開成ブランド認定産品に4品が仲間入り

12月3日㈬に第3回開成ブランド認定審査会が開催されました。今回は7件の申請のうち、開成コリコリ丼、足柄焼（あしがらやき）、弥一（やいち）うどん、弥一そばの4品が開成ブランドに認定されました。この4品を加えて、現在、開成ブランド認定産品は全15品となりました。

問 産業振興課 ☎84-0317

開成ブランドとは

開成町を広く発信し、町の文化伝統やおもてなしの心を伝える産品のことです。基準を満たし、認定審査会の審査に合格したものを開成ブランドとして認定しています。基準は、町内で収穫された農産物やこれらの原材料を主に使用した加工品、その他に商品名や原材料に開成町を表現する要素を備えたものとしています。さらに、生産体制が確立されており、継続的に生産や販売が可能なものであることも含まれます。

また、開成ブランドとして認定された産品は、町のイベントなどで販売されており、町の商工振興、農業振興に役立てられています。

開成ブランド認定審査会

審査会では、申請のあった品を認定基準に基づき、見た目や味、価格などの5項目について審査します。

審査委員は、町長を委員長とし、富士屋ホテル㈱の総料理長をはじめ、神奈川県、かながわ西湘農協共同組合、各種団体からの推薦により選出された11名で構成されています。

開成コリコリ丼

味付けは店により異なります

開成町飲食店組合では、郷土の美味しい名物を目指して、10年前から足柄牛コリコリ焼きをあじさい祭を中心とした町内外のイベントで販売してきました。今回、開成ブランドに申請するにあたり、足柄牛コリコリ肉（トモバラ）と開成町産の米又は野菜を使用するといったコリコリ丼のルールを作り、おもてなしの一品として「開成コリコリ丼」を申請しました。味付けが店舗によって異なるのも「開成コリコリ丼」の特徴です。「この特徴を生かし、町内飲食店で食べられる開成町グルメとして広めていきたい」と話されました。

開成町飲食店組組合長
神田富男さん

足柄焼

制作者
波多野安希さん

足柄焼は昭和25年に、地域に根ざした焼き物づくりを目指し、制作者の父である、故杉田栄助氏が開成町に窯をきずきました。足柄焼の特徴は、松を焼いて灰にして、それを精製した自然釉を使用しているところにあります。また、制作者である波多野安希さんは、日展や日本現代工芸美術展などで入選受賞を重ねられています。波多野さんは「開成ブランドの認定を受け、足柄焼と名付けた父の思いを受け継ぐことができ嬉しく思う。今後も、足柄焼を地域に根ざした形で広めていきたい」と話されました。

弥一うどん 弥一そば

弥一うどんと弥一そばは、昨年、開成ブランドに認定された開成弥一芋を粉砕したパウダーを、良質な小麦粉とそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げているところが特徴です。弥一芋のパウダーは、弥一芋の親芋や商品として出荷できない子芋、弥一芋の皮まで、弥一芋を余すことなく使用しています。「開成ブランドの認定を受け、町内外のイベントや町内を中心とした店舗で弥一うどん、弥一そばを販売し、弥一芋の魅力を発信していきたい」と話されました。

金太郎工房
杉浦康晴さん

調べて！町の調査隊

消防団入団のきっかけ

露木さんが入団を考えたきっかけは、消防団員からの勧誘でした。防災の事について知らないことが多かったので、色々と学んでみようと思い、入団を決意されたそうです。

自分にプラスになる

消防団に入り、いざというときに何をするかの判断や指示が速くなったと言います。防災活動におけるノウハウが身に付けられることも良いとお話されました。

また、仕事以外で、様々な年代の人との関係を築けるのも魅力の一つだそうです。

火災や災害などが起こると、消防団員が地域のために活動します。消防団員の活動により、自分の家や生まれ育った町、住み慣れた地域が守られています。今回、実際に活動されている露木哲也さん（牛島、40歳代）にその内容を取材しました。ご興味を持たれた方は、環境防災課（☎84-0314）にぜひお問い合わせください。

問 自治活動応援課 ☎84-0315

仕事との両立

仕事のある人は、消防団の活動量が気になるものです。勤務地が都内という露木さんですが、仕事に影響を及ぼす程ではなく、両立は難しくないとお話されました。露木さんに限らず、多様な勤務体系や勤務地の方がいるため、出動可能な団員で協力し合っているそうです。

最後に

活動に興味を持たれた方に「消防団経験者が増えれば、地域防災力の底上げになります。まずは数年でも構いませんので、ぜひ入団してください」と力強いメッセージをいただきました。