

地域の 味力

みりょく

地元の特産品を使用したその土地ならではの名物料理を、地域活性化の原動力にしようという動きが全国に広がっています。

今回は指宿市商店街活性化委員会が開発した

「そら豆スイーツ」をご紹介します。

指宿市商店街活性化委員会

× 指宿産ソラマメ



観光地としての魅力向上を目指し開発された
指宿ならではのご当地スイーツ

天璋院篤姫の故郷として知られ、天然砂むし温泉や開聞岳、知林ヶ島などが人気の観光地・指宿。温暖な気候に恵まれ、南国ムード漂うこのまちで、地元の特産品を使用したご当地スイーツが開発され、評判となっています。

指宿産ソラマメを使用した「そら豆スイーツ」です。

「2008年の秋頃、九州新幹線全線開業を見据え、観光地としての魅力向上を目指し、指宿ならではの食の開発をスタートしました」と語るのは、指宿市商店街活性化委員会商品研究開発部会の部会長・中村勝信さん。

開発会議では、フードコンサ

ルトアントやマーケティングの専門家に会議に加わってもらい、飲食店では「ご当地グルメ(後の温たまらん丼)」を、菓子店では「ご当地スイーツ」を誕生させるため、検討が重ねられました。

前提は、指宿ならではの食材を使うこと。そこで白羽の矢が立ったのが、全国1位の生産量を誇るソラマメでした。

「ソラマメは高級野菜のため、費用を考えると、商品化には厳しいものがありました。そこで、地元青果会社に協力してもらい、低価格で抑えられる4月下旬のソラマメを大量に仕入れて、手作業でひたすら皮をむき、加工所に毎日運んで「そら豆ペースト」にしました」

中心となって開発に取り組んだ中村勝信さん



お披露目イベントでは、いぶすき花の女王や市長らも参加し、乗客にスイーツを振る舞った(写真:南日本新聞社)

そら豆スイーツ

機械化できないソラマメの薄皮むきは、中村さんの経営する飲食店の従業員総出で、10日間かけて行われました。苦勞の末に完成したこのそら豆ペーストを活用してもらおうべく、指宿市内の菓子店を1軒1軒まわり、ご当地スイーツの開発を依頼。その結果、5店舗からの賛同が得られ、「そら豆スイーツ」は2009年6月に完成し、計6店舗での販売を開始しました。

また、同年9月には、J・R指宿枕崎線なのはなDX号の指定席乗客を対象とした無料配布を実施し、そら豆スイーツをPRしました。

「指宿産ソラマメは、農協などを通して全国に出荷されていますが、地元で観光客の方が購入して帰るといふことは、今までほとんどありませんでした。しかし、そら豆スイーツが誕生してからは、お土産として気軽に持ち帰ってもらえるようになりました」

今年5月には、ソラマメを使用した指宿ならではの味第2弾として「そら豆ポタージュ」も誕生予定。今後は、指宿の観光キャラクター「たまらん3兄弟」や指宿市立指宿商業高校の生徒が考案した「そらまメン」と連携したPRも行っていく予定です。

各店舗ごとに趣向が凝らされたスイーツ 13種類の食べ比べが楽しめる

「そら豆スイーツ」は、アイスクリームやモンブラン、プリン、どら焼き、カステラと種類が豊富です。

「ソラマメの味が出過ぎてしまわないように心がけました」と語るのは、指宿市で菓子店パティスリー・グリマリを経営する寺田恵さん。ソラマメが苦手な方にも楽しんでもらえるよう、プリンはとろつと、クッキーはさくさくに仕上げたそうです。

そら豆スイーツは、パン店でも販売されており、風味と食感を生かしたソラマメ餡入りあんぱんが好評となっています。

「3種のそら豆スイーツを販売しています。週末、観光客の方を中心に人気がありますね。今

後は、より日持ちする商品の開発に取り組んでいきたいです」と話すのは、ケーキハウス・アンデルセンの山本日出徳さん。

空に向かって実がつくことからその名がついたというソラマメ。指宿を代表するご当地スイーツとして、さらなる成長が期待されます。

現在、「そら豆スイーツ」は、指宿市内8店舗で13種類を販売中です。



ソラマメ餡入りあんぱん
「そら豆の気持ち」190円(販売店:garde)



「そら豆プリン」は、当店の人気ナンバーワン商品です」と話す寺田恵さん



「持ち帰りに適した、日持ちする新作を考案中」という山本日出徳さん

【問い合わせ先】指宿商工会議所 TEL 0993-22-2473 URL <http://www.ibushoku.com/soramame/>

【指宿市で販売中のそら豆スイーツ】
 【岡村商店】そら豆アイス/300円 【御菓子司 鳥越屋】宇宙豆スイーツ(ソラマメ餡入りどら焼き)/120円
 【garde】そら豆の気持ち(ソラマメ餡入りあんぱん)/1個190円、5個入り1,050円 【小田屋】そらっち(ソラマメ餡入りカステラ)/105円
 【ケーキハウス アンデルセン】そら豆モンブラン/294円 そら豆マドレーヌ/126円 そら豆チーズプリン/262円
 【Patisserie Gurimari】そら豆クッキー/2個入り100円、10個入り500円 そら豆プリン/350円
 【ますだや菓子工房】そら豆パイ/105円 そら豆カステラ/105円 【レミュー】指宿そら豆ピスターシュ/189円、指宿そら豆サル(塩)/189円

特産品DATA

指宿産ソラマメ



出荷スケジュール
11月～4月

生産額：1,364,909千円

〔平成23年度版統計いぶすき〕
(平成22年度 指宿市農政課調べ)

特色

一年を通して温暖で春の訪れの早い指宿では、全国で一番早く出荷が開始される。収穫後の新鮮なうちに加熱することで、ほくほくとした柔らかな甘みが味わえる。

生産者VOICE



ソラマメのおいしさを一年中楽しんでもらえるようになり、嬉しいです。

にしやま しげる
西山 茂さん

ソラマメは暑さや霜に弱いデリケートな野菜です。生育途中に「曲がりさや」を慎重に見抜き取り除くことで、おいしいソラマメが収穫できます。