

# Oh!Me

インターネットと連動した  
【滋賀生活情報紙】



## 新毎日新聞

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド [www.gaido.jp](http://www.gaido.jp)

vol.343・11月18日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me編集室/株式会社ヤマプラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-34-8927  
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603  
●発行/毎日新聞大阪本社開発宣伝部:大阪市北区梅田3-4-5 発行部数:100,000部

素敵な人



デザイナー

お・お・や・ま・ま・こ  
**大山真さん**  
(近江八幡市在住・43歳)

### 「北之庄菜」を 地域ブランドに!

幻の野菜

### 地域の魅力も 共に打ち出す

大山さんはプロダクトデザイナーとして数々の商品デザインを手がけ、グッドデザイン賞も数多く受賞している。デザイン力で商品やブランドのイメージアップに貢献してきた。デザイナーとして実績ある大山さんだが、伝統野菜をPRするのは初めてのことだった。

「北之庄菜の存在は全く知らなかったのですが『100本取れたら100本違うやっかいな野菜』と聞き、面白いと感じました。その独自性を生かして、京野菜のように全国に認められる存在になれば北之庄全体の魅力も全国に伝えられると考えました」北之庄菜が地元でもほとんど知られていなかったため、まず地域ブランドとして確立することを考案。地域ブランドとはその土地の景観や歴史、文化などを含めて商品の価値とすること。国の重要文化的景観にも認定された、水郷とヨシ原の美しい景色が残る北之庄の魅力

の「2010年度地域資源∞全国展開プロジェクト」に採択されたことでより具現化に弾みがついた。

### 全国に発信できる野菜に

ロゴやパッケージのデザインには近江八幡をイメージしたものを発案。漬物だけでなくもっと手軽に味わえる新しい調理法も考案した。大山さんのおすすめは、シャキシャキとした食感が楽しめるきんぴらだ。「ほのかな甘みと



北之庄菜絵本

「おしくな〜れ かぶらぶらぶ」と大山さん。今日18日、

ほろ苦さがあり、少々アクもある」北之庄菜の特徴が生かせる。

子どもたちにも知ってほしいと北之庄菜を素材にした絵本も制作した。「この本をきっかけに家族で北之庄菜について話してもらえれば……」

市内のすべての公立小学校で給食に北之庄菜が使われ、絵本が配布される。

「東京の居酒屋で、近江八幡の特産品“赤こんにやく”が出てきて、とても感動した覚えがあります。北之庄菜も全国に流通し、故郷を思い出すような地域ブランドに育ってくれればうれしいですね」

(取材・福本) 詳しくは [www.gaido.jp/3431](http://www.gaido.jp/3431)

### マッチ箱の中に 残っていた種!

北之庄菜とは近江八幡市の北之庄一帯の農家で漬物用として栽培されてきたカブの一種。形にばらつきがあり商品としては流通しにくいと、主に保存食用として自家消費分だけ栽培されていた。自宅で漬物を漬ける習慣がなくなるに連れ、昭和40年代ごろには自然消滅してしまった。01(平成13)年、北之庄地区のおばあさんがマッチ箱の中に保存していた種を偶然見つけ、数十年ぶりに復活させることになった。

漬物用というだけではPR不足で一般に浸透しなかったため、「北之庄菜保存会」と市や県が連携して商品化が試みられた。

08(平成20)年、近江八幡商工会議所が「近江八幡2010フォーラム 農業政策・ブランド化プロジェクト」の一環として栽培者を拡大、本格的に商品化に乗り出した。全体をトータルコーディネートできる人材として大山さんが抜てきされた。



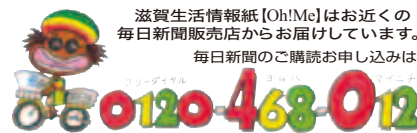
面に打ち出していきたいと考えた。

北之庄菜の存在が知られば、地元の人もこの地域の良さを見直し、守り継いでいくことにつながる。

このプランが経済産業省中小企業庁

### 近江八幡商工会議所

TEL:0748-33-4141



<平成22年度地域資源∞全国展開プロジェクト>

近江米の米ぬかで丹精込めて漬けたんだ「北之庄菜」ぬか漬のアレンジ商品です。

みそ、醤油、生姜でぜいたくに仕上げました。

近江八幡名物「赤こんにやく」と混ぜ合わせました。

### 「北之庄菜」を使った商品

きたのしょうな

## 北之庄菜とは?

よみがえる 近江八幡伝統野菜

食生活の変化で幻の野菜になった「北之庄菜」が、地元農家の手によって、復活しました。

緑色と紫紅色のコントラストが美しい葉と茎。油と相性が良く、炒め物に使うとより一層味わいが深まります。その他、おひたし、汁物などに活用できます。

緻密でしっかりとした食感の根は、鍋料理やきんぴらなど炒め物にぴったり。

すりおろしてもヨシ、煮てもヨシ、炒めてもヨシの「北之庄菜」です。

### 北之庄菜絵本

キャラクター愛称募集!

募集期間 平成22年12月22日(水)まで

北之庄菜絵本「おしくな〜れ かぶらぶらぶ」のキャラクターにあう、親しみやすい名前を募集しています。応募方法など詳しくは、近江八幡商工会議所ホームページをご覧ください。

お問い合わせ 近江八幡商工会議所 TEL 0748-33-4141 HP <http://8CCI.com/kitanoshouna/>