

# 新たに4商品が「こうさんもん」認定へ

本町の豊かな自然の中で育った農産物やその魅力を生かした加工品を町の特産品として認定し、町や甲佐町商工会などが応援する「甲佐ブランド『こうさんもん』認定

制度」。4月から新たに仲間入りした「ニラみそあられ」「ニラえびあられ」「前田養蜂園のハチミツ」「ニラ味ラーメン」についてご紹介します。

## 高校と地元企業が協力して商品化

「ニラみそあられ」「ニラえびあられ」

(県立甲佐高等学校)

## ニラの風味を活かす工夫

商品開発の実践学習の一環として、商品企画、生産交渉、試作品開発、商品販売などを学ぶ甲佐高校ビジネス情報科の生徒たちが完成させた『あられ』は本町の特産品であるニラを活用した商品。素材の持つ個性的な風味を生かしつつ、苦手な人でも食べやすいように仕上げています。生徒たちは地元の農家の協力の下、廃棄処理されるニラを収穫・選別して粉末加工。あられの製造は、木村のあられ甲佐工場（芝



原に協力を依頼し、共同で商品を開発しました。高校と地元企業が協力して作り上げた、個性豊かな「あられ」をぜひ一度ご賞味ください。

## お問い合わせ先

県立甲佐高等学校  
096・234・0041



### 鮎の甘露煮

新鮮な鮎を甘辛く煮た、歴史ある一品

▶お問い合わせ先  
(有)守口屋  
096-234-0016



### にらメンコ。

本町特産のニラと精肉店ならではのひき肉を使用

▶お問い合わせ先  
大栄ファーム (高田精肉店)  
096-234-0057



### ニラ侍

本町の特産品のニラをベースに考案されたキャラ

▶お問い合わせ先  
甲佐町商工会  
096-234-0272



### うなぎ蒲焼き

外はこんがり、中はふっくらやわらか

▶お問い合わせ先  
山本建設 (株) 甲佐養殖場  
096-235-3452



### 西寒野のかけ干し米

昔ながらのかけ干しで作った安全・安心な米

▶お問い合わせ先  
西寒野のかけ干し米  
096-235-5644