

1 全国展開プロジェクト事業の採択【調査研究事業(10/10)】

- ① 事業名：軟水が育む「山形長井・菊芋の里」6次産業推進事業
- ② 事業内容：先進事例講演会【長野県飯田市:日本糖尿食研(株) 中山繁雄社長】
首都圏市場調査【主に自然食品専門店：約100社】
料理指導【料理研究家：渡辺あきこ先生(NHKきょうの料理・あさいチ外)】
成分分析(イソ外)、マーケティングアドバイス【吉田早苗さん(コピーライター)】
山形大学医学部(内科学第3講座)へ協力依頼：世界の研究文献提供
- ③ 事業費：2,762千円(全額補助金)＋一部自己負担

2 合同会社長井菊芋研究所の設立【28.11.20】

- ① 菊芋事業(生芋販売、加工品開発等)を本格実施するため、資本金125万円で設立
- ② 出資者:9名(寿司店、農家、青果会社、農機具販売、紙器製造、製薬会社OB等)
- ③ 長井商工会議所は**創業を全面支援**

3 クラウドファンディングへの挑戦【29.1.19～29.3.31】

- ① 山形新聞提唱の「**山形サポート**」**第1号**に挑戦【サービス会社:**READYFOR**】
- ② 目標額:1,500千円 → 達成額:1,701千円(手数料20%) ⇒ 29年度事業に充当
- ③ 山形新聞に何回となく大きく掲載され大きな反響

※ 合同会社長井菊芋研究所の概要

1 会社の商号及び代表者

- ① 商 号：合同会社長井菊芋研究所
- ② 代表社員：飯澤 徹(長井菊芋研究会会長、寿司店経営)
- ③ 資本金：125万円

2 本社所在地

〒993-0072 山形県長井市五十川 6196-1

3 会社設立年月日

平成28年11月10日

4 事業内容(目的:菊芋を通じた地域活性化への貢献)

- ① 菊芋に関する調査研究
- ② 長井市産菊芋の栽培普及及び販売
- ③ 菊芋関連商品の研究開発、加工及び販売
- ④ 菊芋の普及
- ⑤ 観光誘客事業
- ⑥ 長井市産農産物との付加価値向上事業

健康、美容に「長井産」が効く

長井鞠芋研究会(飯沢徹会長)の会員が合同会社「長井鞠芋研究所」(長井市五十川)を設立した。地域経済の活性化に貢献し

ようと、飯沢会長ら有志9人が資金を出し合った。地元産を一元的に管理・供給し「キクイモの里・長井」をアピールしていく。



長井鞠芋研究所が販売するキクイモ。販路は徐々に拡大している

キクイモはキク科ヒマワリ属の多年草。特産化を進める長井市を主産地とする。栽培面積は約100ヘクタール。収穫量は約100トン。健康や美容に効果がある。

「キクイモの里」PR

有志9人 会社設立 供給、品質安定図る

ており、16年度は24人、栽培面積は10ヘクタールと倍増した。今シーズンの収量は10月下旬に始まり、来年4月と前年の予想収量は3万トンを見込む。

15年4月、長井市が中心になって鞠芋研究会を結成。地元産と流通する一方、販路拡大の試みも進められ、徐々に「キクイモの里」が浸透しつつあるが、供給が不安定で価格も一定でないという課題も。そこで、合同会社を設立し「長井産」を一元的に供給することにした。

資本金は125万円、16年11月1日設立。指す」と話した。

従属員は社員1人、パート1人。飯沢会長が代表社員に就いた。

同会連が検査機関に調査を依頼した結果、長井産は周囲の他産地と比べて食物繊維やミネラルの含有率が高いことが判明、(ヘルシーさがデータで裏付けられた。事業は調査研究、栽培・販売関連商品の開発、顧客などを絡む。販路は地元スーパーのほか、観光物産館、百貨店、東京銀座の美しい山形ラザなどに広がっている。



