

フルーツガーリックを基点とする地域活性化のための基盤構築事業

平成26年度 採択事業

有限会社創造工房

代表取締役

早川 はやかわ

雅映 ますてる さん



早川 雅映さん

丹後に魅せられ、地域への貢献に邁進

豊かな自然に囲まれた丹後地方では、肥沃な土壌と清らかな水に恵まれることで昔から品質の高い農産物が生育し、特Aランクを幾度も獲得した丹後産コシヒカリをはじめ、京たんで梨、メロン、ぶどう、甘藷などの特産品が有名です。



土作りにもこだわったんにんにく畑

この京都府最北部の地、丹後半島の西側に位置する京丹後市で、有限会社創造工房の代表を務める早川さんは、黒にんにく「京丹後フルーツガーリック」を地域活性化の切り札として基幹産業の一つに育て上げるための活動を精力的に進めています。

元々は東京の会社に就職していましたが、丹後での仕事で地元の人達との出会いがきっかけとなり、「地域を知るには自分自身がそこで生活しないとわからない」と感じた早川さんは、同地に移り住んで地域活性化事業や地元観光業をサポートするコンサルティング会社を起業します。その後も、ボランティア団体の事務局長や町議会議員、市議会議員を務めながら地域のために様々な活動をしてきました。

限界集落でも作れる「にんにく」を高付加価値のブランド商品に

農家の高齢化や後継者不足など全国的に農業の衰退が深刻な問題となっていますが、地域の基幹産業である農業を何とか活性化させたいと考えていた早川さんは、ある時「にんにく」に注目します。古くから健康にも良い食材として知られていますが、これを長期間発酵熟成するとにんにく臭さが消え、フルーティな味わいと共に抗酸化力向上などの高い機能性も期待できる「黒にんにく」に生まれ変わります。また、農産物を食い荒らす害獣からの被害も受けにくく、限界集落での栽培の可能性が高いこともにんにくを選ぶ決め手となりました。

さっそく農業者への説得を重ね、にんにく生産の賛同者を募ることで、まずは15名、2.3haの規模でにんにく

農林水産物の活用

く栽培がスタートします。2009年には農林水産省と経済産業省の「農工商等連携」認定を受けることもでき、展示会などでも高い評価を受けました。

しかし、仕入れたにんにくが発芽して使い物にならなくなるトラブルが発生するなど、経営を逼迫するような局面にも何度かぶつかりますが、「高品質化とブランド化が生き残る鍵だ」という信念のもと、特殊な技術を導入するなどしてより質の高い商品づくりを進めてきました。



一カ月かけて熟成されたんにんにく

にんにく本来のパワーを引き出す「生サプリメント」

こうして完成した「京丹後フルーツガーリック」。一見何の変哲もないにんにくですが、皮をむくと中には真っ黒な実がぎっしりと詰まっています。「完熟させていますので、実はとても柔らかく、まるでフルーツのような甘みがあります。そのうえ、生の状態よりもポリフェノールなどの機能成分がアップしています」と話す早川さん。

「現在では、国内の有名レストランをはじめ、スペインの三ツ星レストランでも採用されており、直近のサロン・ド・グルメ2014（スペイン最大の食品展示会）ではスペインのグルメブログでトップ10に入るなど、国内外で高い評価を受けています。また、有名百貨店や高級食料品店でも取り扱われており、海外からの引き合いも増えてきている」ということです。

「にんにく特有の刺激成分がほとんどなく、にんにく本来のパワーをさらに高めたおいしい『生サプリメント』です。ドライフルーツのように甘酸っぱく、そのまま食



真っ黒な実が完熟の証です

きょうと元気な地域づくり応援ファンド支援事業 平成26年度 事例集

べられます。若々しさや健康を保つ健康食品として、食後のデザートやお子さまのおやつにも。パスタなどの料理の隠し味として使用する方も多く、お酒のおつまみとしても楽しんでいただけますよ。

丹後ブランドの確立で地域全体のレベルアップを

他にも黒にんにくのエキスを凝縮してできる万能調味料「黒の極味」や、黒にんにくをさらに発酵させてできるお酢「黒の酢酢」などの商品がラインナップされており、その話題性・機能性に注目した地元の事業者がこれを原料としたパンやドレッシングなどの製造に取り組むなど、地域全体で6次産業化に向けた商品づくりも少しずつ進行しています。

「京丹後フルーツガーリック」を原材料の作物作りから熟成まで一貫して取り組む中で、「最高品質のものを多くの方に味わってほしい」と考えてきた早川さん。こうした努力によって「丹後の豊かな自然の持つ潜在能力として注目され、『世界に認められた味』となった丹後ブランドが世界中に浸透していくといいですね。これからも地域の産業づくり、まちづくりを目指し、皆さんに喜んでいただけるようこの事業を着実にレベルアップさせていきます」。



濃厚なエキスが自慢の調味料と酢

事業概要

有限会社創造工房

http://www.ecotango.co.jp

代表：代表取締役 早川 雅映

業種：農産加工品製造販売

創業：平成3年9月

住所：〒629-3241 京丹後市網野町木津 416-1

TEL：0772-66-3535 FAX：0772-66-3056