

令和 6 年 10 月 28 日



守山市 記者提供 資料

担当部署

もりやま食のまちづくりプロジェクト

6 次産業化推進チーム

(事務局：守山市農政課)

担当者 阿迦井

電話 077-582-1130

FAX 077-582-6947

地域資源利用で、新ブランド “醬福”（しょうふく）

●趣旨・目的

燃料・資材の高騰等により、農業・水産業を取り巻く環境は厳しい状況が続いています。

こうした現状の改善を図るための取り組みとして、地域資源を使用した新たな商品確立させ、他産地との差別化を図ることで地域活性化に繋がります。

●内容

これまでほとんど利用せずに廃棄していた、遠藤醤油（守山市唯一の醤油醸造所）の「醤油の絞り粕」を利用して新たな商品開発することでSDGsの取組につなげることを目指します。

これにより、地域資源や環境のことを身近に考えるきっかけになればと願っています。

●商品品目

- ・ 醬福コロッケ
- ・ 醬福ソーセージ
- ・ 醬福ふりかけ

●今年度の販売予定

- ・ 令和 6 年 11 月 4 日（月・祝）のもりやまエコフェスタでの初販売後、通常販売

●今後の予定

- ・ 次年度には、コロッケに使用するジャガイモを「もりやまびわ湖パール野菜」にすることで、学校給食や子ども食堂むけに「食育」の一環として取り組みます。

醬福（醤油の絞り粕）取組み経過

地域資源をテーマに検討し、市内唯一の醤油蔵である「遠藤醤油」に着目し現状での製造工程で大部分を廃棄している「醤油の絞り粕」を使用した商品化を検討しました。



絞り工程



醬福（絞り粕）

今後の計画：食育推進により、学校給食等新たな販路拡大を図る。



もりやま食のまちづくりプロジェクト

設立 : 平成25年 5月21日

活動内容 : 守山市で生産されている農水産物や加工品などの地域特産物を紹介するだけでなく、農業や漁業に携わる生産者との交流、守山市の歴史・観光・商業など様々な視点から「食」をテーマにした守山市の地域資源をPRします。

発起人 : J Aレーク滋賀、守山商工会議所、立命館大学、守山市

主な委員 : 農水産業従事者、商工事業者、子育て支援団体
栄養士、観光事業者、大学関係者

推進チーム : 地産地消・食育推進チーム

6次産業化推進チーム

地域ブランド開発推進チーム

事務局 : 守山市役所 農政課内