上質な長井産キクイモ。長井鞠芋研究所は、つづつファンディングで商品開発を進めている。

本社推進「山形サポート」第1弾

キクイモの魅力発信 商品開発へ150万円目標

山形新聞社が定める購入。資金をうけとめ、販売は正社員1人、パート1人。

「山形サポート」の第1弾として、長井産のキクイモをキク科ヒマワリ属の多年草。特産化を進める長井市を主産地とする。栽培面積は約100ヘクタール。収穫量は約100トン。健康や美容に効果がある。

「山形サポート」の第1弾として、長井産のキクイモをキク科ヒマワリ属の多年草。特産化を進める長井市を主産地とする。栽培面積は約100ヘクタール。収穫量は約100トン。健康や美容に効果がある。

「山形サポート」の第1弾として、長井産のキクイモをキク科ヒマワリ属の多年草。特産化を進める長井市を主産地とする。栽培面積は約100ヘクタール。収穫量は約100トン。健康や美容に効果がある。

菊芋 じわり「主役」の座

地域ブランドへ 長井で定食・加工食品…

[illegible]

県内では植物の材料など「隠没」として知られてきたイモの一種が、地場ブランドの「まじ」になろうとしている。その名は「キクイモ（新芋）」・長井市ではまじテルの定番メニューになったり、スナック菓子の開発が進んだりしている。

健康キーワード「名物に」

物、レトロのようには感じ
ばりとした味わいず、県内
でも「カライモ」と呼ば
れ、郷土料理のおみせけに
使われてきた。

長井市内でキクイモは主に自家消費用としてつくられてきた。肥料もほとんど必要なく、耕作放棄地でも育つ。新たな販路の確立

●松井市内にあったキカイモノ4店舗、松井市東部の市民体育館
●松井市にはキカイモノのドライブインを建て、「キカイモノドライブイン」をつくる
●松井市長の山口秀一さん(47歳下旬、松井市松町北のタスパー・タスナル

[illegible]

THE YOMIURI SHIMBUN

長井特産にキクイモを
商品開発やレシピ作成



「平塚」

[illegible]

人から見たら、同僚や先輩からしたら、年がら二、三に取られていて、料理長は「レコンのようにな食感が癖が、どんな料理にも合う」と評する。

市内ではタイモが主に自家消費で、と栽培されてきた。同士の土地支配で、たて井原、大森所務所、平の堤田、さんとの間は、知人から「健康にいい」と勧めた。7年前、栽培を始めた。農家の肥料がないから手間はかかるといいうい、食感に劣らない食材となっていた。

[illegible]

市田氏は、水で浸し

堀田さんは市内の農家に
りあめたいと語っている

山形

9 平成29年度の取り組み

1 日本商工会議所全国展開プロジェクト事業【本体事業1年目(2/3)】

- ① 事業名：「軟水の都・長井」の菊芋が織りなす6次産業推進事業
- ② 事業内容：首都圏販売調査実施【ヒット商品サポート事業研修】
試作品製造(菊芋チップス、粉末、サプリメント外)&栄養成分分析
山形大学農学部(食品・応用生命科学コース)へ協力依頼 → 動物実験開始
展示会出展【29.10.25：しんくみ食のビジネスマッチング展：池袋サンシャインシティ】
⇒ 東京ステーションホテル石原雅弘総料理長から直接注文(生芋)
…… 既存取引先より優れた商品価値が認められた。
【30.2.14～16：デリカテッセン・トレードショー：幕張メッセ】
⇒ 全国大手スーパーマーケットチェーン外からの引き合い
健康食品コーナーに合った商品として選定された。
広報費【ホームページ・パンフレットの作成等】
- ③ 事業費：1,877千円(うち全国展開プロジェクト補助金1,251千円)

2 合同会社長井菊芋研究所の事業展開

- ① 生芋の集荷(約10軒の農家)及び販売【道の駅・直売所、山形県アンテナショップ(銀座)、生協、東京ステーションホテル、資生堂パーラー、ホテルメトロポリタン山形・仙台外】
- ② 乾燥チップス、粉末及びサプリメントの試作

