

1 課 題 食香バラを利用した群馬県中之条町の活性化を目指して

2 課題設定の理由

私が住む中之条町には「中之条町花ブランド化協議会（以下「協議会）」が設置され、エディブルフラワーの一種である「食香バラ」を新たな観光資源とするためにブランド化に取り組んでいる。しかし、地元飲食店での活用は、生花では利用時期や方法が限られるためあまり進んでいない。

そこで、本研究では「食香バラ」の保存方法の検討とそれらを活用した商品を提案することにより、中之条町の活性化の一助としたい。

3 実施方法

（１）実施期間・場所：2022年2月～11月・群馬県立農林大学校、中之条ガーデンズ・フードラボ

（２）実施内容：１）課題調査 ２）保存試験（表１） ３）商品開発

表１ 保存試験区と調査項目

区名	処理設定	調査項目
慣行区	60℃9時間	食味・香り・色・外観・水分活性値
熱風乾燥区	60℃12時間	食味・香り・色・外観・水分活性値
ショックフリーザー区	-20℃	食味・香り・色・外観
冷凍区	-20℃	食味・香り・色・外観

4 結 果

「協議会」との情報交換や「花マルシェ」来場者への認知度調査を行った。その結果についてSWOT分析を行ったところ、「保存技術の確立」や「加工品の開発」が必要であることが明らかになった。

保存方法としては、熱風乾燥区の水分活性値が慣行区の0.68Awに対し0.52Awと低く、保存性があり品質も良好であったため、熱風乾燥区の処理設定に基づいた保存マニュアルを作成し提示した。

商品コンセプトは、様々な商品開発の原料として軽量で保存性が高く、「食香バラ」の色や香りを生かせるものとし、シロップに決定した。

このシロップを使用した「食香バラ」の焼きドーナツを開発し、町主催のコンテストでプラチナ賞を受賞した。今後、商品名を「青空スイーツ」として販売を行う予定である。町内での製造を目指し、「協議会」・地域おこし協力隊向けにシロップの製造講習会等を開催した。地元加工企業への商談をした結果、クレープなど人気商品でのシロップの活用が実現化した。「中之条マルシェ」でクレープやジュースの販売を行ったところ、好評を博した。シロップの商標登録や販売については、JAあがつまと「協議会」を交えて検討中である。

5 考 察

これまで「食香バラ」は保管中にカビが発生するなど保存性が安定していなかったが、保存マニュアルの提示により高品質な加工原料の周年確保ができると考えられる。

バラの加工品は生花を用いる場合が多いが、シロップは乾燥花を使用しており、製造が簡単で保存性も高く、二次加工品の原料としても利用できることから、用途の拡大が期待される。

四万温泉や中之条ガーデンズでの開発商品の販売を行うことで、交流人口が増え、「食香バラ」の認知度が高まり、収益も生み出されるため、中之条町の活性化の一役を担うことができると考える。