

「岐阜いちご『濃姫』を使用した商品開発 西垣ファーム」を訪問しました
(2014. 5. 8)

市岐商デパートで人気のあるオリジナル商品、岐阜いちご『濃姫』を使用した商品開発は、今年度で4年目を迎えます。この商品開発には、ラ・パティスリーりぼんさんを始め、多くの企業や団体の協力により進められてきました。また、商品開発に使用している、いちご『濃姫』は、岐阜市のJAいちご部会で育てたものを使用しています。

5月8日(木)放課後、いちご『濃姫』を育てている、岐阜市大学北の『西垣ファーム』を訪ねました。20ヘクタールもあるハウスには、約13,000本ものいちごの苗が植えられ、12月から5月にかけて、岐阜市茜部にある岐阜市中央卸売市場や富山県に出荷されています。最初に、岐阜県農林事務所の高橋さんから、現在、いちご生産量1位が本巣市、2位が岐阜市であることを教えてもらいました。また、農園主の西垣さんからは、一粒一粒がとても繊細で傷みやすく、美味しいいちごは色や艶が良く、果実がプリプリしていることを教えてもらいました。お話を聞いた後、実際にいちごを摘み取らせてもらい、何粒か摘み採るうちに、摘み取るコツや甘みのあるいちごが分かるようになりました。

農園主の西垣さんからは「岐阜特産品のいちご『濃姫』を、より多くの方々に知ってもらうため、色々なイベントに参加することで、PRに努めています。」と言ったお話を伺うことができました。

昨年度、復興支援を目的として、被災地の宮古の塩を使用した『市岐商枝豆どら焼き』を開発しましたが、今年度は、いちご『濃姫』とのコラボ商品『いちごの塩ラスク』の開発を考えています。今回の訪問に際して、西垣さんにも試食をしてもらいました。



平成23年6月に、岐阜いちご『濃姫』を使用した、市岐商デパートオリジナル商品開発プロジェクトが発足しました。今年度までに10種類のいちご商品を開発、その中でも”いちごぶっせ”は、市岐商デパートでの販売や近隣スーパーでの試食販売を通じ、年間1,000個を超える人気商品に育っています。



美味しいいちご『濃姫』は、色と艶が良く、プリプリしています！



宮古の塩と岐阜いちご『濃姫』を使用した、復興支援を目的としたコラボ商品”いちごの塩ラスク”を試食してもらいました！