

## PICK UP NEWS

静岡木村飲料「うなぎコーラ」発売  
飲んだ後にかば焼き風の香り



7月21日に発売される「うなぎコーラ」。ネット上では「ごはんに合いそう」「うな重のタレにしか見えない」と話題になっている。開発したのは静岡県島田市の木村飲料。これまでにカレー・ワサビ、緑茶味の炭酸飲料を世に送り出してきた。今回発売される「うなぎコーラ」は、コーラ味の炭酸飲料にウナギエキスを加え飲んだ後にかば焼き風の香りがする商品。色もかば焼きを意識し、カラメルでめ色にしてある。

企画から発売まで3年

静岡の特産品「うなぎ」とコーラのコラボ。「インパクトがあって、でもおいしい。そんな飲み物を作りたい。」という営業部長の発案からこの企画が始まった。木村社長は「やってみなければわからない。まずはやってみよう。」とOKを出した。最大の難関はウナギエキス特有の香り。飲んだ後にはほのかに香るよう工夫し、面白さと飲みやすさを両立させた。味は普通のコーラとそれほど変わらず夏でもゴクゴク飲めるように仕上がったという。

バラエティーに富んだ商品展開

木村飲料は2005年にも受験生向けに「必勝合格ダルマサイダー」を発売したところ全国から注文が入るほどヒットした。その後、伊豆半島の名産のワサビを使った「わさびらむね」や社長の好物であるカレー味の「カーラムネ」などを発売した。いずれも営業マンからは「こんなもの売れるか」「今度こそ潰れる」といった反対の声が上がったそうだが、社長は押し切った。

話題作りだけではない特化戦略と

万人受けを狙わない戦略

かつては大手が売り出す商品を追いかけて作っていたが、全然売れなかつたという。だから大手と反対なことをやろうと考えた。「大手が100人中97人おいしいという商品を売り出すなら、我々は残り3人がおいしいという商品を作ろう」と。ワサビ、カレー味に続き、地元特産のお茶を使った「しずおかコーラ」を発売。それらが今回の「うなぎコーラ」へつながってきた。話題先行の際どい商品ばかりに見えなくもないが、実は静岡に特化した商品が多いのも木村飲料の特徴である。地元の特産品を飲み物にすることを通じて地域活性化にも役立っている。



### 手洗いの徹底を!! 静岡の小学校調理実習で食中毒

静岡市内の小学校で2年生が調理実習でカレーを調理したほか、生のキュウリやプチトマトを用意し、これを食べた43人のうち、児童18人と教師2人が下痢や、腹痛、嘔吐などの症状を訴えた。診察の結果10人からノロウイルスが検出されたと静岡保健所が発表した。

教室から離れてから戻った際の手洗いを徹底していかなかった可能性があるといい手洗いの徹底を呼びかけている。

毎日新聞7月14日配信

### 土用の丑の日は「うなぎ味のなます蒲焼!」 近畿大学で開発成功、今冬にも一般販売目指す

卓から遠のきつあるウナギに絶滅の可能性が指摘され庶民の食感が近い「ウナギ味のナマズ」の開発に近畿大が成功し、7月1日に報道関係者向けの試食会と土用の丑の日には銀座と大阪の同直営料理店で試験販売が行われた。

同大農学部の有路准教授が、代替魚として完全養殖技術が確立しているナマズに注目。地下水で育てることで「泥臭さ」を除き、エサを工夫することで淡白な身に脂乗せることに成功した。成長が早くエサ代も安いため、二ホンウナギの半値以下で販売できる。かば焼きにされたナマズは味、風味がばらまく、「うな重」そっくり。

試験販売会でも開店前から大勢の客が行列を作った。蒲焼に大

食感が近い「ウナギ味のナマズ」は、開発に近畿大が成功し、7月1日に報道関係者向けの試食会と土用の丑の日には銀座と大阪の同直営料理店で試験販売が行われた。

近畿大学  
ウナギ味ナマズ開発

開店1時間前から並んだ会社員は「あつさりしていると思ったが、ウナギと言われたら分からない」と満足していた。同大では今冬から一般販売を目指している。開店1時間前から並んだ会社員は「あつさりしていると思ったが、ウナギと言われたら分からない」と満足していた。同大では今冬から一般販売を目指している。

WEST 7月24日配信

ナマズは日本にナマズ、ビワコオオナマズ、イワシコナマズの3種が分布しています。マナマズ以外は琵琶湖と関連水系に生息する日本固有種であるのに対し、マナマズの分布は東アジア広域に分布しています。日本においても北海道と沖縄などの離島を除く全国各地の淡水域に広く分布しています。マナマズは水質汚濁には比較的強いが、河川や用水路の護岸化により繁殖場所を失い、日本での生息数は年々減少しているものとみられています。



