島根県雲南市

# やさしい辛さの唐辛子～オロチの爪～

「地域社会への貢献」という理念のもと、地域の生産者とともに地域独特の食文化を保護・継承し、全国に発信して行く活動として進められている「フードアルチザン（食の匠）」。

この活動を応援する食の匠推進委員会が今回は会議室を飛び出し島根県雲南市に訪問。地域の食材で活性化を進める「うんなんスパイスプロジェクト」のみなさんとの意見交換を行い、地域とフードアルチザンが連携した新たな商品開発などに向けたアドバイス提案を行って来ました。

## オロチの爪と地域活動

神話の国・島根県出雲市の南に位置する雲南市は、国産唐辛子の一大産地を目指しており、唐辛子以外のスパイス、「山椒・にんにく・生姜」の栽培も盛んな土地となっています。そこには、全長10～15cmにもなる大型唐辛子が生育しています。

鷹の爪より大きく、地元のヤマタノオロチ伝説に現れるヤマタノオロチの鋭く尖った爪になぞらえて、「オロチの爪」と名付けられました。オロチの爪（唐辛子）は、一瞬の刺激的な辛さの後に、マイルドな旨みを感じる唐辛子です（※品種はヌルボン種）。

オロチの爪（唐辛子）が育つ雲南市吉田町の土壌は、水はけが良く、過湿に弱い唐辛子の栽培に適しています。一方、潅水に欠かせない収穫の時期には、清んだ谷川の水を引き込み潤しています。また、オロチの爪（唐辛子）の圃場は、昼夜の寒暖差がある土地のため、農産物の色付きや味に深みを与えているといわれています。

雲南市では、地元のこだわり食品メーカーでオロチの爪をはじめスパイスを製品化しようという取り組みを「うんなんスパイスプロジェクト」として推進しています。プロジェクトでは、粉末をはじめ、調味料やラーメンなどが開発されています。

平成22年12月に島根県とイオン株式会社との包括業務提携協定が締結され、島根県の物産拡販を進めるなか、平成23年6月3日、雲南市、うんなんスパイスプロジェクト、雲南農業協同組合、雲南市商工会、イオンリテール株式会社が協力して「オロチの爪」を中心とした雲南市産スパイスのブランド強化を図ることを目的とした「スパイスのまち雲南研究会」が設立されています。

【引用・参照、詳しくは】

イオンフードアルチザン（オロチの爪）
http://www.foodartisan.jp/products/orochi/

うんなんスパイスプロジェクト
http://www.unnan-spice.com/

## 先ずは「オロチの爪」の現場へ

平成24年11月11日～12日の２日間で「オロチの爪」が育まれる島根県雲南市を訪問しました。訪問したメンバーは、草場佳朗委員、五日市知香委員の２名、まずは、地域で生産活動に邁進する古居さんの圃場にお邪魔させていただきました。

生産活動に邁進する古居さん

オロチの爪圃場にて「葉っぱも美味しそう」
五日市委員

訪問した11月11日は紅葉が盛り
美しい自然に育まれて
雲南の唐辛子は生産されている。

市内でオロチの爪を生産している農家は２件、まだまだ地域ブランドとして認知される規模とは言えません。しかし、訪問させていただいた古居さんの圃場は、マルチで被覆され、雑草もこまめに抜かれているなど、とてもきれいに管理されていて、背丈の半分ほどになる木が元気に育っています。

お伺いした11月11日はちょうどあたりの紅葉がきれいな時期で、谷合に作られている圃場の環境はすばらしく、このような自然のなかでオロチの爪が生産されています。古居さんによれば、霜が降りる前まで収穫が続けられるとのことでした。

「商品を開発するだけではなく、いろいろな方がオロチの爪を眺めに、この地域に来ていただけるほど多くの圃場ができると良いですね。「日本のふるさとの景観に映える唐辛子」なかなか見られる風景ではありませんよ（事務局より）。」

## 加工の現場に行こう！

続いて、オロチの爪も含め、地域の唐辛子加工品が製造される現場、株式会社吉田ふるさと村さんを訪問させていただきました。

同社は「自分たちの村は自分たちで守るんだ」との強い思いで、行政と地域住民のみなさまの貴重な出資により誕生した地域密着の企業、地元の人の雇用先としても重要な役割を担っています。地域の食材を原料に保存料を使わないことにこだわった農産物加工のほか、農産物の生産、地域の観光、水道事業や施設管理も行う企業さんです。古居さんが収穫したオロチの爪もここで加工され、商品となっています。

製造された加工品を眺める草場委員
（バックショットで！）

## アイデア提案会 in 雲南

11月12日、雲南市商工会会議室をお借りし、スパイスのまち雲南研究会のメンバー（雲南市、うんなんスパイスプロジェクト、雲南農業協同組合、雲南市商工会、イオンリテール株式会社）と食の匠推進委員との間で、今後の商品開発や地域活動の推進を目的としたアイデア提案会を開催しました。

