

ブランド野菜
オリジナル商品

で

復興加速!!

道の駅ひらたの特別な野菜達

“ひらたシルク”について

道の駅ひらたブランド化品種として、平成 25 年から導入しました。

正式名称は“シルクスイート（かねこ種苗）”で“春こがね”と“紅まさり”の交配種です。

その名の通り、絹のようななめらかな食感と豊かな甘みが特徴です。収穫直後はやや粉質で焼き上がりはホクホク感があります。しかしこの品種の最大の特徴は、キュアリングをして一定期間貯蔵した後に発揮されます。10 月初旬に収穫した場合、10 月中旬にキュアリングし、保管熟成後 11 月中旬以降に食べると、粘質でしっとり感のある、また甘みも増した（平田村産で糖度 8 度程度）本来の味が楽しめます。おそらく旬は 1~2 月頃だろうと思います。

オススメの食べ方はなんと言っても焼き芋です。なめらかなねっとり感と、甘いけれどもしつこくない甘さをもっとも良く出ます。

注意を要するのは貯蔵管理温度です。上記のように、貯蔵、熟成して本来の味が出ます



ので、上手に貯蔵できないと収穫したものが全て売り物にならなくなるおそれがあります。そのためは、必ずキュアリングをすることと、13℃程度で貯蔵することが求められます。本村での最大の課題が“貯蔵です。”

(参考) 道の駅ひらたでの特産化事業は平成 25 年から始まりました。

作付け本数 平成 25 年 5000 株

平成 26 年 7000 株

平成 27 年 8000 株

平成 28 年 10000 株

平成 29 年 12000 株

販路 道の駅ひらた直売所 (生芋および干し芋として)

県外交流道の駅へ移出 (生芋として)

◇ひらたシルクを使った道の駅ひらたオリジナル加工品

(1) “コロコロシルク”

ひらたシルクをふかした後、粗めにつぶしてボール状に成形 (ゴルフボール大)、ホットケーキ生地でくるんで揚げたお菓子。砂糖を使わず、ひらたシルクの甘みだけで勝負。



(2) “チョコロッケ”

バレンタイン商材 2.14~3.14 販売

ひらたシルクをふかした後、チョコレートを練り込んだ上でハート型に成形し、コロッケにしたもの。



(3) “チョコロシルク”

バレンタイン商材 2.14~3.14 販売

コロコロシルク生地にチョコレートを練り込んだお菓子。



(4) “ひらたシルクの焼き芋ソフト”

ひらたシルクの焼き芋をペースト状に加工し、ソフトクリームに練り込んだだけでなく、ひらたシルクの細切りを揚げたスティックをトッピングして、スプーン代わりに。(期間限定商品)



(5) “絹いもサブレ”

ひらたシルクのパウダーとフレッシュバターをふんだんに使ったサクッとおいしいサブレ。



(6) “すいーと絹ポテト”

ふかしたひらたシルクを丁寧につぶし、しつこくない甘さに仕上げた後オーブンで焼き上げ、スイートポテトに変身させた逸品です。



(7) 飲む焼きいも “平田村イモちゅう”

保存料や香料などの食品添加物は勿論、砂糖すら使わず平田村産ひらたシルクだけを使って作った新感覚食品。これなら一年中、歩きながらでも焼き芋が楽しめる。さつまいもスープの材料や、無添加なので離乳食や介護食にも応用できます。



(7) “平田村焼きイモチャ”

ひらたシルクの皮を香ばしく焙煎し、お茶にしました。絹いもサブレやすいーと絹ポテトのお供に。



★イベント用ひらたシルくかぶりもの
(道の駅ひらたスタッフ手作り)



駅長以下、スタッフ全員カラダ張ってます！

自然薯について

阿武隈ひらた高原自然薯会
(会員9名)により、冬場の
平田村特産品作りを目的に平成
19年より栽培開始。

昼と夜の寒暖差が大きい気
候は自然薯作りに好適(大概
の作物に好適ですが)で、1年
目から高評価を受けています。

市場出荷は行わず、会として直接消費者に通販を行うほか、道の駅ひらたで販売しています。

毎年11月第2または3週日曜日に、道の駅ひらたにおいてじねんじょまつりを開催し、その日がその年の販売解禁日となります。平成23年の東日本大震災、原発事故による風評被害で大量の売れ残りを出し、捨てるのはもったいないので自然薯焼酎に加工したところ好評を得たため、以来毎年自然薯焼酎の生産も行っています。(勿論製造は酒造会社に委託)

