

米粉使用新食材「富士山ひらら」開発、レストランもオープン

静岡県 富士市商工会

近代製紙業発祥の地とされる富士市鷹岡地区の旧・鷹岡商工会（現・富士市商工会）が、紙をイメージした

米粉の新食材「富士山ひらら」を開発した。6月7日には、商工会女性部が運営する「商工会レストラン 女性部の店」が鷹岡本町のJR身延線・入山瀬駅前オープン、この食材を使った料理の提供を始めた。

富士市商工会（村松文雄会長）は、鷹岡商工会と富士川町商工会が4月に



合併して発足した。5月25日に市内口ゼシアターで開かれた第1回通常総会で、この新食材の名称が「富士山ひらら」に決まったことが発表された。

総会では、事業計画を定め、中小・小規模商工業者の経営改善支援や地域活性化支援などへの取り組みを決定。村松会長は「地産地消、農商工連携を進め、『富士山ひらら』を地域内外に広く支援される商品に育てていきたい」と挨拶した。

米粉使用

新食材は、当初は「紙の町から 富士っ子ひらら」という名前で開発して

いたが、商標登録されていたことがわかり、商品化のめどが立った時点で、商品名を広く公募した。全国の132人から232作品が寄せられ、その中から「ひらら」を選んだ。

さらに、静岡を象徴する富士山を冠して「富士山ひらら」に決定。「ひらら」で応募したのは市内2人、愛知県1人、埼玉県1人の計4人で、抽選により市内の栗田晶子ちゃんが大賞に選ばれ、総会の席上で表彰が行われた。

「富士山ひらら」

は、地元産の米で作った米粉を練り上げ、紙のように薄くのばした幅広のめんで、米を使ったことによるツルツル感、モチモチ感が特徴。鷹岡商工会女性部（村松千



アットホームな雰囲気店内

恵子部長）が2008年から地域ブランドづくりの一環として開発に取り組み、この食材を使ったキノコ汁やスープの試食会を開催するなど、試行錯誤を繰り返しながら、商品化を目指してきた。

6月にオープンした「商工会レストラン 女性部の店」では、「富士山ひらら」を使った軽食などを提供している。客席は16席で、ひららを使った「ひらら汁」、ひららを杏仁豆腐のように使った「フルーツひらら」などのほか、季節の食材を組み合わせた創作メニューを提供していく。店舗の奥には製めん機も備え、すべて地元産の米を使って「富士山ひらら」を製造する。お土産用に1袋10枚入り300円のものも販売している。

レストランのオープニングでは、

村松会長が「安心・安全な食材の提供を目指したい。イベント会場などに向けて販売したり、地元レストランへも提供して知名度を高め、県内外でも販売できるようにしたい」と挨拶し、テープカットして開店を祝った。



ひらら汁