

『ご当地アイス』で地域の魅力を発信
丹後の農産物が主役の

平成22年度 採択事業

地場産品を活用した新商品の開発

明治30（1897）年創業の「磯野開化堂」は、宮津に代々続くお茶の専門店。店主である磯野徹男さんの長男で5代目を継ぐ修一さんは、丹後の農産物を活かした「ご当地アイス」で地域の魅力を発信し、観光や地域の活性化を目指す事業に取り組んでいます。

お茶のおいしさを伝えたいと日本茶インストラクターの資格を取得し、家業のお茶販売業に精を出していた修一さんが、アイスクリーム（以下アイス）の製造、販売を手がけるようになったのは、地元の研究会での取り組みがきっかけでした。宮津の小売業に携わる次代の担い手たちを中心に、商売の活性化と地域振興を目的とした研究会の中で、地場産品を活用した新商品を開発する動きが活発化。修一さんが考案したのが、自身の好物であった抹茶アイスです。丹後でとれた卵や牛乳など安心して信頼のおける農産物を、本場宇治の抹茶とコラボさせたアイスを開発しようというもの。修一さんは洋菓子職人の友人からアイスの基本的な作り方を教わり、そこに抹茶をブレンドして試作品を完成。研究会に持参したところ、非常に評判がよく、商品化を目指すことになりました。



明治30年から続くお茶の老舗・磯野開化堂

老舗のお茶屋が手がけた抹茶アイス

「抹茶アイスはたいい抹茶風味のミルクアイス。自分で作るなら、甘さでごまかすのではなく、本物の濃茶を飲んだような、抹茶のもつ旨みや苦味、風味が愉しめるものにしたい」。商品としての完成度を高める、修一さんの挑戦が始まりました。卵、牛乳、クリーム、抹茶など使用する材料はシンプルですが、問題はブレンドの比率と抹茶の種類。温かいお茶として飲むとおいしい高級抹茶が、必ずしも冷菓に合うわけではありません。配合率やお茶の種類を変えて試作を重ね、味、香り、舌触りなどのチェックを繰り返し、ようやく納得のできるアイスが完成しました。商品名は『開化堂アイス・抹茶』。容器は抹茶茶碗を思わせる、黒い和風のプラスチック容器を採用、販売価格は300円に。こうして平成21（2009）年6月、同店の店頭で販売が



磯野修一さん

農林水産物の活用 人・まち・社会を元気に

スタートしました。食べた人からは「しっかりお茶の味がする」「すごく濃厚」と評判も上々。抹茶に続いて、ほうじ茶の茶葉を粉末にして配合した『開化堂アイス・ほうじ茶』を発売。「香ばしくさっぱりとした味」と女性ばかりでなく、男性からもたいへん高い評価を得ています。



丹後の農産品を活用したご当地アイス

新規事業の展開をファンドが後押し

2種類のお茶アイスは、地元を中心に流通し、平成21年度の「天橋立宮津ブランド」に認定されました。2年間のお茶アイスの販売で手ごたえを感じた修一さんの中に、新たな商品開発の構想が生まれました。お茶アイスの開発以来、地域の農産物に目を向けるようになり、丹後にはすばらしい食材が豊富にあることを実感。「丹後は“米どころ”と言われるくらいおいしいお米の産地です。ほかにも由良のみかん、日置のスイカ、浜詰のメロンなど、良質の食材がまだまだあります。それを“ご当地アイス”として丹後の食の魅力を発信し、さらに地域力を高めていきたいと考えようになりました」。この修一さんの思いを後押ししたのがファンドでした。研究会の先輩から紹介されたファンドが、新商品開発の事業にフィットすると考えて応募し、採択されました。助成金は主に設備の増強に活用。アイス製造機と業務用冷凍庫の導入によって生産能力の増強と、品質管理体制の強化が図れました。また、試作品の原料費や、販路開拓のため展示会の出展費にも活用しました。

丹後の味覚をそのままアイスに

新商品の開発に着手し、選んだ素材は「丹後米」と「由良のみかん」。素材そのもののおいしさはもちろん、年間通して原料の安定供給が見込める点が大きな決め手となりました。また、生産者が苦慮していた規格外の作物に着目。地元農家との連携によって、破棄される農産物をアイスに加工し、有効活用を図ることに。

「素材を愉しむためのアイス」というコンセプトのもと、完成したのは「炒り玄米」と「由良みかん」のアイスです。市販のアイスの大半が、混入される素材が補助的な位置

づけなのに対し、こちらは農産物が主役となる商品です。「炒り玄米」はすり潰したお米を入れ、粒の食感のあるアイスに。「由良みかん」はみかんの搾汁を使い、フレッシュな素材感が特徴のジェラートとして加工しました。パッケージの絵は地元の方に依頼。ほっぺの赤い女の子が稲穂やみかんを手にしている素朴な雰囲気は、「ご当地アイス」を印象づけるのに一役買っています。

アイスの発売によって、店は若い女性や観光客など新たな客層が広がったといいます。地元の飲食店でデザートメニューとして提供したり、イベント出店などを通して、地元での知名度はかなり定着してきました。東京での展示会出展やホームページなどを通して全国展開を図り、販路拡大にも力を入れています。

「京丹後市で茶葉の栽培を始めた農家があり、今年は収穫が期待できるので、近いうちに“茶葉まで丹後産”のお茶アイスができそう」とうれしそうに語る修一さん。今後も丹後の農産物にこだわり、地域との連携で新商品を開発する構えです。「商品の売り方や情報発信の仕方など、ハンズオン支援でアドバイスしてもらったことは、本業のお茶屋のほうでも参考になりました。このアイスを通して地域を元気にしたいという思いと同時に、アイスを通して、お茶離れした若者にお茶の美味しさを再発見してもらえたらいいなと思っています。このアイスを開発した原点はそこかもしれません」。そう語る修一さんからは、5代目として店をしっかりと担っていくという強い意志が感じられました。



展示会で丹後産ワインと並んで商品をPR

事業概要

磯野開化堂

<http://www.umai-cha.jp/>

代表：磯野徹男

業種：緑茶販売業

創業：明治30（1897）年

住所：〒626-0015

宮津市魚屋954

TEL：0772-22-1185 FAX：0772-20-2101