

地域おこし協力隊のふくしま散歩!

皆さんいかがお過ごしでしょうか? 季節の変わり目ですので、体調管理には十分お気をつけ下さい。

過日9月5日～6日にかけて、函館市で開催されました『はこだてグルメサーカス』に観光協会として参加してきました。今回は一つ面白いものを持って行きました。それは、『横綱するめ～キューピー』なるご当地キューピーストラップです。これは福島商業高校の生徒が企画・開発したものです。一言「素晴らしい」。キティやキューピーは『ご当地 ver』というものが多数あり、旅の思い出に買われていく方がいらっしゃる商品です。

町のことを考えて新しいお土産を作り、旅の思い出として福島町のことを忘れないでもらいたいという想いがあったのでは? と察します。

地元の高校生が商品を開発。しかも商売ではなく、町のことを考えての開発。

本当に素晴らしいと思います。このような教育から、将来福島町に残って起業したり、既存企業や行政に入社(庁)して、新たな視点や行動力で町を良い方向へ動かすことができる人材が出てくるのだと思います。それが人口流出問題や町の活性化にも繋がるはずです。

観光振興や定住促進等の分野が私の職務なのですが、そこに教育も交えた一体的なものを進めようと現在思案中です。その一つに、千軒そばを活用した食育を10月に開催することとなりました。自ら刈り取った物を、自ら打って食す。素晴らしい食育コンテンツです。食育で人を呼ぶこともできるという一つの観光コンテンツであり、そこから移住者獲得にも繋げていきたいと考えております。



▲はこだてグルメサーカスに出店



▲高校生が企画した横綱するめ～キューピー



▲ミス函館との記念撮影



地域おこし協力隊
川端 教文



地域おこし協力隊
野口 和也

北海道はもう秋といった涼しさになり、だいぶ過ごし易くなって来ました。

8月25日・26日に登別市まで原木椎茸栽培の研修会に行ってきたのですが、研修に行く前に予習として椎茸に含まれる成分について色々調べてみました。

まず、世界的に有名になった<旨み成分>で三大旨み成分と言われているのが、鰹節のイノシン酸・昆布のグルタミン酸・椎茸のグアニル酸です。

椎茸は低カロリーで食物繊維が多く、血圧を下げる効果のあるエリタデニンという成分があり動脈硬化の予防が期待できます。

更にレンチナンというガン細胞の増殖を抑える効果があるとされる成分と、β-D グルカンという免疫力を高める効果が期待できる成分も含まれています。

また、天日で乾燥させた干し椎茸はビタミンDがおおよそ10倍になり、骨粗しょう症の予防になると言われています。(機械で乾燥させた乾椎茸は、ビタミンDが増えていないので、30分～1時間天日で干すと増えるそうです)

ここからは研修での話ですが、現在の椎茸のシェアは一時期に比べ殆ど国産になったそうですが、一部の業者で中国で作った菌床を輸入し、出来た椎茸を国産物で販売しているそうです。菌床栽培なので形は良いのですが、味は薄く栄養成分も原木栽培に比べてかなり落ちるそうです。

原木栽培の現状の問題点としては、ホダ木にするコナラ・ミズナラなどの木が手に入りづらく、全国的に菌床栽培に変えてしまう生産者が増えているそうです。

横綱椎茸の普及の為に原木を植樹し育てるなど、その確保にも力を入れていかなければならないと思いました。

福島町の横綱椎茸は全て原木栽培で、時間を掛けて育てている分、味も濃く栄養成分も高くなっていますので、スーパーなどで見かけた時は、産地を御確認の上、是非御賞味下さい!