

規格外農作物「ドライ」に

江田島 ミカン/アマナツ/ミデイトマト...

関戸さん 島の特産化狙う



ドライフルーツ作りに取り組む関戸さん

江田島市大柿町のウエブデザイナー関戸尚子さん(43)が、市内で栽培した規格外の果物や野菜を使ったドライフルーツ・ベジタブルを商品化した。「これまで捨てられていた農作物を魅力ある商品に変える」。島の新たな特産品を目指す。

(貞末恭之)

ことし春に町内に加工品化したのはミカン、工場を借りた。約50平 アマナツ、キンカン、方々に食品乾燥機2台 ミデイトマト、ビワのを設置。地元の女性3 5種類。地元農家から人が、加工や袋詰め作 仕入れ、無添加で本来業を担う。これまで商 の味を引き出す。

関戸さんは2010年4月、夫と呉市から島へ移り住んだ。昨年秋に訪ねた知人の畑で、規格外のミカンが捨てられている光景に

心が痛んだという。「形が悪いだけで味は変わらない。何か生かせる方法はないか」。そう考えるうち、乾燥食品が思い当たった。近年、健康志向の高い女性を中心に注目を浴びる商品だ。

インターネット販売のほか、江田島市、呉市、広島市の特産品を扱う店や酒店、都内の県アンテナショップ「TAU(タウ)」の店頭にも並ぶ。今月1、2の西日は広島市西区のショッピングモールであった特産品フェアでも販売した。

今後は商品数を増やすつもりだ。市内の耕作放棄地で自ら果物と野菜を育て、商品にする。栽培から付加価値の高い商品作り、販売までを一手に手掛ける6次産業化に挑戦する。「かんきつの島の特徴を生かした商品を生み出したい」と意欲を燃やす。