

「大和国吉野くず」世界へ挑戦



世界大会に出場する恵夢経恵寿の藤森さん

にっぽんの宝物 WORLDグランプリ

同大会は「素材・加工部門」「体験・雑貨部門」などの各部門ごとに審査し順位を決める。奈良県をはじめ各地域で開催される地方大会「地方グランプリ」では、準グランプリまでが全国大会「JAPANグランプリ」へ進む。

全国大会は東京都で開催され、そこでは「ローカルフード・肉調理／加工部門」「和素材スイーツ部門」などの部門でグランプリを手にした参加を希望する事業者が、

世界に向けた新商品の開発や新規事業の開拓などを目的に開催する全国大会「にっぽんの宝物」JAPANグランプリでグランプリを受賞した有限会社恵夢経恵寿（エムケイエス、山添村岩屋・藤森元宏代表取締役）は8月21、22の両日、シンガポールで開催される世界大会に出場する。藤森さんは跡継ぎのいなかつた職人の技を継承。16年間で培った技術を持ち「今回は原点回帰した」と話す「大和国吉野くず」で世界に挑戦する。

来月21、22日 シンガポールで開催



「大和国吉野くず」を試食する山下知事

開発商品を手に知事表敬

JAPANグランプリ出場事業者ら

また、「にっぽんの宝物」プロジェクト総合プロデューサーの羽根拓也さんと、JAPANグランプリに出場した県内事業者の代表者らは5日、山下真知事を表敬訪問し、開発した商品の魅力を伝えると共に、取り組みの周知などについて県に協力を頼った。

テーブルには世界大会に出場する恵夢経恵寿の「大和国吉野くず」をはじめ、同じ和素材スイーツ部門で準グランプリに輝いた山添村大西の長寿岩をイメージした「長寿岩おはぎ」などが並べられた。

山下知事は「比較的若い人が多く参加されている印象を受けた。地域の特産物を利用して町おこしや村おこしに繋がる商品を開発しようといふ、奈良県の未来に明るい希望を見出した気がしている。今後県でもバックアップしていきたい」と話した。



知事を表敬訪問したJAPANグランプリに出場した県内事業所の代表者ら

世界大会「WORLDグランプリ」へと進出。参考する部門でグランプリを目指しながら、海外審査員から世界に通用するアドバイスも得られるという。世界大会での奈良県の最高順位は3位。

今回、全国大会では県から出場した十津川じびえ塾が「ローカルフード・肉調理／加工部門」で、恵夢経恵寿が「和素材スイーツ部門」でグランプリを受賞^{II表参照}。世界大会への出場を希望した恵夢経恵寿が世界の舞台に立つ。

恵夢経恵寿の藤森さんは「自分が出場すること

で、山添村を世界に発信

できることができたらと

いうのが一番。また県内企業や学生らなどがコラボして参加する『にっぽんの宝物』という取り組みを多くの人に知つてもうしたい」と意気込みを語る。

「にっぽんの宝物」JAPANグランプリ主な受賞作品

写真は県提供

グランプリ

ローカルフード・肉調理／加工部門

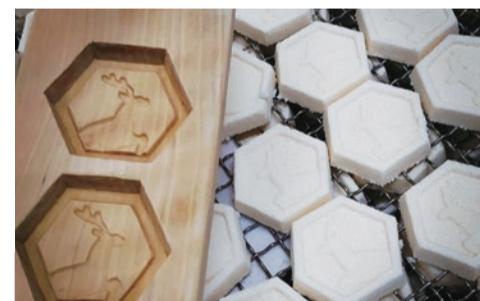


【十津川じびえ塾ツアー】

ジビエの新時代体験ツアー

事業者▶十津川じびえ塾

和素材スイーツ部門



【大和国吉野くず】

師匠から受け継ぎ磨き上げた新しく懐かしい葛湯

事業者▶有限会社 恵夢経恵寿

準グランプリ

ドリンク部門



【香り漂うレモングラスティー】

集落で育んだ手作りのレモングラスのハーブティー

事業者▶平原区自治会むらづくり委員会

和素材スイーツ部門



【長寿岩おはぎ】

茶・米・豆を活かした新しいおはぎ

事業者▶Café soyel

調味料・ソース部門



【味変マヨネーズ 海老三郎】

日本初の新製法海老マヨネーズ

事業者▶野菜ダイニング菜宴