

「つくねいも」金賞 野菜サミット 「濃厚な味」高評価 J A十勝高島

2020年11月26日

【池田】J A十勝高島（八木英光組合長）特産の「つくねいも」が、10月に行われた野菜ソムリエサミット（日本野菜ソムリエ協会主催）の青果物部門で金賞に輝いた。同J Aの「つくねいも」の生産農家4戸でつくる生産部会の上口博貴部会長（35）は「生産者として金賞は励みになる」と喜んでいる。

野菜サミットは、同協会が認定する野菜ソムリエ以上の資格を有する評価員が、「おいしさ」という軸で絶対評価し、10点満点で、平均点7点以上で銀賞、同8点以上で金賞、同9点以上で最高金賞となる。

同協会が主催し、毎月開催。青果物部門と加工品部門で1回の同サミットに平均10品程度の出品がある。今年はコロナ禍で1、2、7、10、11月と5回しか開催できていない。

「つくねいも」は7月に銀賞を受賞し、10月に再出品し、ワンランク上の金賞を受賞した。「塩を足したかのような塩味とイモがもっているうま味が何層にも重なり合っていて濃厚な味わい」などと10点満点をつけた評価員もいた。

同協会によると、同サミットには何度でも出品できるとしており、「『つくねいも』が次回以降に出品された場合、最高金賞を受賞する可能性もある」と話している。



野菜ソムリエサミットで金賞を受賞した「つくねいも」を紹介する生産部会の上口部会長

「陸別しばれ和牛」誕生 黒毛和牛繁殖から肥育まで管理 「サンライズ」が5日発売

2020年11月29日

【陸別】町トマムの農業生産法人サンライズ（古田英一代表）は、黒毛和牛の繁殖から肥育まで同法人が一貫して行うブランド「陸別しばれ和牛」を立ち上げた。12月5日から道の駅オーロラタウン93りくべつ内の観光物産館で販売を始める。古田代表は「ブランド和牛とともに陸別の知名度が上がっていけば」と意気込んでいる。



新しい黒毛和牛のブランド「陸別しばれ和牛」の商品を持つ古田代表

サンライズは約120ヘクタールの農地で、乳牛と肉用牛合わせて約900頭を飼育し、生乳生産と肉用牛の繁殖を行っている。

古田代表は10年ほど前から肉用牛の肥育も試みていて、町内にはブランドとして確立した和牛の商品がないことから一念発起。今年3月に「陸別しばれ和牛」を商標登録し準備を進めてきた。

古田代表は「陸別の気温は夏に35度、冬はマイナス35度まで冷え込む寒暖差が激しい地域。日本有数といえる過酷な気象条件の陸別で生まれ育った黒毛和牛をブランド化したかった」と話す。

商品のラインアップはハンバーグ（150グラム、500円）、ロースステーキ（250グラム、3,780円）、ローストビーフ（300グラム、3,240円）、ヒレステーキ（150グラム、同）など7種類。町観光物産館ではハンバーグを常時販売し、他の商品は注文販売とする予定。

同法人のウェブサイトでも態勢が整い次第ネット販売を開始する。古田雅俊専務は「ブランド和牛で地域をアピールし、町に後継となるような人材を呼び込みたい」と期待を寄せている。