

起業活動事例を紹介します・・・



伝えたい！昔の味には味がある！！

菅原加工所

所在地：高島町大字福沢805-2

連絡先：(0238) 57-2131

取扱店：よねおりかんこうセンター内「たかはた地産館」、高島駅太陽館売店、JA山形おきたま亀岡愛菜館

代表者名（構成人数）：菅原夏未^{なつみ}（2人）

セールスポイント（商品紹介など）

夏未さんは、おばあちゃんの味が大好きです。そのおばあちゃんと二人で、置賜地域に昔から伝わる懐かしい手づくりの味を伝える菓子や餅類、漬物などを製造販売しています。主な商品は、菅原家で50年以上栽培されてきた「くるみ豆」(大豆)を使った「みそ豆」や「おかず味噌」(南蛮、うこぎ、木の实)、「くるみゆべし」、「みそもち」、「むかし風みそ漬」(しその実風味、ナス、大根)、「うす皮丸茄子漬」そして「舞茸おこわ」などで、年間を通して多彩な商品を展開しています。



自家製味噌を使った加工品の数々
(みそ豆、くるみゆべし、手づくり南蛮味噌)



置賜の特産品「うす皮丸茄子漬」を袋詰め
新鮮うちに漬け込み、直売所に毎朝並べます

活動の特徴

祖母の富久子さんは平成14年に加工所を始め、みるみるうちに「みそ豆」が人気商品となりました。その隣には、中学生の夏未さんの手書きのPOPがありました。デザインの得意な夏未さんは芸術系の大学に進みましたが、卒業後は就農し同時におばあちゃんの加工事業を受け継ぎ、今は代表を務めています。懐かしい味に若いセンスが加わり販売力も強化され、町内の直売所では人気商品のランキング入りする活躍ぶりです。

これからの抱負

自慢の味噌を使った加工品の拡大をめざして、味噌加工所の整備も検討中です。原料は、これからでもできるだけ農薬を使わず、加工所の隣の畑で自分が生産したものを使っていきたい！置賜の伝統の味・懐かしい昔の味を守りつつも、若い人向けに新たな感覚を取り入れた洋菓子なども開発したいとがんばる毎日です。

執筆担当： 置賜総合支庁産業経済部農業技術普及課 0238-57-3411