3 会員事業所の個別展開

- ① 菊芋味噌漬【味噌醤油醸造店】、菊芋入り麩【製麩所】、菊芋入り味噌餅【菓子製造】
- ② 菊芋チョコケーキ・菊芋ジェラート・菊芋ゆべし【菓子店】
- ③ 菊芋そば(合い盛り)【そば店】
- ④ 菊芋ヘルシーパン【タスパークホテル】

菊芋で開発した新商品3点セット



展示会出展風景

しんくみ食のビジネスマッチング展
(池袋サンシャインシティ)
【H29.10.25】



デリカテッセン・トレードショー
(幕張メッセ)
【H30.2.14～16】



2017年(平成29年)

6/20

火曜日



そば、パン、ゆべし、チョコケーキ…

キクイモを使った商品が続々誕生
オール長井で特産化が進む



キクイモを使った商品は長井市で続々誕生している。そば、ゆべし、パン、チョコケーキ、など様々な商品が、いずれも地元の特産品であるキクイモを使用した「キクイモの里」を積極的にアピールしている。

全部 キクイモ入り

キクイモはキク科、マワリ属の多年草。長井産のキクイモは国内の産地はほぼすべて食料用として利用されている。特産品に育てて地域活性化を目指す。長井市農産物振興課が市内の事業主に呼びかけ、キクイモの活用を促している。

長井の生産者ら開発 新商品続々と誕生

と長井市で販売されている、キクイモの活用が広がっている。長井市では、平成27年4月、地元有志が長井市研究会を結成。10月には、長井市農産物振興課と共同で設立された、研究開発所も設立された。研究開発所は、山形県立の購入型クラウドファンディング「山形サポート」第1号として、1月から3月まで資金を募集。最終的に目標の100万円を超える計170万1千円の支援を受け、新商品の開発を進めている。

2017年(平成29年)

8/15

火曜日



ジェラート百恋完成

長井「楽街」まず14種類
多彩な農産物アピール



長井市「楽街」で販売されているジェラート。長井市では、地元有志が長井市研究会を結成。10月には、長井市農産物振興課と共同で設立された、研究開発所も設立された。研究開発所は、山形県立の購入型クラウドファンディング「山形サポート」第1号として、1月から3月まで資金を募集。最終的に目標の100万円を超える計170万1千円の支援を受け、新商品の開発を進めている。

菊芋関連商品 (会員事業所の製造販売)



10 平成30年度の取り組み

1 全国展開プロジェクト事業【本体事業2年目(1/2)】

- ① **本体事業1年目で大きな成果**が出たことから**申請せず**
- ② **「経営発達支援計画(H28.4.22認定)」**に基づく**「伴走型小規模事業支援推進事業補助金」**を活用し、31年2月開催予定の「デリカテッセン・トレードショー2019」に出展 → 新規顧客の開拓

