

## おいらせの産直運営団体と観光農園

おいらせ町の産直施設「味祭館」を運営するふるさと味の研究会（橋本サト会长）と「観光農園アグリ」の里おいらせ（苦米地義之代表）は11日、血糖値の抑制効果がある食物繊維「イヌリン」を含むキクイ

モを利用した、ふりかけや漬物など9種類の新品を開発した。アグリは里おいらせが高齢化の進む同研究会を応援しようと、商品開発で連携。キクイモは、研究会のメンバーと苦米地代表が運営する社会福祉施設の利用者が栽培し、10月から収穫が行われてきた。商品はアグリがピク

ルスやお茶、ドレッシングなど5種類、研究会がみそ漬けやおから漬けなど4種類を開発。商品パッケージは青森公立大3年の古館聖奈さん（同町出身）、重松果歩さん、同2年の市川莉々花さんの3人と町地域おこし協力隊の澤口瑠璃さんが協力して制作した。

# キクイモ新商品開発



アグリは里おいらせとふるさと味の研究会がお披露目した新商品

## ふりかけなど9種類

11日、アグリは里で開かれた新商品の発表会では、関係者約20人が試食し、「おいしい」「食感が良くて食べやすい」などと評価していた。

橋本会長は「自分たちだけでは大変だが、アグリさんと一緒に作ることで商品ができた。健康にいいので食べてほしい」と笑顔。苦米地代表は「キクイモを特産品の一つにしたい。今後も商品開発を通じて地元が活気づけば」と話した。

各団体の商品は来週中にもそれぞれの店舗で販売する予定。（柴田佳弥）