

姫路市山田町の農家「小川農園」と、神戸市中央区のコンベンション施設「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」が、米粉にトマトやハウレンソウを練り込むなどした生パスタを開発した。県が行う生産者支援を活用して実現した初のコラボ商品。同施設のランチで提供するほか、関連施設でも販売している。(宮本万里子)

県は3月、農林水産物の加工と商品化、販売を一体化する「6次産業化」を進めるため、生産者と事業者をつなぐ交流会を神戸市内で初開催。農家や営農組合、ホテル、スーパーなど36団体が集まった。

姫路・山田の農家

風味生かし生パスタ

ハウレンソウ

トマト

レモン

①新商品のパスタ3種類
②パスタを共同開発した(左から)小笠原靖彦さん、小川クラウディアさん、陽平さん③姫路市山田町(いずれもラ・スイート神戸オーシャンズガーデン提供)



材に料理を提供している。

中でもパスタは、同農園の専務小川陽平さん(35)が、イタリア出身の妻クラウディアさん(30)や義父の助言を得て「本場の味の再現」にこだわり、特製の機械で生地を作る。自慢のパ



中でもパスタは、同農園の専務小川陽平さん(35)が、イタリア出身の妻クラウディアさん(30)や義父の助言を得て「本場の味の再現」にこだわり、特製の機械で生地を作る。自慢のパ
「おいしいものを作るためなら妥協しない」との小川さん(35)の情熱に感銘を受け、小川さんの新商品開発を提案したという。小笠原さんが姫路の工房

に足を運び、試行錯誤を重ねて2カ月かけて考案。「米粉の香りを保つため、練り込む野菜の配合を決めるのが難しかった」と振り返る。新商品は、丹波地域の地鶏とレモンを薄く生地で包んだ指輪形の「トルテリーニ」▽ハウレンソウを練り込んだ貝殻形の「コンキリエ」▽トマトを使った細長いリボン状の「タリアテッレ」の3種類。

小川さんは「よりいいものをという気持ちで取り組んだ。姫路の農業や食材の良さを知ってもらえる機会になれば」。小笠原さんは「出会いは財産。素晴らしい食材と生産者の思いを感じながら味わってほしい」と話す。

パスタは3種類とも税込1058円(200g)。同施設のほか、「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中央区)などやオンラインショップで買える。オーシャンズガーデン ☎078・381・7777

県の生産者支援活用 神戸のシェフと商品開発