

—地域の自慢したいモノと物語—

※掲載内容の一部をご紹介します。詳細はジノモノ本体でお楽しみください。

✦ 自然の恵みを受けた産品に絶対的な自信



鹿児島県（薩摩川内市）きびなご [日笠山水産]（57 ページ）

魚体が大きく身が厚くて有名な賢島のきびなご。資源管理漁業に取り組みながらも、漁獲量は全国トップクラス。バラ凍結で鮮度を封じ込める冷凍技術を導入し、全国各地への発送を可能にした。父と、Uターンした息子がそれぞれ船長を務め、若手漁師達を連れて漁に出ている。

✦ 全国で高く評価され右肩上がりの売り上げを達成



茨城県（東海村）東海村の干し芋 [テルズ]（29 ページ）

土地の良さに甘えず、毎年細かく土壌を分析し微調整を繰り返している。おいしさだけを追求したこだわりの干し芋は、品評会W受賞・連覇を達成。全国の干し芋通の間でも絶賛されており、入手困難な人気の品となっている。

✦ 経営者の地元愛や住民間の結びつきの強さ



宮城県（女川町）国産煮付シリーズ [鮮冷]（11 ページ）

震災をきっかけに異業種が手を組み・地域復興を志す。お互いの強みを生かし、補完しあう関係で目標を達成。新技術の導入で女川の恵みを高付加価値化し海外展開も行っている。安全性については、数字に基づく科学的根拠を公開することで、消費者との信頼関係を構築している。

✦ 自治体支援による地域の活性化



福井県（高浜町）若狭の灰干し [まちから]（35 ページ）

町主導の6次産業勉強会の中で、地元住民も日常利用する6次産業施設「UMIKARA」の建設が決まり、そこで販売する商品を開発する地域商社「まちから」が設立された。地域で生み出す新しい6次化に取り組み、漁業関係者の収益と地元関係者の雇用を生み出した。

—地域の魅力を伝えてくれる人・魅せてくれる人—



分とく山（東京都 南麻布） 総料理長 野崎洋光氏（5 ページ）

素晴らしいジノモノに、プロの技や経験則を加味するのが料理人の腕の見せ所。こだわりの哲学を持っている人がつくり、獲るものは愛情が感じられるし、滋味深さに満ちている。全国の生産地を訪ね歩き、僕なりの応援をしたい。