提案会では、うんなんスパイスプロジェクトのみなさんが取り扱われているオロチの爪加工品などの試食をとおして、地域活動を踏まえてもっと魅力ある商品、発信力のある商品、売れる商品とは何か？また、そのためにこれから地域が進めて行くべき活動の方向性は何か？などについて参加者相互の意見交換を行うなど、食の匠推進委員に加え、イオンリテール株式会社エリア政策推進松巾幸一執行役員にもご参加いただき計３名からのアドバイスを行いました。

写真左から草場委員、五日市委員、松巾執行役員

## 先ずは既存の「オロチの爪」商品を食べよう！

試食会に提供いただいた商品は、パスタ、麹醤、ドレッシング、コンフィチュールなど、全て唐辛子入り商品4点、一部開発中のものはありますが、どの商品も地域のみなさんが考えて商品化されたものです。

オロチの爪 加工品の試食会

### これからの活動で何が必要か？

試食させていただいた各商品には、おのおの地域の作り手のみなさんのアイデアが詰まっていますが何かが足りません。提案会ではその「何か」を探す意見交換が行われました。

松巾執行役員

「フードアルチザンは、地域の方々との対等なパートナーシップの下に、双方の力を結集し、マーケットにおいて競争力のある「地域産品を生かした商品」を開発、「地域産品の特長を生かした販売方法」を検証し、流通チャンネルに乗せることで、お客さまに新しい食の価値観を提案、地域経済の活性化に貢献できることを願うプロジェクトとして推進されています。「スパイスのまち雲南研究会」も、そのような理念のもと、地域のみなさんとイオンリテールとの間で連携し設置されました。

活動の今後の推進展開としては、地域が連携し、お客様にお求めいただくための価値のある商品作りが進められることが必要です。これまでにみなさんが開発された商品をもとに次のステップに繋がる地域としての企画を作っていただければと思います。」

草場委員

「商品開発には、ターゲットとなる需要者の想定が必要です。地域で生産される「オロチの爪」は豊かな自然に育まれた美味しくてストーリー性のある食材です。この食材の可能性を最大に発揮してブランド力ある食材に育てて行くことが良いと思います。試食されていただいた商品の多くは、ちょっと作りこみすぎている感じを受けました。魅力的な原料が地域にあるわけなので、これをペーストや粉末など一次加工品としてとどめ、プレミアム感のあるレストランなどに紹介して行くことで、他にない食材としての価値を見出すことができるかもしれません。」

地域の原材料を利活用し、新たな商品開発により地域の活性化を目指す取り組みの多くは、先ず、活動に参加するメンバーによる個々の商品開発から始まることが多いと思います。雲南の活動は、現在この段階だと想定されます。

展開を次のステップに進めて行くには、今度は地域のみなさんが連携し、ターゲットとなる需要を想定した戦略が必要になると思います。

その意味では、松巾執行役員や草場委員のコメントにある地域が連携して新たな商品を開発することや最終的な加工品にこだわらず、食材として利用できる一次加工品としての戦略を講じることなどがヒントになるかも知れません。

今回の現地訪問以前に、食の匠推進委員会では、オロチの爪の原品、ペースト、粉末などをメンバー全員で試食しています。実はその中で「ペーストの可能性が一番高い」とのコメントが多くあり、それならば現地に行ってみようということになった経緯があります（事務局より）。

「うんなんスパイスプロジェクト」のみなさんからも
活発なご意見をいただきました。

今回の訪問および提案会のまとめとして、アドバイスを行った３名から、是非、地域で検討を進めていただく上での4点のキーワードが挙げられました。

草場委員 ：商品開発、需要を想定した『めりはり』

開発しようとする商品をどのようなターゲットに対し、どのように提案して行くのか。そのための戦略をじっくり考えてみてはいかがでしょう。

五日市委員：お客様を『ファン』にさせること

想いをこめて作った商品をお客様に伝え、感じてもらうための手段と努力が必要です。そのための戦術として流通業者さんや小売業者さん、メディア・媒体のみなさんへのアプローチが重要です。これらをとおして想いが通じたお客様を作って行くことがとても重要です。

松巾執行役員：食のシーンとしての 『ハレ（霽れ）』と『ケ（褻）』、これからの商品購入の動機付けとして重要な『エシカル』

私たちの生活やそれに伴う食の場面には、ハレとケがあります。また震災復興などでも見られるように、商品を購入することで地域に貢献する「倫理感」などエシカルといった理念が注目されています。地域食材を用いた商品開発には、是非、このような点を忘れず、地域で検討を進めていただければと思います。

「オロチの爪」を育む雲南市、今後、「スパイスのまち雲南研究会」において、フードアルチザンとの連携のもと、多くの意見交換や議論が行われ、活動のステップアップ目指した商品開発が進められてゆくと思われます。また、今後の現地からの企画提案や新たな商品の開発を期待されるところです。当日の情報では地域の農業試験場も各種の唐辛子品種について検討を行っている報告も行われました。

次はどこの地域に！～食の匠推進委員会～

以上、オロチの爪の商品や今後の展開が気になる方は、フードアルチザンのWebをご覧ください。

◆イオンフードアルチザン（オロチの爪）◆
http://www.foodartisan.jp/products/orochi/

◇　◇　◇

レポート作成：食の匠推進委員会事務局
（社団法人食品需給研究センター）長谷川 潤一