

2011年(平成23年)10月15日(土曜日)  
中日新聞 尾張版に掲載されました。

# 木曾川タマネギ スイーツに変身

## 2年がかり労作 臭み抑える

一宮市木曾川町の和菓子店「亀屋」が、地元特産のタマネギを使ったスイーツ「木曾川四季菜(カラフル)サンド」を二年がかりで開発し、店などで販売している。タマネギの知名度アップを目指した地元生産者組合や商工会との連携が評価され、国が九月末に支援事業に認定。販路拡大への追い風を受け、関係者は「木曾川タマネギのブランド化につなげたい」と願っている。(谷啓三)

適度な水分を含む川風が 商品開発を試み、失敗した吹く木曾川町は、全国シェア 経験がある社長の岩田高志ア三割を誇るタマネギの種 さん(曾)はリベンジを期しの産地。生産者でつくる木で引き受けた。

木曾川町玉葱採種組合が だが、待っていたのは試 質な食用タマネギも生産し 行錯誤の日々。細かく刻ん ているものの、消費者のな でいため、あんに混ぜる じみは薄かった。

そこで組合は、甘みが強 多く含んでいるため、乾燥 い改良品種を、亀屋に託し させるとしぼんでしまう欠 スイーツづくりを依頼。か 点も。 つて独自にタマネギ入りの パートナーの木曾川商工

### 一宮の亀屋「四季菜サンド」 農商工連携、国支援事業に

会職員、田中明人さん(四巴)の提案で遠赤外線で燻煎すると、甘みが深く、臭みを抑えた粉末ができあがった。パンケーキのようなもちもちした生地に混ぜ、野菜や果物のペーストを挟んだサンドがようやく完成した。

トマト、青梅、紫芋など五種類の味をそろえ、店内とイオンモール木曾川キリオで九月から、一個百五十円で販売している。

試食した組合長の永井英一さん(三)は「タマネギの味には自信があったが、こんなにおいしい菓子になるとは」と絶賛。「組合員の高齢化が目立つが、これを機に頑張らなきゃならんね」と張り切る。

九月二十九日に経済産業省から農商工等連携促進法に基づいた事業認定を受け、五年間で最大三千万円の開発、販売促進費が補助されることになった。

二十一、四十代の女性をターゲットに、結婚式場やイタリアンレストランなどへの売り込みを考えている岩田さん。「木曾川と言えはタマネギ」というイメージを定着させたい」と話している。



採種用のタマネギを植える水井組合長。一宮市木曾川町で



苦心の末に開発した「木曾川四季菜サンド」を手にする岩田高志さん。同市木曾川町の亀屋で