

「ココクール マザーレイク・セレクション2015」の決定について

県では、滋賀ならではの資源や素材を活かし、心の豊かさや上質な暮らしぶりといった滋賀らしい価値観を伝える商品・サービスを選定し、その魅力を県内外へ発信する「ココクール マザーレイク・セレクション」に2012年度より取り組んでいる。

今年度は、5月15日から6月30日までの募集期間に184件の応募があり、その中から有識者の選考会議等を経て、「ココクール マザーレイク・セレクション2015」として10件を決定した。

1 「ココクール マザーレイク・セレクション2015」商品・サービス一覧

NO.	選定商品・サービス	所在地	事業者名
1	薫彩堂の「チーズふなずし」	高島市安曇川町末広 1-14	(有) よしうめ
2	(有) 古株牧場の「つやこフロマージュ」	竜王町小口 1183-1	(有) 古株牧場
3	(有) 甲賀もち工房の「甲賀もち」	甲賀市甲賀町小佐治 2121-1	(有) 甲賀もち工房
4	工房 安土夢の「まるごと彩菜 (あんどーむ)」	近江八幡市安土町中屋 177	工房 安土夢
5	(一社) 比良里山クラブの赤シソジュース「Hira Perilla」	大津市横木二丁目 25-12	(一社) 比良里山クラブ
6	米蔵國友の赤大豆豆乳「咲蔵」	長浜市湖北町海老江 96	米蔵國友
7	北島酒造(株)の「純米みずかがみ」	湖南市針 756	北島酒造(株)
8	(株) 福井弥平商店の萩乃露 特別純米 十水仕込「雨垂れ石を穿つ」	高島市勝野 1387-1	(株) 福井弥平商店
9	(有) 魚治の「湖里庵」	高島市マキノ町海津 2307	(有) 魚治
10	日産陶業(株)の「電気の要らない自然派加湿器」	甲賀市信楽町西 349-1	日産陶業(株)

※詳細は別紙参照

2 選定について

(1) 選定経過

5月15日～6月30日

10月14日

10月27日

11月18日

選定候補の募集

滋賀選考会議の開催

東京選考会議の開催

「ココクール マザーレイク・セレクション」の発表、授与式 (第2回滋賀クリエイティブフェア内で発表)

(2) 選定の考え方

琵琶湖をはじめとする自然や地域で育まれてきた文化などの素材をいかし、次代につながる新たな暮らしぶりなどを提案する商品・サービスとして、次の視点から評価・選定を行った。

- ①自然との共生
- ②三方よし
- ③上質な暮らしぶり
- ④滋賀らしさ・創造性
- ⑤市場創造性

3 今年度の今後の予定について

「ココクール」自体の認知度向上を図るとともに、「ココクール」選定商品・サービスの販路拡大や新たな取引を誘発し、滋賀のブランド価値や魅力の向上を図るため、以下の取組を行う。

①「ココクール」モニターツアーの実施

モニターツアーを実施し、参加者に「ココクール」選定商品や実地の事業所訪問等を通して「ココクール」の世界観、滋賀の魅力を感じていただくとともに、それを SNS 等で発信してもらう。あわせて結果報告書、成果によるツアーの造成により、さらなる今後の事業展開につなげる。

・予算額：49,000千円

(9月補正予算計上 地域住民生活等緊急支援のための交付金)

・委託先：株式会社日本旅行

・モニターツアー募集者数：約150名(5コース)

・モニターツアー実施時期：1月～2月

②首都圏における情報発信

2月3～5日に東京ビッグサイト全館で開催される「第81回東京国際ナショナル・ギフト・ショー(※)」へ出展し、「ココクール」のPR、あわせて滋賀の魅力を発信する。また、農政水産部と連携し、来年1月の有楽町駅前広場での(仮)おいしがうれしがマルシェ、3月に予定されている滋賀の食材大都市PRイベントで情報発信を行う。

※東京国際ナショナル・ギフト・ショーとは

- ・年に2回開催される日本最大のパーソナルギフトと生活雑貨の国際見本市
- ・出展者数2,400社(インテリア・文具・玩具・アパレル・服飾雑貨等)
- ・来場者20万人(メーカーの商品開発・デザイン担当者・小売業バイヤー・版權やビジネスに携わるライセンサー・出版社・食品・外食産業等)

「ココクール マザーレイク・セレクション2015」に選定された商品・サービス

1. 薫彩堂(くんさいどう)の「チーズふなずし」	高島市安曇川町末広1-14
--------------------------	---------------

琵琶湖で獲れた「ニゴロブナ」を、県の「環境こだわり農産物」に認証された近江米を使用して鮓ずしとして漬け、その鮓のお腹にチーズを詰めてスライスした商品。雄の「ニゴロ鮓」を使用することで、1パックあたり500円と、単価を低く抑えている。独自製法でスライス幅を一般的な鮓ずしの半分にすることで、口当たり、歯ごたえなど食べやすさに配慮しており、さらにパッケージが工夫されており、容易に盛り付けることができる。



2. (有)古株牧場の「つやこフロマージュ」	竜王町小口1183-1
------------------------	-------------

自社牧場で育てた乳牛から絞ったミルクで作った酸凝固タイプのチーズ。日を追うごとに熟成がすすみ、味わいが深くなり、好みの段階で食べることができる。牧場では、乳牛のエサに家族が栽培している稲のわらを使用するなど、循環型の農業を実施。JALのファーストクラスの機内食に採用されたほか、2014年の「Japan cheese award」で金賞を受賞するなど、高い評価を受けている。