2 合同会社長井菊芋研究所の事業展開

- ① 作付の拡大(約2ha)と栽培技術の平準化
※ 買取価格の事前設定による契約栽培
- ② **品質管理の徹底 → 口コミ → PR費用が不要**

3 主要顧客との関係強化

- ① 東京ステーションホテル「石原雅弘総料理長」の理解
→ 長井に招聘「ケアフードの調理講習」
- ② **商工会議所を背景にした高い信用度**

東京ステーションホテル

石原雅弘総料理長のプロフィール

石原雅弘(いしはら・まさひろ)氏



- 1963 年(昭和 38 年) 千葉県生まれ
- 1988 年(昭和 63 年) ホテルエドモント(現ホテルメトロポリタン エドモント)入社
- 1999 年(平成 11 年) フレンチレストラン「フォーグレイン」料理長
- 2007 年(平成 19 年) 渡仏しミシュランの三ツ星レストランで修行
- 2008 年(平成 20 年) 「北海道洞爺湖サミット」の晩餐会に、総料理長中村勝宏氏の片腕として活躍、各国首脳から好評を得る。
- 2009 年(平成 21 年) フレンチの古典的手法を活かした、ケアフードのフルコース「Menu de Natural」を考案し、「介護食はご馳走」として提供。多くの高齢者に評価され、新聞・テレビ・ラジオなど各種メディアで多数紹介されるとともに、全国の医療機関や高齢者施設から注目され今日に至っている。
- 2011 年(平成 23 年) 東京ステーションホテル開業準備室より総料理長に就任。その後、レストラン「プラン ルージュ」、「ロビーラウンジ」、バー&カフェ「カメリア」、バー「オーク」など、直営飲食施設全ての料理コンセプト、メニュー考案に携わっている。

2018年5月18日
5/18
金曜日



食感良いケアフード

長井 第一人者招き調理講習会

水を抑え、風味保つ工夫

「ビニール」はフランス料理の手法を用いた流射煮「ケアフード」の作り方を学ぶ講習会が18日、長井市保健センターで開かれた。石原雅弘東京ステーションホテル総料理長が家庭用ミキサーを活用し、調理法の紹介、福祉施設などの調理師らが参加し、食材の味と食感を生かす工夫に学ぶ機会がもたらされた。

石原総料理長はフランス料理の国内第一人者として、ケアフードの考案者としても知られる。講習会では、長井市で特産化が進むクイモを使った料理を同ホテルで提供していることで、長井商工会議所が主催、市内外の福祉施設や飲食店の関係者ら約30人が参加した。石原総料理長はクイモや新タマネギを使ったジュレ、アスパラガスのスープ、米炊牛のすき焼きなどの調理法を説明。いずれも、それほどやわらかくなく、むしろ歯ごたえがあり、食材の味を生かす工夫がうかがえる。水が多い方が簡単だが、水を加えずに食材をミキサー



石原雅弘総料理長(左)から、食材を生かした流動食調理のポイントを学んだ
＝長井市保健センター

「水を抑え、風味を保つ工夫」を学ぶ。石原総料理長は「介護食はご馳走」として提供。多くの高齢者に評価され、新聞・テレビ・ラジオなど各種メディアで多数紹介されるとともに、全国の医療機関や高齢者施設から注目され今日に至っている。

11 今後の展開方針

1 合同会社長井菊芋研究所の事業展開

- ① 農家との契約栽培 ⇒ 栽培マニュアルの徹底
 - ※ **農薬・化学肥料不使用:当然** ⇒ **有機質肥料は植物性に限定**
- ② 新商品の開発研究(クッキー、羊羹等)と生芋の料理普及
- ③ 詰め合わせセットの販売提案 ⇒ ふるさと納税返礼品等
- ④ 交流人口の増大(オーナー制度)
- ⑤ **人生100年時代の健康貢献**
⇒ 健康寿命を延ばす**ヘルスケアビジネスの先導的役割**

2 長井商工会議所会員事業所の基本展開

- ① **「菊芋といえば長井・長井といえば菊芋」** と呼ばれる自律的展開
- ② 事業のねらい ⇒ **「稼ぐ力」 「実体経済に反映」** すること
- ③ 補助金の活用 ⇒ **「納税企業」** への着実な事業拡大

菊芋の多面的効能



菊芋栽培の特徴

- ① 痩せ地でも栽培OK
- ② 腐植に富んだ肥沃な土地が適する
→ 化学肥料不要
- ③ 病害虫は発生しない
→ 無農薬栽培が可能
- ④ 地上部は枯れるがイモは越冬可能
- ⑤ タネイモは30~50 g 程度が適当

その他の特徴

- ① 菊芋栽培跡地でのナス科作物は生育旺盛(青枯病が少ない)
⇒ 菊芋2年作付後の無農薬栽培状況
- ② 雑草が生えなくなる
→ 草丈が高く茎が密集するため、地上部に日が当たらない



御清聴ありがとうございました。

