

広島で修行、モチモチたこ焼き 地域循環型農業、雇用に貢献



米粉ネギだこ君



平成24年度6次産業化総合化事業計画認定

農事組合法人いづえむ（金山町）

事業名 自家栽培米の米粉を使用した「たこ焼き・たい焼き」の製造販売
及び自家栽培かぶの漬物の製造販売

農事組合法人いづえむは、平成21年に環境に配慮した循環型農業を実践するために設立され、米、葉ネギ、カブ、かぼちゃなどの生産を行っている。パートで雇用している地元の女性たちが、休憩時に持寄る自家製の漬物が美味しかったことから、それを商品化して販売するために加工所を整備した。その頃から、米を使って商品化できるものはないかと模索、最初は生地を米粉にした豚まんを作ることを考えたが、原価や販売価格面から断念することになった。その後も検討を重ねた結果、子供から年配者まで手軽に食べられるものとして「たこ焼き」がいいのではないかと考え、「米粉たこ焼き」を開発することとなつた。

6次産業化の取組内容

たこ焼きを作るなら「絶対においしいたこ焼きにしたい」との思いから、その業界でも有名な方に教えを請うために広島まで修行に行き、たこ焼

たこ焼きの作り方を教えてもらつて。現在、米粉にはひとめぼれを使っているが、ひとめぼれはそのままご飯でも美味しい、冷めてもふつくることにした。その後も試作を重ねながら、ソースで食べる「米粉ソースたこ君」と自社生産の青ネギをたっぷりのせて広島の醤油業者のだし醤油で食べる「米粉ネギたこ君」を商品化した。他にも山形県内産の小豆を使つたあんこをたっぷり入れた「たい焼き」、学生向けとして大阪で流行っているえびせんにたこ焼きをはさんだ「たこせん」、自社生産のかぼちゃと米粉を使用した「かぼちゃドーナツ」や「かぼちゃのプリン」などを商品化して販売している。

漬物については、ステイック状のかぶ漬けを商品化して販売したが、地域内でも漬物加工品が増えてきていることや時期的に重なることから、現在は少量での販売にとどめている。

今後の事業展開

加工商品の開発のきっかけは、当社で生産した農産物がお客様の口に入まるまでを手掛けみたいとの思いから始めたものであり、これは今後とも継続していくないと考えている。次の商品としては、米粉消費拡大のひとつのおアイテムとして当社生産のつや姫100%米焼酎を検討しており、大蔵村の老舗である小屋酒造と連携しながら商品化し、ふるさと納税返礼品として販売することをめざしている。

また、当社の理念である環境に配慮した循環型農業、地産地消、雇用拡大など今後も地域を支える農業の取組

みに対しても積極的に参加していく」と考えており、6次産業化の取組みをきっかけとして、金山町とも協力しながら、新規就農希望者の受け入れ、移住者の増加対策、冬季間の雇用確保など地域が抱える問題の解決にも貢献したいと考えている。



青ネギは全国チェーンのうどん店で使用。カットするために、大きさが揃っている必要がない。

米粉のたこ焼き「たこ米屋」。
JR新庄駅前、タコの立体看板が目印
寄与している。

米粉のたこ焼き「たこ米屋」。
JR新庄駅前、タコの立体看板が目印自家栽培のかぼちゃを使ったスイーツは、
山形市のケーキハウスTuTu(チュチュ)
で製造協力してもらっている。

事業者概要



農事組合法人いづえむ

代表者 代表理事 青柳 栄一
住所 最上郡金山町大字下野明677
電話 0233-52-3168
FAX 0233-52-3168
URL <http://www2.jan.ne.jp/~eiiti/>

6次産業化の取組に至った経緯

農事組合法人いづえむは、平成21年に環境に配慮した循環型農業を実践するために設立され、米、葉ネギ、カブ、かぼちゃなどの生産を行っている。

きとたい焼きの作り方を教えてもらつた。現在、米粉にはひとめぼれを使っているが、ひとめぼれはそのままご飯でも美味しい、冷めてもふつくることにした。その後も試作を重ねながら、ソースで食べる「米粉ソースたこ君」と自社生産の青ネギをたっぷりのせて広島の醤油業者のだし醤油で食べる「米粉ネギたこ君」を商品化した。他にも山形県内産の小豆を使つたあんこをたっぷり入れた「たい焼き」、学生向けとして大阪で流行っているえびせんにたこ焼きをはさんだ「たこせん」、自社生産のかぼちゃと米粉を使用した「かぼちゃドーナツ」や「かぼちゃのプリン」などを商品化して販売している。