

新しい地域ブランド商品の開発に製造業者と地元商工会が連携

尾上製麺所・黒滝村商工会 奈良県吉野郡黒滝村

吉野郡黒滝村でそうめん・うどんなど麺類の製造を手掛ける尾上製麺所（代表者：尾上利市氏）は、黒滝村商工会と連携して全国商工会連合会などが行う「小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業」の補助金を活用。新しい地域ブランドの商品の開発を平成23年から進めてきた。

黒滝村は、役行者が開山した大峯山の北方に位置し、古くから修行に向かう人々に精進料理としてそうめんを提供していたといわれている。また、日本書紀に黒滝村周辺で朝廷へ献上するために「大和当帰」や「生姜」などの薬用植物が栽培されていたとの記載もみられる。「当帰」は多年草の植物で、めまいや貧血といった症状の改善目的に利用されている。「生姜」は食欲増進や体を温める効果があるといわれている。

尾上氏はこういった薬用植物の効能に着目。また、澄んだ空気の中で大峯山系から湧き出る清水を使って作られる黒滝のそうめんは味に定評があることや、そうめんと薬用植物はどちらも黒滝村との関わりが強かったことから、地域ブランド商品として「薬膳そうめん」の開発に取り組むこととした。



製造現場の風景

一方、黒滝村商工会は、試作品の試食会を開いて味や価格について消費者の生の声を収集するなどして商品開発や販路拡大を側面からサポートしてきた。

両者の連携が功を奏し、この度商品が完成。「黒滝あったか薬膳そうめん」と銘打った新しい商品は、温めて食べるタイプのそうめん。麺に地元吉野産の「葉当帰」や「生姜」が練りこまれ、コシの強さが特徴。鍋で煮込んでもよいが、お湯を注ぐだけでも美味しくいただける。「この商品を開発するにあたっては、どれだけの付加価値を付けることができるかがポイントでした」と尾上氏は当時を振り返る。

同そうめんは平成26年10月に販売を始めたばかりで、最初は直販のほか道の駅などで地域の特産品として売り出す予定。今後は、スーパーやインターネットへも販路を拡大したいと考えている。

製造業者と商工会が連携して取り組んだプロジェクトが実を結び、新たな地域ブランド商品ができあがった。今後もこのような商品開発を契機として黒滝村の活性化が進んでいくことを期待する。

（丸尾尚史）



「黒滝あったか薬膳そうめん」のパッケージと中身



尾上利市氏

尾上製麺所

〒638-0221 奈良県吉野郡黒滝村中戸 957
TEL: 0747-62-2327 FAX: 0747-62-2239

黒滝村商工会

〒638-0251 奈良県吉野郡黒滝村寺戸 66-1
TEL: 0747-62-2128 FAX: 0747-62-2673