

コンブの未利用部分、めんに練り込み有効活用

村の漁業関係者は、コンブの商品に適さない未利用部分の処理に頭を悩ませていました。一部はアワビやウニのえさに活用していましたが、そのほかの活用についても検討していました。

コンブの未利用部分は、二〇〇一年度までの十年間の平均で年間約1900トに上り、処理には1ト当たり一万円程度の費用がかかります。

村は問題を解決しようと、〇二年度から未利用資源の検討を開始しました。混合堆肥の製造などは先行して開発が

進んでいます。

販売に先駆け、九月十五日には村議会議員や役場課長らで試食会が行われ、うどんの見た目や味、めんの腰などに

くろさき荘やまついそ、村内の各商店で販売検討

養殖コンブの未利用部分の有効活用を目的に完成させた「普代こんぶ饅頭」。村では十月三日から販売を始めました

が、今後、各種物産展で村内外に広く宣伝していくほか、国民宿舎くろさき荘や海の家

について皆さんから意見をうかがい、おおむね好評を得ました。

深渡宏村長は「未利用資源の有効活用は漁業振興にとつて大きなプラスとなります。『普代こんぶ饅頭』を県内外に広めて村の新名物にしたいです」と期待をかけています。

まついそなど村の施設、村内の飲食店、商店などでの販売も検討しています。

また、ご贈答用に化粧箱入りでギフト商品としても売り出します。原材料のすべてを国産にこだわり、コンブの効



「ツルっとした感じがいいですね」

熊谷 洋子さん
(上区・56歳)

用を生かしたまさに健康食品の「普代こんぶ饅頭」、皆さんもいかがでしょうか。問い合わせは役場総務課地域振興室(☎35-2111)へ。

村キャラバン隊

「まるごと海産まつり」「こんぶ饅頭」をPR

「ふだいまるごと海産まつり」「普代こんぶ饅頭」PRキャラバン隊は9月30日、盛岡市のテレビ岩手と岩手日報本社を訪れ、ふだいまるごと海産まつりと普代こんぶ饅頭をそれぞれPRしました。

証屋伸夫助役らメンバー5人は「普代の特産品を集めた海産まつりは3回目。今回は村が開発したこんぶ饅頭を売り出し、新たな魅力が加わります」と強調しました。

また、同キャラバン隊は夕方には、テレビ岩手の「5きげんテレビ」に生出演し、テレビカメラの前で約1分間、海産まつりとこんぶ饅頭をPRしました。



海産まつりのはてんとこのほりでPRする村キャラバン隊(岩手日報社)



テレビ岩手の「5きげんテレビ」に生出演(盛岡市肴町)

普代こんぶ饅頭

1個入	180g×1	¥350	(税込み)
3個入	180g×3	¥1,200	(税込み・化粧箱入り)
5個入	180g×5	¥2,000	(税込み・化粧箱入り)
6個入	180g×6	¥2,500	(税込み・化粧箱入り)

■問い合わせ先

普代村役場総務課地域振興室
(☎0194-35-2111 内線102)



普代のうどんができた聞いたので、早速食べてみました。磯の香りがして、めんにも腰がありおいしかったです。ツルっとした感じがいいですね。でも、めんがちょっとしょっぱい感じがしたので、次はタレをちょっと薄めにして食べてみたいと思います。

あと、鍋物とかザルうどんにも良さそうなので、いろいろな食べ方をしたいと思います。