道の駅ひらたでは自然薯の販売の他、自然薯焼酎、自然薯こんにゃく、食堂での自然薯定食などの販売を行っています。



<自然薯定食>

- ・麦とろごはん
- ・じねんじょさつま揚げ入りけんちんそば
- ・じねんじょ磯辺揚げ入りてんぷら
- ・じねんじょむかご味噌和え
- ・漬物 (税込 1020 円)



じねんじょ焼酎

芋を原料にしているのに特有のクセのない焼酎
です。



「愛と勇気とハバネロと」

ハバネロおよびハバネロ加工品について

もともと平田村や道の駅ひらたの特産品だったわけではありません。平成 23 年の東日本大震災、原発事故による風評被害は当地にも大きな影響を及ぼしました。大量の売れ残りを出し、経済的に大きな損失を受けた（平成 23 年の対前年減少額は 3000 万円余り）のは勿論、何よりも農家の作付け意欲、出荷意欲の低下が問題でした。



「どうせ作ったって売れねえべ」「売れたとしてもまともな値段では売れねえべ」このような状況を、地域振興施設としてどう打開するかということで、売れ残った野菜を道の駅ひらたで買い上げ（残念ながら 100%ではありません）、食堂の材料として使用したり、加工品に生まれ変わらせて売るという戦略をとりました。何に加工するか、どのような商品を作るか、どこへどのような戦略で売るかなどというマーケティングの常道を一切無視し、「駅長、売れなくて困った。」——「道の駅で買うから持ってきて。そのかわり来年も百姓止めないで。」言った後にどうするか頭を痛める。の繰り返しです。（当駅は小さな道の駅ですが、買い上げた野菜や加工原料を保存するための冷凍庫が 7 つもあります。）このような中で色々な商品が生まれましたが、その一つがハバネロシリーズです。

もともとハバネロはあまりにも辛すぎて生鮮品であまり売れません。せいぜい 1 農家で 1 本あれば充分すぎます。にもかかわらず 3 人の農家のおばちゃんが、見た目のかわいらしさに惑わされ、計 60 本ほど作付けしてしまい、その生産量は到底道の駅で売り切れるものではありません。「駅長、なじよすっぺ。」といわれ、まずは「道の駅で全部買うから持ってきて。そのかわり来年も百姓止めないで。」と言ったはいいが、いつものように頭を悩ませました。ご存じのように、当時福島の印象は、原発事故の影響でまことに暗いもので「人が入れないところがいっぱいある」「白い防護服を着た人が除染作業をやっている」などでしたから、いっそ福島でこんなものだって作れるんだと余裕を見せた方がいいと、笑いも取れる方向性を打ち出しました。おかげさまで今のところ多くの（と言いたいところですが、激辛好きはそれほど多くなく、そこそこの常連様と、少しのコワイもの見たさのお客様あるいは罰ゲーム用にお買い求めのお客様および SNS 等で知った物好きの）かたがたに支持され、商品ラインアップが増えつつあります。

① “ハバネロ味噌”

ハバネロ入りピリ辛おかず味噌。ごはんのお供、お酒のお供、ラーメンやチャーハン、野菜炒めの隠し味、鍋物や湯豆腐のタレに。マヨネーズと和えてサラダのドレッシングとして。



② “ハバネロせんべい”

ふわっと軽い大人のせんべい。



③ “ハバネロ戦隊カラインジャー” 辛レトルトカレー

④ “ハバネロ戦隊カラインジャー激辛レッド” 激辛レトルトカレー

⑤ “ハバネロ戦隊カラインジャーAKG グリーン” 平田村産アスパラガスとインゲン (Kidneybean) 入り辛レトルトカレー

⑥ “ハバネロ戦隊カラインジャー生き地獄カレー” 超激辛レトルトカレー

野菜類を姿がわからなくなるくらい煮込んで作っているの、辛みの中に野菜の甘みが隠れています。辛さの奥にハバネロの桃源郷が!?! 道の駅ひらた食堂でも召し上がれます。

