

平成23年度

県中地方・地域特産品創出クラスター分科会事業を実施しました。

(平成23年度の県中地方・地域特産品創出クラスター分科会事業の概要をまとめました。)

1 取り組み方針

平成23年度から県中地域の地域産業の活性化に繋がるよう、県中地域で生産される特産農産物を使い、老若男女を問わず多くの人々が好み、疲れた心を癒してくれる「甘味」に着目し、県中地域の人、農産物、技術を集めてオリジナルスイーツの創出（既に関発、販売されている商品の改良を含む）を目標に取り組みを行うこととした。

2 参加事業者

事務局からの参加呼びかけにお応えいただいた生産者、加工事業者、菓子製造事業者等14人の参加によりスタートした。

3 開催内容

○第1回県中地方・地域特産品創出クラスター分科会の開催

日時：平成23年12月12日（月）13：30～

場所：郡山市労働福祉会館 第1会議室

内容：参加者から素材のサンプルや既存商品（お菓子）を見本として持ち寄っていただき、試作するお菓子について検討を行った。



○第2回県中地方・地域特産品創出クラスター分科会の開催

日時：平成24年1月30日（月）13：30～

場所：郡山市労働福祉会館 第1会議室

内容：試作したお菓子を持ち寄っていただき、使用する素材やお菓子の種類について検討を行った。



【持ち寄っていただいたお菓子の試作品】



大吟醸酒粕のアイス



ほうれん草・かぼちゃ・人参の蒸しケーキ



落花生のフォンダンショコラ
落花生と豆乳のワッフル



紫いもと米粉を使った
お菓子3種

○第3回県中地方・地域特産品創出クラスター分科会の開催

日時：平成24年2月23日（木）13：30～

場所：郡山合同庁舎 第1会議室

内容：第2回の試作品を改良又はお菓子や使用する素材の再検討を行い、再度試作を行っていただいた。参加者によるアンケート形式により意見を出し合い今後の改良につなげることになった。



製作者：四季彩菓子 アトリエさとうとバニラと
試作品：落花生を使った焼き菓子
落花生の香ばしさを引き出すよう工夫した。



製作者：神山菓子店
試作品：落花生を使った菓子
求肥でこしあんを包み、砕いたピーナッツをまぶした。



製作者：大畑屋食品
試作品：豆乳と落花生を入れたシフォンケーキと、
豆乳と落花生を使った生キャラメル
生キャラメルは中に入れたものと、上に乗せたものの2種類を作った。

他に、米粉を利用したお菓子の提案が参加者の覚方守氏からあった。

○第4回県中地方・地域特産品創出クラスター分科会及び6次化産品助言委員会を開催しました。

日時：平成24年3月28日（水）

場所：ホテルハマツ 2階 「福寿」

内容：県中地域の6次化産品へ助言をいただくために設置している「6次化産品助

言委員会」を開催し、前回までに試作したお菓子の中から、下記のお菓子について出品し、助言をいただいた。助言を元に商品化に向けての意見交換を行った。



【助言を受けた試作品】



製作者：四季彩菓子アトリエさとうとバニラと
落花生ケーキ



大吟醸酒粕ジェラート



製作者：神山菓子店
求肥と落花生の和菓子



製作者：大畑屋食品
落花生と豆乳の生キャラメルとシフォンケーキ



まとめ： 3事業者の協力得てここまで進めて来られました。試作品の商品化には十分に可能性があると感じられました。

今後は商品化に向け各事業者が継続して取り組んでいただくとともに、事務局でも支援を続けたいと思います。