

規格外パイナップルを活用した 本格派タコライスソースで東村を PR

アート玉辻



代表
城間達子氏



やんばるの自然豊かな大地で育ったパインは、甘みと酸味のバランスが絶妙。

【問い合わせ先】アート玉辻

住 所	〒905-1203 沖縄県国頭郡東村字川田641		
TEL&FAX	0980-43-2716	携 帯	090-1948-0515
U R L	http://www.higasi.or.jp/		

丹誠込めて育てたパインを無駄にたくない

東村にあるアート玉辻は、傷がついて出荷できなくなった規格外パインを使って加工品の製造・販売を行っている。

パイン農家に生まれ育った城間達子代表が「おうちでつくろっ!タコライスソース」を完成させたのは、今から15年ほど前だ。「両親が手間ひまかけて育てたパインを捨てるのがもったいなくて」と、城間氏は当時を振り返る。この「おうちでつくろっ!タコライスソース」が今、ネットや口コミで話題となり、年間8000本以上を売上げるヒット商品へと成長。やんばる東村の新たな特産品として全国から注目が集まっているのだ。

手軽で旨い濃厚ソース

「一番の売りはパイン生産量日本一の東村産パインがたっぷり入っていることで

す。タコライスとの相性はもちろん、ピザやパスタ、鍋料理などにも使える万能ソースです」。

化学調味料は一切使用せず、トマトピューレにパイン、ニンニク、泡盛、唐辛子、ハーブなどを調合して濃厚で本格的な味に仕上げた。また、挽肉にかけて炒めるだけでタコライスミートが作れるという手軽さも好評だ。

一人こつこつ手作業で作り続けてきたその味には自信があった城間氏だったが、ソースを装填し

た後、パインが醗酵しプラスチック容器が膨張する問題に悩まされたという。「当初から保存料は不使用でしたが、このトラブルが起こる度に保存料を入れるべきかと迷ったこともありました」。東村商工会と沖縄県物産公社が設立した特産品開発委員会に参加して解決策を模索。2年前、熱による殺菌処理が施せるようにとプラスチック容器からビン容器への変更を試みてこの課題を乗り越え、安心して出荷できるより良い商品へと昇華させた。



鮮やかな赤が食欲をそそる。とっておきの隠し味は、東村産のパイナップルと城間氏の愛情だ。

県外を中心に需要が増えてきている近況に驚く一方で、確かな手応えも感じている。

「地元の方がおいしいと言ってくれます。それが一番嬉しくて」。地元東村のお客様からいただく言葉が励みになっているようだ。

東村の魅力を発信したい

城間氏は、規格外パインを無償で提供してくれる兄弟や地元農家に恩返しができるよう、「これからは営業や試食販売などに力を入れて、製造数を伸ばせるよう頑張りたいです」と今後の展開に意欲を見せた。城間氏の東村とパインへの愛情が詰まった「おうちでつくろっ!タコライスソース」は、県内価格180g ¥630(税込み)で、道の駅許田(名護市)やわしたショップなどで購入できる。本格派の味をぜひ食卓で試して欲しい。