



ゆずの皮がもったいない！
地産地消の安心安全
マーマレード「しおゆず」

- 活動時期 → 年中
- 活動場所 → 奥ものべ
- 主な活動メンバー
奥ものべを楽しむ会女性約 10 名

【取り組み内容】

◆ゆずの皮を使った商品開発

物部はゆずが多くとれ、そのゆずを使ってゆず酢をつくっている。しかし、ゆずの皮は使わずに捨てられており、これはもったいない！とゆずの皮を使った商品開発に乗り出した。

その結果、マーマレードならお砂糖と皮だけでつくれると思い、そこに奥ものべにある「塩の道」にちなんで塩を入れたオリジナルマーマレードを開発。

さらに、パッケージデザインを地域の有名デザイナー 梅原真氏にお願いし、塩の道のマーマレード『しおゆず』が誕生。2009年12月12日に販売を開始した。

◆安心安全へのこだわり

- ・ゆずは無農薬の皮を使用する。
- ・塩は田野町の天日塩「塩二郎」を使用。



物部のゆず
皮は利用されず捨てられていた。



マーマレード販売！

（うれしかったお話）

- ・「おいしかったよ」などの声を励みに、大変だけど楽しんでやっている。
- ・人との交流があると元気になる！

◆マーマレードづくりの手順

- ①ゆずの皮だけ使用
- ②皮を煮て4~5日水でさらす
- ③皮を7~8mmの四角に切る
- ④皮・砂糖を入れ、弱火で煮る。煮詰めたら塩を加える。
- ⑤煮詰めたものを少しさまし、煮沸消毒済みの瓶に詰める。
- ⑥ふたをしてもう一度煮沸消毒をする
- ⑦さまして、ラベルを貼り完成。

※その他、皮だけを冷凍保存しておくなど、
よりよい方法を模索中。

◆販売価格

大(110g)は500円
小(50g)は300円で販売している。



美味しいマーマレード
ぜひご賞味あれ♪



梅原氏デザインのラベルとチラシ



商品化するためラベルを張る作業



マーマレード「しおゆず」 完成!

■取り組みを進めるためのポイント

- ・今まで捨てられていたゆず皮を活用し、少しでも農家にお金が入るようなればよい。
- ・ネーミングやビン・ラベルなどを自分たち以外の人にも見聞きしてもらおう。(今回は外注した)
- ・行政支援をいただくことで、負担をすくなくすることができた。(今回は申請が通り35万円の予算を得た)

■取り組みに対する想い

- ・地域おこしとして、みんなの思いを一つに出来たらうれしい。
- ・商品化していくことで、農家にお金が入るようになってほしい。また、雇用も生まれればよい。

(平成21年12月現在)