

地域が誇る逸品を全国へ発信
作り手こそが最大の魅力

「商品だけでなく、作り手に焦点を当てた魅力の発信。作っている本人さえも気づいていない。こだわりを伝えたい——」。

日本最大級のふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」の商品紹介記事を担当する、未来づくり専門員の馬場みなみさん。商品が持つ魅力はもちろんだ、その商品を生み出した作り手の人柄やエピソードまで描きたいと、独自の目線で取材し、全国へ発信し続けています。

取材では距離感を大切にしていると話す馬場さん。「難しいですけど会話のなかから自然に出てくる、作り手さんすら気づいていない思いを引き出したんです。こだわりの裏側みたいなものを」と照れながらもまっすぐ前を見つめ、少しでも生産者と消費者をつなぐ役割になれたらと力を込めます。



錦江町未来づくり専門員
馬場 みなみ さん

創業82年伝統の味を受け継ぐ
「禊明館のうなぎ」



80年以上の歴史を誇る禊明館のうなぎ。養まん生産量日本一の鹿児島県大隅産を使用しています。「焼き一生」と言われるうなぎの世界。禊明館では蒸しを入れない、いわゆる関西風と呼ばれる「地焼き」にこだわっています。蒸しを入れない分、身をやわらかくする「焼き」の技術が特に重要と言われ、蒸してから焼くより形を整えるのが難しい地焼き。「一匹として同じ形のうなぎはいない。クセを見抜いて焼き上げるには一生勉強です」と笑って話す焼き担当の恵子さん。うなぎの身をくずさないように焼き上げるには熟練の技が必要で、先代から秘伝のタレとともに今も受け継

「商品だけでなく、作り手に焦点を当てた魅力の発信。作っている本人さえも気づいていない。こだわりを伝えたい——」。

桜が舞うような薄紅色
舞桜豚 [まおうとん]



話す飯屋順平さん。トウモロコシは成長に合わせて粉砕する粒の大きさを変え、免疫力が弱い子豚にはヨモギを、成長が著しい出荷前は健胃作用のあるウコンを与えるなど、エサには徹底したこだわりを見せます。

桜の花びらが舞うように場内を走り回る子豚から名付けられた「舞桜豚」。エサはトウモロコシや大豆、アミノ酸を中心に自家配合し、水は宿利原の地下120mから汲み上げています。広めに確保した施設は、適度な運動による締まった肉質と良質な脂のバランスに欠かせないと



生ハム(Land ham) X 花瀬ワイナリー
飯屋ファームと浜田農園、それぞれ自慢の逸品同士がふるさと納税でコラボ。

錦江町田代の炭焼き工房「とうじんばら」の炭を使用
うなぎの「焼き」に欠かせない炭。安定した火力を長時間維持できる「炭焼き工房とうじんばら」の炭でじっくり焼き上げます。



や電気が普及する今でも炭焼きにこだわるのには理由が——。「遠赤外線効果はもちろんだ、炭に落ちたタレが蒸発し、いぶされることで、外はさくっと中はふんわり焼きあがる」と、炭火焼きの魅力を語る店主の修一さん。返礼品をきつかけに錦江町まで食べに来る人もいるほど人気の逸品となっています。

まちが誇る

逸品

ふるさと納税をきっかけに始まる新たな商品開発やセット企画、地元産品の活用、地域の盛り上がり——。まちに眠る逸品が、全国へ誇る錦江ブランドへ。

Irisé Sourire
「旬彩創作 虹の笑」のパティスリー部門[Irisé Sourire (イリゼ・スリール)]が錦江町産の野菜や果物を使用して作るレアチーズケーキ。バタークリームで作る季節の花は食べるとおいしいほど高クオリティ。記念日や贈り物にオススメ!



錦江町産の季節野菜が彩る レアチーズケーキ

チーズケーキ。バタークリームで作る季節の花は、人工着色料など一切使用せず、ニンジンやイチゴ、ラズベリー、緑茶など野菜や果物から自分で作る、自然の色と香りこだわっています。

箱を開けた瞬間、色鮮やかなフラワーケーキに目を奪われます。創作料理の「虹の笑」が展開するパティスリー部門「Irisé Sourire」がふるさと納税返礼品に出品する人気のレア



7月スタート
フラワーケーキ講座
日時や場所などWEBで公開中
虹の笑 検索



新たに「のぼり旗」も制作して新酒の販売がスタート

芋・米・水すべて池田の恵み 芋焼酎「池田旗山」

池田地区を盛り上げたい一心で始まった芋焼酎「池田旗山」。今年で4年目となる新酒が7月に完成し販売が始まりました。原料となる芋や米はもちろんだ、使用する水も池田が誇る八山岳の伏流水と、徹底して池田産にこだわります。「水の選考には試飲会まで開いた。時間が経つごとに甘みが増すと、



芋焼酎 池田旗山
ふるさと納税にも出品される芋焼酎「池田旗山」は人気商品のひとつ。甘くまろやかな口当たりでロックがおすすめだそう。製造は神川酒造。

最後は満場一致でした」と口をそろえ、当時は振り返る生産者たち。ラベルには三国名勝図会にも描かれた旗山神社と伝統の神舞、手書きの池田旗山、そして商品説明文まで手作りです。1升瓶は650本、5合瓶400本と数量限定。一切広告はありませんが、女性にも飲みやすいと年々口コミで広がり、今ではほとんど予約が埋まるほどの人気商品となっています。「池田を盛り上げるために何かできないか——」。話し合いを進め、地域が誇る産品から、まちが誇る逸品を生み出した地域力。「新型コロナの影響で集まりが減っている。収束したら焼酎を囲んで地区の未来を語り合いたい」と笑うメンバーの挑戦はこれからも続きます。



「バラの色付けは神川産のニンジンやラズベリー、紫芋。カップケーキのソースは田代産のイチゴで」と、町内産の野菜や果物をできるだけ使うようにしていると話す代表の理恵さん。5年前から独学で学んだフラワーケーキの花しぼり技術は、まるで本物と思わせるほど高いクオリティで、見る人を幸せな気分にしてくれます。7月から浜田農園のマンゴーソースを使った新作カップも仲間入り。ますます錦江町の魅力が詰め込まれた逸品が、全国に向け広がりを見せています。

人工着色料など一切使用せず花の色を再現している。Irisé Sourireとはフランス語で「虹の笑」という意味。