3. (有)甲賀もち工房の「甲賀もち」	甲賀市甲賀町小佐治2121-1
---------------------	-----------------


甲賀市の小佐治地区で栽培された餅米「滋賀羽二重糯」を使用してつくられた餅。小佐治地区は餅米の栽培に非常に適した粘土質の強い土壌で、全国でもトップクラスの品質を誇る。この餅米を昔ながらの杵つき製法により仕上げ、餅のきめてである「ねばり」「のび」「こし」「キメの細かさ」を全て兼ね備えている。一番人気の「よもぎ餡餅」は、荒廃地や休耕田を活用し、自家菜園で安全面に気を配られ栽培されたよもぎを使用。それ以外にも「忍者もち」や「しゃぶしゃぶもち」など様々なラインナップを広げている。





4. 工房 安土夢の「まるごと彩菜(さいさい)」	近江八幡市安土町中屋177
--------------------------	---------------


原材料の約8割が野菜のおせんべい。素材の味、香り、甘味、色を楽しみながら、まるごと野菜を感じることができる。「玉ねぎ」「じゃがいも」「菊菜」「人参」「南瓜」「苺」「さつまいも」「紫いも」「グリーンピース」「黒豆」と10種類のバリエーションがある。小麦粉や卵を使わず、地元安土産のおいしい野菜をたっぷり使っているので、アレルギーを持つ子ども、野菜嫌いの子どもにも喜ばれている。工房では、「赤ちゃんからお年寄りまで」をキャッチフレーズに、地元の女性たちが一枚一枚手作業で愛情いっぱい焼き上げている。



5. (一社)比良里山クラブの赤シソジュース「Hira Perilla(ヒラペリラ)」	大津市横木二丁目25-12
<p>無農薬・有機質肥料にこだわり栽培された赤シソから作られたジュース。非常に美しい赤紫色をしており、水や炭酸水、また牛乳やアルコール類で割るなどいろいろな飲み方が楽しめる。製造・販売している団体は、里山保全活動にも取り組み、獣害に強い作物として「赤シソ」を栽培したことからこの商品が誕生した。また、栽培にかかるほとんどの作業をボランティアが担っており、売上げの一部を子ども達の環境学習や里山保全、地域イベントなどに活用している。</p>	

6. 米蔵國友の赤大豆豆乳「咲蔵(さくら)」	長浜市湖北町海老江96
<p>長浜市湖北町で有機質肥料100%で栽培された赤大豆のみを使い1本1本手作りで作られた豆乳。商品を開発するにあたり、黒大豆、緑大豆などを試したうえで赤大豆とした。甘味が強く、豆乳の味は濃厚であるが、すっきりとした飲みやすい味になっている。また赤大豆由来の桜の花びらのようなほんのりとしたピンク色になっており、「咲く」に「蔵」で「さくら」と名付け、パッケージにも桜の模様があしらわれている。</p>	

7. 北島酒造(株)の「純米みずかがみ」	湖南市針756
<p>「御代栄」で有名な老舗蔵元が、近江米の新品種である「みずかがみ」で作ったお酒。近江米「みずかがみ」は、地球温暖化対応品種として高温に強く、また食味のよい米だが、もともとは食用米であるため、蔵元では水分調整に気を遣うなどの試行錯誤の結果、お米の味を生かし、口当たりがやさしくキレのあるお酒に仕上がった。男性・女性・初心者・通の方を問わず、どなたにも「おいしい」との評判。</p>	

8. (株)福井弥平商店の萩乃露 特別純米 十水仕込「雨垂れ石を穿つ」	高島市勝野1387-1
<p>高島市の老舗蔵元が、酒造好適米「吟吹雪」を使用して造られたお酒。仕込み方法に、その味わいを十分に活かせる全国的に珍しい「十水仕込」を採用。ラベルデザインも特徴的であり、永源寺生まれのデザイナーが、このユニークな名前を付けたとともに、ラベルには「雨垂れ」を意味する「びっくりマーク」がちりばめられている。一昨年9月に、県内に大きな被害をもたらした台風18号をきっかけとして造られたお酒で、台風被害にあわれた方、災害の中で必死で田んぼを守ってくれた方、復旧に携わったボランティアの方たちへの思いに応える意味で継続して醸造する予定。</p>	

9. (有)魚治(うおじ)の「湖里庵」

高島市マキノ町海津2307

食事と宿泊ができる庵。1784年に魚屋として開業した歴史をもち、現在は鮎ずしを中心とした食事を提供している。鮎ずしは代々伝わる作り方を承継し、店主しか蔵に入らないようにするなど非常に気を使いながら作られている。また、この鮎ずしが縁で来店した作家遠藤周作が、「湖里庵」と名付けられた。食材は旬の地元のものを使用し、料理に食材を合わせるのではなく、食材に料理を合わせることを心掛けられている。部屋は全部で6室あり、それぞれの部屋から四季折々の琵琶湖の風景を楽しむことができる。



(写真は鮎ずし茶漬け)

10. 日産陶業(株)の「電気の要らない自然派加湿器」

甲賀市信楽町西349-1

甲賀市信楽町で陶器を製造している企業が開発した、水道水のみで使え、電気の要らない加湿器。5年前に、県の機関である信楽窯業技術試験場が開発した技術を用いて本製品を製造。陶器に無数の穴が空いており、その穴を通して水を蒸発させ、空気が加湿される仕組み。6畳から8畳くらいまでのワンルーム用のものから、オフィスなどの机の上に置く10センチ程度のものまで様々なバリエーションがある。

