

2008年、盛岡ブランドに北アメリカ生まれの頼もしい仲間が加わった。「アロニア」という小果樹だ。熟した果実は小粒で真っ黒。ナナカマドの実に似ていることから、「黒実のナナカマド」とも呼ばれている。

盛岡市とアロニアの出会いは、2004年のことだ。砂子沢地区の地域農業の活性化と、遊休農地の拡大防止のための作物として候補に上がった。アロニアは耐寒性が強いことに加え、成長しても大人の背丈程度の高さであることから、高齢者の多い砂子沢地区での収穫作業に適していた。3年後の2007年5月には生産組合を設立し、生産者が一丸となって栽培に取り組み始め、現在は1000本以上の苗木を育成している。

本州ではほとんど栽培されておらず、あまり馴染みのないこの小果樹には、驚くべき成分が秘められている。目に良いといわれるポリフェノール的一种「アントシニアニンジン」がとても豊富で、同じく豊富なことで知られるブルーベリーよりもさらに3倍近く含まれているのだ。ほかにも細胞の活性化効果があるβカロチンや、発ガン抑制効果があるといわれるβクリプトキサンチン、食物繊維もたっぷり含んでいる。



もり  
おか  
ブランド  
物語



肝心の味はというと、渋味が強くあまり生食向きではない。そこで、おいしい食べ方はないかと沢山の人たちが知恵を絞り商品開発に取り組んできた。これまでに誕生した加工品は、「アロニアジャム」や「アロニアサプリメント」のほかに、アロニア入りのアイスを南部せんべいで挟んだ「なんじゅら」、アロニアの粉末とホワイトチョコをミックスして南部せんべいに塗った「アロニアせんべい」といったユニークな商品もある。加工することで渋味がなくなり、ほどよい甘酸っぱさがクセになると評判だ。

最近では、アロニアを練り込んだロールケーキやチョコレート、マカロンも登場した。その際、販売キャンペーンが岩手大学の学生によって企画されたことで、さらに注目を集めた。

「もりおかベリー」の愛称も定着しつつあるアロニア。盛岡市民の健康づくりと地域づくりの両方で、一層活躍してくれそうだ。

### 盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繫字尾入野 64-102  
代表電話 019-689-2201 ファックス 019-689-2212