

果実「ポポー」で地域興し

美郷・比之宮の住民

美郷町比之宮地区の住民グループが、町内でかつて栽培し、放置されていた北米原産の「ポポー」の果実を使ったジェラート作りに取り組み始めた。事業資金はインターネット上に企画・事業を発表し、共感した人々から資金を集める「クラウドファンディング」を活用。新たな特産作りに、住民たちは「地域振興のきっかけになれば」と意欲満々だ。

(岡山格之)



実行委メンバー(右)とポポーを手
に笑顔の小川さん(美郷町宮内)

ポポーは樹高3〜10メートルの落葉高木。国内には明治期に持ち込まれ、戦後の食糧難の時代、盛んに植栽された。アケビに似た果実は食物繊維が豊富で、ビタミンやミネラルを多く含み、栄養価が高い。内部はクリーム状で軟らかく、マンゴーやバナナにも似て、甘みが強いことから別名「森の力スタードクリーム」とも呼ばれる。

強く、手入れは簡単だが、果実は強い香りが嫌われ、日持ちがせず変色しやすいことから市場に出回ることがなかった。食糧難が過ぎると手入れされず、見向きもされなくなっていた。

昨年9月、地域おこし協力隊として同地区を担当する町嘱託職員の小川珠奈さん(25)が地元女性らとの会合でポポーを試食した際、ジェラートへの活用を考案。有志7人が今年7月、

ジェラートに資金協力を

「ポポー4次元化プロジェクト実行委員会」を設立し、商品化への準備を本格化させた。

事前の計画では、ジェラートとして商品化するには、地区内の果実だけでは賅えないことが判明。そこで、町内全域に協力を求めたところ、農家10軒が収穫に協力することを快諾、約1300kgを集めた。

町内の農業法人でベーストを作り、それを邑南町のジェラート店で加工してもらう。1カップ(91g・持ち入り)350円で、20000カップを生産、来春から販売する予定という。

資金集めに関しては、県から「新しい経営資金の集め方を実践してみよう」との助言を受け、住民で運用するネットサイト「FAVO(ファーボ)島根」の活用を選択。加工代に必要な25万円を目標額とし、資金提供を呼びかけている。

収穫の安定化を見据え、11月から町内の遊休地などにポポーの植栽を進める。小川さんは「美郷という名を多くの人に知ってもらいたい」と第一。取り組みが軌道に乗れば、いずれは地元の収益としてつながればうれしい」と期待している。