

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

神崎ゆるキャラ
くねんワン・くねんニャン



わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



佐賀県 神崎市 が応援するふるさと名物

神崎の水の恵みブランド

「神崎そうめん」と「神崎産和菱」

- 約390年の伝統ブランド「神崎そうめん」
～めん処神崎の伝承～
- 「神崎産和菱」を活かした創造ブランド
～和菱の魅力発信～





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成30年3月16日



佐賀県神埼市

地域の
プロフィール

地 勢

神埼市は、北部九州の佐賀県東部に位置し、西に県都の佐賀市、北は脊振山を隔てて福岡県福岡市、南は九州の大河、筑後川を挟んで福岡県久留米市・大川市と接しています。

地形は、脊振山を最高峰とする北部の山間地域と、河川が潤す肥沃な平野からなる南部の穀倉地帯とに分別され、縦に細長い形を成し緑豊かな環境が広がっています。

脊振山系からの良質な水の恩恵を受け、約390年の歴史を持つ「神埼そうめん」や地元の食材として親しまれてきた「菱の実」は神埼市を代表する特産品として成長してきました。今後も更なる地域経済活性化の起点となるよう応援宣言を行います。



主な地域資源

◆神埼そうめん

喉ごしのよさとコシの強さが持ち味



「神埼そうめん」の歴史は、寛永12年（1635年）小豆島より行脚遍歴してきた雲水が、長崎街道の神埼宿で病に倒れました。これを地元の行商人が手厚く看病し、そのお礼に手延べそうめんの秘法を伝授したのが始まりと伝えられています。

脊振山系の良質な水と佐賀平野の小麦、豊富な水量を活かした水車の利用と恵まれた風土で製麺業が盛んになりました。



「佐賀マイスター製法」認定

神埼は機械そうめん発祥の地です。ロール式の製麺機を開発し、機械製麺の生産をいち早く導入しました。佐賀県では、この神埼そうめんの機械製麺の技法を高度な技術であるとして「佐賀マイスター製法」に認定しています。

ふるさと名物

神埼そうめん加工品

◆神埼めん懐石

神埼から新しい風。地元素材にこだわり、神埼伝統のそうめんを使った新しい魅力の「神埼めん懐石」は、ランチ限定です。



◆神埼そうめんコロッケ

伝統ある神埼そうめんをコロッケにしました。そうめんを内と外に使用、小さく砕いて衣にしたそうめんはパリッとして、サクッとした美味しい食感です。中の方にも、地元産のじゃがいも、人参、玉ねぎやひき肉などと一緒にそうめんが入っています。神埼名物の一品です。



主な地域資源

◆神埼産和菱



古くから肥前神埼の地に張り巡らされた堀、池や沼、ため池には風味豊かな菱が群生しています。

秋になれば熟した菱の実をハンギーという大きなタライに乗ってひとつひとつ丁寧に摘み取って収穫する風景は、神埼市の風物詩として親しまれています。

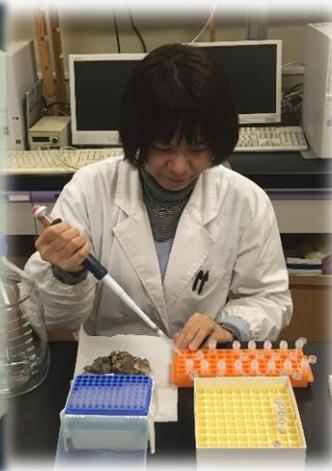
昔から実の部分は食用として子どもたちのおやつなどとして親しまれ、栗に似た食感で塩茹でして食べるのが一般的です。

また、菱の外皮にはポリフェノールが多く含まれており、高い抗酸化作用が認められることが、神埼市と西九州大学の共同研究においてわかりました。メタボ予防や高血圧予防などに効果があるため、神埼市と西九州大学の共同による特許登録を平成27年11月6日に取得しています。

発明名称 酵素活性阻害剤 特許番号 特許第5831900号

◆菱(和菱)の外皮の機能性

- 抗酸化活性 ⇒ 様々な疾病・老化防止
- 糖質分解酵素の阻害活性 ⇒ 糖尿病の予防
- ACE阻害活性 ⇒ 高血圧の予防
- リパーゼ阻害活性 ⇒ 肥満の予防
- チロシナーゼ阻害活性 ⇒ 美白効果



ふるさと名物

神埼産和菱加工品

◆神埼銘菓 ひしぼろう

神埼市の特産品「菱」を使った新しいお菓子「ひしぼろう」は、神埼市菓子組合と西九州大学、神埼市が産学官連携で共同開発したお菓子です。もっちりとした食感、全国菓子大博覧会で金賞を受賞しました。



◆肥前佐賀 神埼菱焼酎

神埼産の和菱を贅沢に使った菱焼酎は、風味豊かでアルコール度数43℃の原酒にこだわった本格焼酎です。佐賀県の「TheSAGA認定酒」や、福岡国税局酒類鑑評会本格焼酎の部で「金賞」を受賞しました。



◆神埼そうめんのPR



◆どこまで伸びるかんざき麺

毎年、元気かんざき市民交流祭のイベントとして、神埼の麺を使って、どこまで麺をのばせるか挑戦しています。
市内外から多くの皆様に参加いただき、大変喜んでいただいています。

◆菱の実採り体験とふるさと学習

◆菱の実採り体験

ハンギーに乗って菱の実採りを体験します。初めて乗る方はなかなか菱の実を採ることができませんでした。

◆ふるさと学習

市内の小中学生に菱の実の生育の学習をはじめ、菱の実採り体験やおかしづくりに挑戦してもらい、郷土への愛着と誇りを育んでもらいます。



菱の実採り体験



ふるさと学習



◆販路拡大

《大都市圏への販路拡大》

- 各商談会等へ積極的に参加し、神埼ブランドの「神埼そうめん」、「神埼菱焼酎」、「ひしぼうろ」のPRを行い販路拡大に努めています。また、新たな商品開発にも積極的に取り組んでいます。

《ふるさと納税の活用》

- ふるさと納税の返礼品として、神埼そうめんや菱関連商品は大変人気が高く好評をいただいています。今後も新たな商品など積極的な活用を図り、全国に情報発信を行います。