

Chapter 1

特産品 × 現状

生産者の意識を変えたきっかけ

「平泉町には平泉らしい特産品が何もない」
 「せっかく商品を作っても販売する場所がない」
 そんな声が聞こえてきたのは昔の話。
 道の駅平泉の整備をきっかけに町では特産品の開発に力を入れ始め
 今では数多くの魅力あふれる商品が増えてきました。

町内で特産品開発の機運が高まったのは、道の駅平泉の整備がきっかけ。地元道の駅に、多くの特産品を並べる。それは当たり前のように聞こえますが、特産品の種類が少なかった平泉町では厳しい状況でした。そこでその課題を解決すべく、町内の各団体や個人などは、地元の農産物を活用した特産品の開発に力を入れ始めました。その結果、徐々に特産品の種類は増えていき、道の駅が開業した現在も、既存商品の改良や新商品開発に取り組む姿が多く見られます。

県内トップクラスの集客力
 町内初の道の駅として2017年4月27日に、町の中心部を縦貫する国道4号沿いに開業した道の駅平泉。多くの観光客や町民らが地元農産物や特産品を買い求め、2年目となる18年度には年間約168万人が訪れました。また産直部門の18年度売上実績は、農産物で約3700万円、加工品で約2600万円となっており、町内生産者の所得向上につながっています。

道の駅の整備がきっかけ
 町内で特産品開発の機運が高まったのは、道の駅平泉の整備がきっかけ。地元道の駅に、多くの特産品を並べる。それは当たり前のように聞こえますが、特産品の種類が少なかった平泉町では厳しい状況でした。そこでその課題を解決すべく、町内の各団体や個人などは、地元の農産物を活用した特産品の開発に力を入れ始めました。その結果、徐々に特産品の種類は増えていき、道の駅が開業した現在も、既存商品の改良や新商品開発に取り組む姿が多く見られます。

Interview

特産品のおいしさを知ってもらうためにまずは積極的な出荷を



道の駅平泉 駅長 ちほくにひこ 千葉邦彦さん(13区)

お客さまは「平泉町でしか買えないもの」を求めてやってきますが、特産物や特産品の生産量が少ないため、入荷しても1日や2日ですぐに売り切れてしまいます。以前に比べると町内出荷者も増えてきてはいますが、まだまだ少ないのが現状です。町の特産品のおいしさを知ってもらうためには、まずは店内で商品との出会いが必須です。
 ぜひ1品でも多く積極的な出荷をお願いします。



①開業初日の道の駅平泉の様子。地元農産物や特産品などを買い求める来場者がたくさん詰め掛けた／②周囲の歴史的風景と調和した魅力的な外観になっている道の駅平泉

あなたは全て食べたことがありますか？

町の特産物

町では北上川流域の温暖な気候を生かした稲作や野菜、果樹栽培などを展開しています。町が誇る代表的な郷土の農畜産物について紹介します。

※道の駅平泉では一部取り扱っていない特産物もあります。



いわて南牛

枝肉全体に入った美しい霜降り、和牛本来の肉質に優れた風味豊かな牛肉



黄金メロン

1株に1玉の状態で丁寧に栽培し、糖度を14度以上に高めた高級メロン



自然薯

粘り気が強く、味はもちろん、栄養価も高い山芋の王様「自然薯」



リンゴ

長島地区で栽培が盛んで、寒暖差により甘味が強い高品質のリンゴ

特集 平泉町 特産品 開発物語

2年前に町内初となる道の駅が完成したことがきっかけで、種類や品数が増えるなど大きく変化した町の特産品事情。しかし地域の人からは「聞いたことはあるけど食べたことはない」「そもそもどんなものがあるのか分からない」といった声も聞こえてくるなど、まだまだ詳しく知られていないのが現状です。そこで今月号では、魅力あふれる特産品の一部と生産者たちがそこに込めた思いなどを特集しました。地域の人の特産品について知り、特産品開発を検討している人の後押しをするきっかけになると幸いです。

※特産物とは、その地域で特に多く生産されている農畜産物のこと。
 ※特産品とは、地域で生産された特産物を使って加工された物品のこと。
 ※価格については原則として税抜き価格で表記。



(写真)道の駅平泉で販売している特産品の一部