### 夏休みの子ども支援 貧困家庭に食品提供

南アルプス市のNPO法人

7月末から1ヶ月間

「子ども支援

プロジェクト」を展開している。

学校給食のない夏休みの間、子ど

もものいる家庭の食生活を支える取

り組みで

7月未

から1ヶ月間

「こども支援

プロジェクト」を展開している。

フードバンク山梨

7年前から

活動して

いたが、今夏初めて「子

ども支援

プロジェクト」を始めた。

米やレトルト食品などを段ボール

箱に詰め、未成年者を抱えている家

庭に届ける仕組み。食品を詰めた

リュックを貧困家庭の子どもたち

に持ち帰つてもらう米国の「バッ

クパックプログラム

を参考にした。

この夏3度目の発送を行つた12

日には124世帯分の食料を用意

した。フードバンク山梨は「支援

の必要な子供たちがこれほど多い

ことは思ひなかつた。困つて

いる人

がほんまにいることを知つて

いる」と話す。

手伝うボランティアも募

つ箱で詰めを手伝うボランティアも募

## 越後てくてくフェイスブック

Vol.2

ぎんなんでまち起こし！世界初！ぎんなんアイスがある町、小国町！

小国町特産品（新潟県長岡市）をお訪ねしました。



今回は長岡市小国町にある山岸モータースで製造販売されている「ぎんなんアイスクリーム」を紹介します！

山岸モータースの代表取締役社長の山岸一夫様にお会いしました。山岸様は自動車の販売・整備の会社経営をしながら、ぎんなんに付加価値を付けた加工品の開発をされています。ぎんなんアイスクリームの開発に至った経緯は旧小国町で町会議員をされていた頃に遡ります。小国町の町おこしのため、ぎんなんで何か加工品を作ろうと町議会で討論がなされました。さまざまな案ができる中でアイスクリームを作ろうとするも否決。それでもぎんなんアイスクリームを作ろうと独自に小国町特産品を立ち上げ、ぎんなんアイスクリームの製造に踏み切ったそうです。小国地域では昭和61年から「ぎんなんの里」づくりに力を入れ、現在では全国でも有数のぎんなんの生産量となっています。

ぎんなんアイスクリームは県内の道の駅や各地のお土産コーナー販売されている人気商品です！その、ぎんなんアイスクリームとは・・・ぎんなん臭いのか？？と思いきや！！ぎんなんの独特の臭みを抑えて、県内産搾りたて牛乳で、まろやかに練り上げたのが特徴的なアイスクリームです。また、ぎんなんとバニラのバランスが程よく、つぶつぶした食感が美味しい、ぎんなんが苦手な方にもおすすめのアイスクリームです。

ぎんなんとアイスクリーム??という意外な組み合わせが今までにない新たな「美しさ」と「健康」を小国町から新潟県に、日本全国に届けてくれています。

### お問い合わせ先

有限会社 山岸モータース 小国町特産品

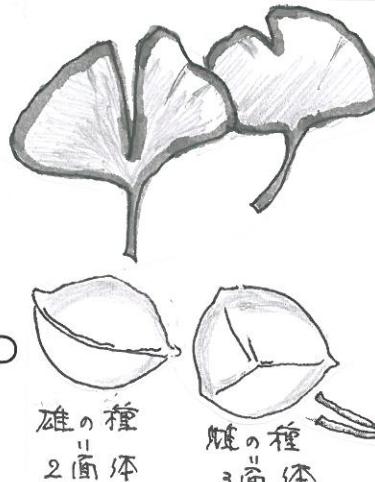
住所 新潟県長岡市小国町新町15 電話 (0258) 95-4666

取り扱い店舗

アグリパーク 新潟ふるさと村 とちお観光物産館ハーモニー シーキュース雷音

### イチョウの雄木♂と雌木♀の見分け方

イチョウには雄木と雌木があることをご存知でしたか？雄と雌は葉の形でだいたい見分けがつくと言われています。イチョウの葉は真ん中に切れ込みがありますが、雄木の切れ込みが深いことが多いようです。雌木は切れ込みが浅く、切れ込んでいるとは言えないほどです。また種でも見分けることができます。雄の種は2面体、雌は3面体だそうです。



県央のつばやき  
“ぎんなんアイスクリーム”に心惹かれ  
今回、小国町の山岸モータース様へおじゃ  
ませていただきました。ぎんなんアイス  
クリームには山岸社長のぎんなんへの思い  
ここだわりがたくさん詰まっていると感じ  
ました。自然豊かな小国町でしか味わえな  
いぎんなんアイスクリームを皆さんも是非  
一度味わってみてください。

**KEN-OH  
LABORATORY**

お問い合わせ・衛生指導・衛生調査・ご相談・衛生講習会の用命は  
株式会社 県央研究所へ

好評取り扱い中  
口臭吐き物処理キット  
臭もどれる携帯うがい薬  
1キット 1,500円  
450円



観察して・樂しい・体験する講演会  
ノロウ・アーチー・ノーリー・大王がやついてきました！  
出口張公演「野呂家好演」にれい・笑顔でえいせい！  
劇場上演承ります



### ぎんなんの栄養成分

タンパク質、脂質、鉄分、カリウムビタミンB1,B2、ビタミンC、カリウムをバランスよく含んだ栄養素の高い食材です。高血圧を予防する効果や美肌効果、夜尿症を改善する効果、咳・喘息を予防する効果などがあるといわれています。

### ぎんなんの生産量

ぎんなんの生産量日本一は愛知県。他には新潟県、福岡県、大分県が生産地として有名です。