まちの強みを新商品の開発に

豊浦町の特産品『ホタテ』を使った新たな加工品の開発

（有）北海スキャロップ（外山明代表取締役社長）では、ホタテの活貝の販売の他、加工品にも力を入れており、「まるごと味付帆立」の缶詰に続き、新商品「帆立オイル漬け」の新商品を開発し、この春から販売を始めました。

新商品の開発には、専門機関と連携して、補助事業を活用し、豊富な豊浦町の食材の魅力を広く知ってもらいたいとの思いから、「町の人的資源」を最大限に活用し、町内のイタリアンレストラン、ナミヘイピザの橋本光快さん、オリーブオイルソムリエの資格を持ち自らオリーブ栽培に取り組む桜農園の木村佳晶さん、斬新なデザインを手がけるさんおん印刷の宇川裕哉さんの協力のもとに完成しました。

北海スキャロップの板垣睦美さんは、「ベビーホタテやホタテの貝柱を使った商品が多い中で、大きいホタテを使用して差別化を図りました。」外山明社長は、「皆さんの協力で商品が完成しました。使用しているオリーブオイルはパスタにもお勧めです。」と話してくれました。

商品は、道の駅とようらで販売しているほか、新千歳空港でも販売しています。

▲ガーリック風味の『金色（こんじき）』とピリ辛燻製風味の『琥珀（こはく）』。パッケージには礼文華のアイヌ紋様を使用しています。

町長からのそよ風だより 第69回

町長から身近な話題や皆さんへのメッセージを紹介します。

桜の季節も終わり、日に日に暖かくなって夏に近づくことが感じる今日この頃、町民の皆様には益々ご清栄のことと、お喜び申し上げます。

新型コロナウイルスによる緊急事態宣言も解除され、人の移動も増加してきていますが、何時・何処で感染が起こるか分からない不安を抱えている方も少なくないものと思っております。

引き続き、「自分を守る、家族を守る、地域を守る」を合言葉に、3つの密（密閉・密集・密接）を控えるようにお願いいたします。

さて、バイオガスプラント事業の運営状況についてお知らせいたします。新年号でもお知らせいたしましたが、原料の確保による収入は概ね計画どおりとなっており、発電量については当初低い状況でありましたが、調整・改善等により昨年10月頃より安定してきております。消化液による収入は、昨年の試験散布が遅れたことにより、本年も引き続き農家さんの協力をいただきながら皆様に肥料としての効果を評価いただき、実感していただくため、無料試験散布を主として行い、関係機関の支援・協力の下、昨年に引き続き飼料作物への化学肥料を減肥し、消化液を使用した場合の生育比較を行い、肥料としての施用効果の確認を行っております。

JAとうや湖農協では、グローバルギャップも含めクリーン農業に取り組む農作物においては、下水道汚泥が僅かでも入っている消化液は使用できないとされておりますことから、今後については消費拡大のため、下水道汚泥を別途処理していきたいと思っております。

なお、道内の各関係機関により構成される胆振地域農業技術支援会議においての消化液の評価は、有害成分は基準値以下であり、肥効は早く、圃場への問題も無く、化学肥料を減肥できると考えられるとしています。

この消化液については、昨年8月26日付けで、肥料取締法に基づき農林水産大臣により肥料登録されたものであり、安全・安心な肥料として何ら不都合は無く、町民の方々に使用していただき、その効果を実感していただきたいと思っております。

日に日に気温が高くなってきますので、水分補給するなど、体調管理には万全を期すようお願い申し上げます。