

もう一つの スイーツプロジェクト

ここまでで紹介した「信州ナカノキノコ SWEETS」のほかに、中野市では果実を使った新しいスイーツの開発も行われています。

都内の有名レストランとの コラボレーション

2015年12月、東京都中央区のイタリアンレストラン「アンジェロ・コート東京」総料理長のアンジェロ・プミリアさんが本市を訪れ、リンゴやブドウの園地のほか、キノコ栽培の様子などを視察しました。

これは、市やJA中野市などで行く「中野市きのこ・果実消費拡大



【写真解説】果実の栽培方法の説明を受けるアンジェロさん。池田市長とも固い握手。



実行委員会」が企画した中野市産果実を使用したスイーツの開発に向けたもので、アンジェロさんは、丁寧な栽培方法と農産物の味を高く評価されていました。

リンゴ「サンふじ」を使った 新しいスイーツ

16年2月25日、アンジェロコート東京で、中野市産のリンゴ「サンふじ」を使った新しいスイーツの発表・試食会が行われました。

当日は、アンジェロさんらにより、サンふじをふんだんに使用したスイーツ3種類が紹介され、出席した約50人が試食しました。

この日発表されたスイーツは、今後、レストランや結婚式場などで提供される予定です。



【写真解説】リンゴ型のチョコレートの中にムースを入れた生菓子などがお披露目されました。

特急ゆけむり～のんびり号～ “信州なかの” スイーツトレイン

16年3月21日、長野電鉄の観光案内列車「特急ゆけむり～のんびり号～」の車内で、中野市産のキノコやリンゴを使って開発したスイーツの無料配布を行いました。

「信州なかの」スイーツトレイン」と銘打ったこの企画は、新しいスイーツのPR活動の一環で行ったもので、当日は、「中野市魅力あるまちづくり若者会議」のメンバーらが、エノキタケを使ったクッキーやマドレーヌ、リンゴのパイなどを車内やホーム上で振る舞いました。

乗客は、車窓からの景色を楽しみながら、中野市産の農産物を使ったスイーツをおいしそうに味わっていました。



【写真解説】長野駅構内でのセレモニーを終え、列車が出発すると、車内にはスイーツの甘い香りと乗客の皆さんの笑顔が広がりました。

特産のキノコや果実を使ったスイーツを通して、「信州なかの」の農産物のブランドイメージを高めていければと思います。

16年度は、シャインマスカットを使ったスイーツを開発予定です。



売れる農業推進室
室長 宮本 浩明





「きのこ消費量2倍」。この目標を掲げ、「信州つけ焼そば」の提案やイベントで消費宣伝ブースの出展など、きのこの魅力を自由な発想で伝える人たちがいます。

若手のきのこ生産者が中心に参加する「明日はきのこを食べようプロジェクト（あすきのこ）」について、お話を聞きました。

きのこ

のこには、美容と健康に良い「キノコキトサン」「エノキタケリノール酸」「食物繊維」などの成分が多く含まれています。きのこを通して健康と美容を届け、社会の幸せを実現するという思いから「明日はきのこを食べようプロジェクト」、略して「あすきのこ」が生まれました。

きのこの魅力が広まり、さまざまなきのこが使用され、きのこの消費量を全国で2倍にすることを目標にしています。

2018年2月に千葉県幕張メッセで開催された「スーパーマーケット・トレッドショー」で、きのこの消費宣伝ブースを出展しました。このようなイベントでバイヤーから「きのこの新しい商品」のヒントを得ます。消費者との対話の中で「家事の手間を減らしたい」などの声を受け、それを参考に「調理しやすいキノコ」の商品開発などにつなげていきます。

きのこの機能性を多くの人に知っ

てもらうために、市場の中で研究を重ね、いろいろな提案をしていきます。

17年からのきのこをたくさん使用した「信州つけ焼そば」を提案しています。もともと地域で愛されていたグルメということもあって反響が良いです。このような活動を継続的に、また交流の輪を広げていくようにすることが大事だと思います。

中野市は日本一のきのこの産地です。誰かに物の良さを伝えるときに、近くの人たちがその魅力を感じていないと気持ちを伝える力は弱くなります。市内で、このプロジェクトが盛り上がってくれば、市外へも発信しやすくなると思いますので、応援をお願いします。

▲スーパーマーケット・トレッドショー出展



▲信州つけ焼そば（そうげんラーメン提供）



▲そのまま調理できる『カットえのき』



▲すぐ使える『包丁いらすのえのき茸』