「ハバネロ戦隊カラインジャー®」

は商標登録済みです。



⑦ “辛旨味調味料の素”

醤油や酒、焼酎、みりんなどを入れて4~5時間おくと辛み調味料に変身。3~4回使えてお得です。



⑧ “ハバネロソフトクリーム”

ファストフード商品。初級から地獄級まで4段階で辛さを選べます。地獄級完食のお客様は、商品代金400円を無料にし、さらにソフトクリーム無料券一枚プレゼント。希望者は道の駅ひらた公式facebookページに写真アップ。

※R18指定。未成年者は保護者の同意が必要。



初級

⑨ “ハバスコ®”

ハバネロと米酢だけで作った激辛調味料。商標登録済み。



⑩ “ハバネロー味”

ハバネロ粉末だけで作った一味唐辛子。取扱注意。

⑪ “美味しいひらたパスタソース”

ハバネロと国産トマトが絶妙のマッチング。辛いけれどトマトをはじめとする野菜の酸味、甘みが調和したパスタソース。



⑫ “激辛ハバネロドレッシング”

(株)テクニカルスタッフ（会津若松市）とのコラボ商品。会津産トマトとハバネロのフルーティな香りが絶妙なマッチング。くせになる味わいです。



⑬ “とことん辛くて生姜ねェ!!”

吾妻食品(株) (猪苗代町) とのコラボ商品。もともと吾妻食品には、国産生姜を使用した「旨くて生姜ねェ」と外国産ハバネロを使用した「辛くて生姜ねェ」という商品があり、当駅でも売れ筋でしたが、このほど平田村産ハバネロを使用し、従来の「辛くて生姜ねェ」の3倍量のハバネロを使用して作った商品です。



熱々のごはんにかけて召し上がるほか、湯豆腐や冷や奴、鍋物のタレに入れても、けんちん汁や野菜炒めの隠し味にも。

★「ぺんぎんナッツ」 いなのこうすけ様
芸人界初のハバネロソフト地獄級完食者認定です。



★イベント用ハバネロかぶりもの (道の駅ひらたスタッフ手作り)



かんかんむすめ ひらた甘寒娘について

道の駅ひらたブランド品種として最も古い歴史を持ち、オープン前の平成18年から試験栽培が始まっています。寒さにあわないと糖度が乗らない、10月の気候が温かいと結球割れするという欠点は、平田村の気候にはむしろ合っており、11月下旬から1月にかけて、特に雪の中から掘り出して食べると甘みとシャキシャキ感がありながらやわらかい本来の味を楽しめます。早蒔きすると上記短所が出てしまうので播種時に注意します。



農家の高齢化で生産量が減少気味です。

あかね ひらた紅音について

道の駅ひらたブランド品種として2番目に古い歴史を持ち、オープン前の平成19年から試験栽培が始まっています。にんじんは断面に特有のオレンジ色のリングが現れますが、この品種は中まで赤くリングがほとんど現れません。また特有のにんじん臭さ、青臭さが少ないのでにんじん嫌いのお子様でも抵抗なく食べられます。特に夏蒔きして寒さにあてた晩秋から冬の時期が一番旨く、甘寒娘同様雪の中から掘り出したものが一番です。おすすめは何といても生食やジュースなどあまり加熱しない食べ方ですが、煮ても炒めてもいいけます。春蒔きは虫害や裂根が多いのでおすすめできません。



アスパラガスについて

平田村の夏の特産品と言えはなんと言ってもアスパラガス。24軒の農家が栽培し、そのうち8軒の農家と1団体が道の駅ひらたに出荷しています。「スーパーウェルカム」と「ハルキタル」が主力品種で、促成のハウスものが3月末から、露地ものは5月から出荷が始まり、9月中旬まで直売所を賑わせてくれます。毎年7月中旬の道の駅ひらた周年創業祭にはアスパラまつりを同時開催し、さまざまな企画でお客様を楽しませてくれます。

道の駅ひらたでは販売期間を出荷日一日だけとし、売れ残ったものはすべて下げて買い取ります。またB級品、規格外品、切り下も買い上げ、「アスパラコロック」「アスパラこんにゃく」「※アスパラスティック」「アスパラメンチ」などのオリジナル加工品に生まれ変わらせています。(※アスパラガスに豚バラ肉を巻き付けたフライなので「アスパラ」。)