

令和4年8月2日	
所属	農政課
所属長	松本 俊昭
電話	06-6489-6542

尼崎市農業公園の梅を使った「あまうめ城つぶ」ができました

昨年から市で取り組む農福連携の一環として、市内に本社のある、障害者就労継続支援 A 型事業所「共栄」を運営する一般社団法人「ひまわり」が、農業公園の梅を活用した新商品の開発に取り組み、試行錯誤の末、先月待望のオリジナルシロップを商品化されました。

1 「あまうめ城つぶ」の商品化経緯

昨年5月に市農政課で農福連携の取り組みを検討していくにあたり、農業に関心のある福祉事業所の掘り起こしをしようと市内の就労継続支援 A 型、B 型事業所 70 カ所に農福連携の PR チラシを送付したところ、約 10 事業所から問い合わせや相談がありました。

農地を借りて農業をしてみたいといった相談が多い中、「ひまわり」は、農作物の加工に興味があるということで、ちょうどその時期、例年農業公園で生る梅の実の使い道の検討を行っていたため、「ひまわり」へ何か有効活用できないか持ちかけたところ、「地域貢献と地域活性化の一助となれば」と、新商品の開発に取り組んでいただくことになりました。

しかし、加工施設を持っていない「ひまわり」にとって、商品開発、製造のための設備投資は負担が大きすぎるため、OEM 方式で加工することを決め、外注先も関西には小ロットに対応できる業者が無かったため、千葉県にある加工業者に行き着きました。ここの酵母発酵という貴重な技術を用いた製法により、農業公園ボランティアの力を借りて収穫した農業公園の梅の実をシロップに加工され、「ひまわり」の利用者によってデザインされたラベルを貼って商品化されることになりました。(尼崎城と農業公園を意識したラベルデザインとネーミングも市と何度も協議を重ね決定しました)



あまうめ城つぶ



農業公園での梅の収穫風景

2 販売

- ①価格等 1本 1,080円(税込み) 内容量200ml (5倍希釈) ※限定880本
- ②販売場所 一般社団法人ひまわりの事務所(尼崎市名神町3丁目10-21)
あまがさき観光案内所(阪神尼崎駅北側)
- ③問い合わせ先 06-6428-8166 (一般社団法人ひまわり)

以上

【農福連携】

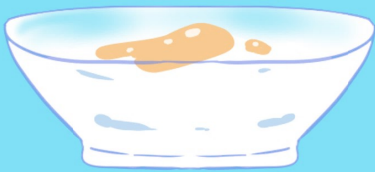
農福連携とは、障害者等の農業分野での活躍を通じて、自信や生きがいを創出し、社会参画を促す取り組みです。障害者等の就労や生きがいづくりの場を生み出すだけでなく、担い手不足や高齢化が進む農業分野において、新たな働き手の確保に繋がる可能性も期待されています。

梅シロップの 楽しみ方



・炭酸を入れて
ジュースに

・ヨーグルトの
トッピングに



・お酒に
入れても



・紅茶に
入れて



・お料理にも

タコときゅうりの酢の物

■材料■

タコ 1パック
きゅうり 1本

梅シロップ 大さじ 1杯
塩 小さじ 1/4杯
酢 大さじ 1杯

■作り方■

- ① 梅シロップ・塩・酢を全て混ぜ合わせます。
- ② タコはひと口大、きゅうりは輪切りにします。
- ③ ①に②を加えて軽く合えます。
- ④ 冷蔵庫で30分程冷やせば出来上がりです。



梅を「発酵」させたものを使った
オリジナルシロップです

尼崎農業公園の
梅を使った

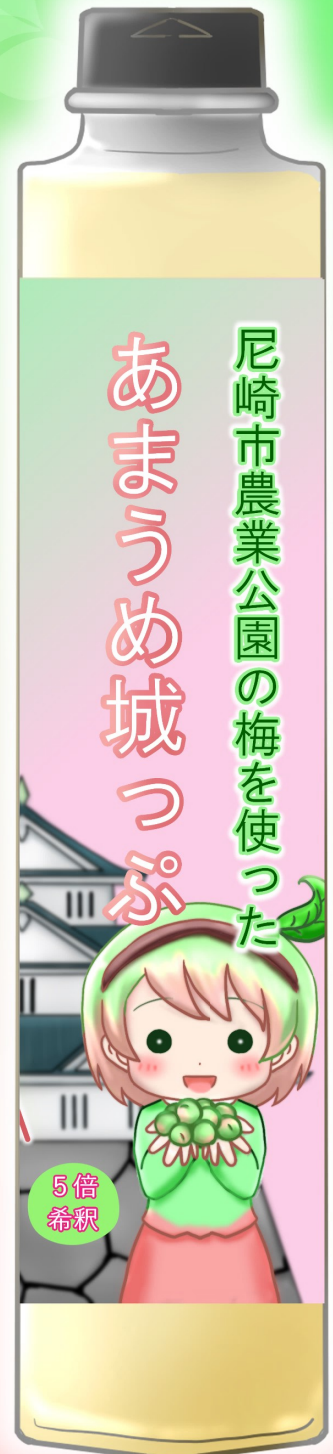
あまうめ城っぴ

¥1,000

(税込¥1,080)

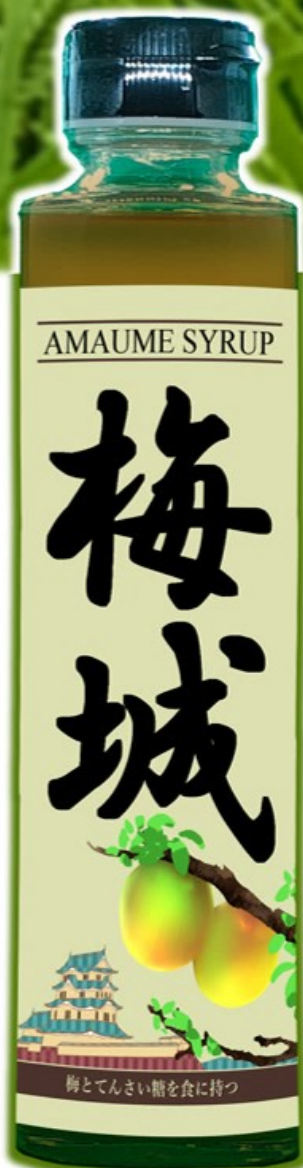
お酒に入れても

炭酸を入れて
ジュースでも



糖蜜のみ使用

オリゴ糖の



尾崎産 梅シロップ

血糖値や中性脂肪を抑えるオリゴ糖の腸活力で腸内環境をキレイに！
甘くてからだに優しいシロップ！

1,000円+税

<https://amaume.base.shop>

検索

健康の一滴、高級食に



尼崎で採取した梅の実を使ったシロップ。
酵母発酵技術を用いた製法で作られ、**てんさい糖**から
生成した**オリゴ糖の糖蜜のみ**を使用。
貴重な発酵技術を有している老舗業者の協力の下、
尼崎産の希少な梅の実を使った新商品の開発です。

ジュースやアルコールに



料理の味付けに



アイスやヨーグルトに



まずはお気軽に
お電話ください！



06-6428-8166

一般社団法人ひまわり

兵庫県尼崎市名神町3丁目10-21
【受付時間】10:00~15:00 月~金

<https://himawari.press> ☒ goods.order8166@gmail.com