

「和からし」ができるまで



※和からしの原料は「カラシナ」の種子で、それをすり潰したものを「からし粉」、お湯で溶いて練ったものを「練りからし」と言います。



①毎月打ち合わせを実施し、商品の販売計画などを共有／②町内産の和からしやトマトをふんだんに使用した試作品の和からしカレー／③試食をして、新商品の改良点などを話し合う

近年は生産量が減少傾向

材料となるからし粉の提供をしているのは、プロジェクトリーダーの千葉三智枝さん。長島地区で昔から栽培されてきたカラシナの種を譲り受け、約10㍓の圃場で栽培しています。

町内産の和からしは自家消費がほとんどで市場に出回ることは少なく、近年の生産量も減少傾向となっています。「刈り取りや種の収穫など手作業が多くて大変ですが、その分、味や風味は格別。和からしは長年地域で

和からしの魅力を全国に発信

からし粉のさらなる活用を目指し、「からしスープはっとう」や「和からしカレー」「和からしソフトクリーム」など次々と新商品を考案し、試行錯誤を重ねるプロジェクトメンバーたち。「町を代表する特産品を自分たちの手で作るのが目標。商品を通じて和からしの魅力を全国に発信していきたい」と意気込みを語ります。

町内産和からしの可能性を信じ、積極的な活動を続ける平泉農産企画女子プロジェクト。次なる商品から目が離せません。



「からしスープはっとう」などのはっとう料理試作品

イチオシ!
からし肉まん
(2個入り、600円(税込み))



これからの寒い季節にお薦め! 辛みで体の中から温まります

和からしの風味と辛味が肉のうま味を引き出している「からし肉まん」は、道の駅平泉で好評販売中。冷凍品で取り扱っています。

Chapter 2

和からし × 料理

魅力的な地元食材の可能性を探る

下/和からしを活用した新商品の試作品試食会。平泉農産企画女子プロジェクトメンバーが考案した料理18種類が並んだ

地元食材の魅力を伝えるために活動する「平泉農産企画女子プロジェクト」。7人それぞれが別の仕事に従事しながら、女性ならではの視点で新商品のアイデアを出し合い、平泉のブランドに育てるために奮闘しています。



和からしの可能性に着目

年間約2000個を売り上げる人気商品の「からし肉まん」。もともと皮の食感、肉汁があふれ出す中に和からしの風味と辛みが広がる自慢の一品となっています。

取り組んでいるのは「平泉農産企画女子プロジェクト」のメンバーで、農業、農産加工、飲食店経営などに携わる町内の女性7人で構成。町内農産物を活用した特産品開発を行い、平泉のブランドに育てようと2016年から開始しました。地元食材である和からしの可能性に着目し、和からしをメインとした商品開発に取り組み、その第一弾として作ったものが「からし肉まん」です。道の駅平泉の開業に合わせて、17年4月から販売を開始しています。



「平泉農産企画女子プロジェクト」リーダー 千葉三智枝さん(6区)

<profile>
1966年生まれ。町内で和からしの栽培を始めて約10年。同プロジェクトのリーダーとして、町内外のイベントへの出店や和からしを活用した新商品の開発などに挑戦中。

和からしの効能



和からしは種子の粒のままでは辛味はほぼありませんが、すりつぶして水分を加えると強烈な香りと辛味が出てきます。高血圧予防や美肌効果だけでなく、胃を刺激するため食欲増進にもつながり、夏バテなどにも効果的です。

希少な和からしを活用した新商品を作りたい

和からしの栽培は長島地区で昔から取り組まれてきましたが、近年は生産者が少なくなってきています。町内産和からしを活用した特産品の知名度が高まることで、生産者の拡大にもつながればと考えています。