

県産米粉ラムネを商品化した県立大生 旧下岩川小の活用検討

人気高まり事業拡大へ 三種の風土も気に入り



県産米粉を使ったラムネ菓子「こめらむね」を開発、商品化した県立大の2年生3人が、昨年閉校した三種町の下岩川小の校舎を製造拠点にできないか検討している。現在は町内にあるキッチン付き施設を借りているが安定生産と事業拡大に向け、拠点の整備を模索している。近く町に校舎の活用を正式に依頼する考えだ。

開発に取り組むのは、竹内大さん（21）＝大阪府出身、谷口夏鈴さん（20）＝三重県出身、萩原七佳さん（20）＝栃木県出身の3人。こめらむねは、あきたこまちの米粉にブドウ糖とクエン酸を混ぜて固め、りんごジュースで味を付けた商品で、昨年6月から土産品として、秋田市の県産品プラザや秋田空港、県内各地の道の駅などで販売している。

商品の製造から販路開拓まで全て学生が担っており、当初製造は潟上市のレンタルキッチンで行っていた。10月からは、県立大地域連携・研究推進センター・コーディネーターの泉牧子さん（63）＝三種町森岳＝の紹介で、同町森岳の交流施設カフェ・リエゾンを借りている。

3人によると、こめらむねは現在、県内外から注文が入り、製造が追い付かないほどの人気ぶり。今後は、県内各地の特産品で味を付けた新商品の開発や、さらなる販路拡大、新しいパッケージ作りにも取り組む予定。いつでも自由に製造できる拠点の必要性を感じているという。

製造拠点の候補地に挙げるのが、閉校した下岩川小校舎だ。町の協力を得て見学したところ、「家庭科室や理科室などは改修しなくてもすぐに製造に使えるそうだった。イベントなどで交流した住民たちの温かさの魅力。この場所を拠点にしたい」と3人。まずは家庭科室を貸してもらえないか、町と協議していくという。

竹内さんは「秋田県という大きなくくりより地域を絞って事業を行いたい。もともと田舎暮らしに憧れがあり、三種町は田舎っぽさや秋田っぽさが感じられる場所。将来的には他の事業も展開して、地域活性化につながればうれしい」と話す。

こうした動きがあることについて、田川政幸町長は「空き校舎の活用は町の課題。若い人たちが有効活用を検討しているのであれば、まずは詳しい話を聞いてみたい」としている。

（佐々木優）

（令和5年1月30日(月)秋田魁新聞より一部抜粋）