

対馬発!

ご当地アイスクリーム

誕生!!

見たことある? ちよつと「キモカワ」なパッケージ。もう食べた? そのブルーベリーで作ったアイスクリーム。



行ったことある。「島」っていろいろ変わった形の島。知ってる? その「ブルーベリー」の農園があるんですよ。

あっおいしい!!

どこで売っとると?



「島の瞳」™ブルーベリーアイスを徹底解剖

・上県町「そば道場」発。7月末には峰ファミリーパーク、豊玉物産館、スーパーサイキ、対馬バーガーKiYOでも買えるようになります。

・農薬や化学肥料NO!の安心栽培

・「島の瞳」™のネーミングは島の子とも達のキラキラ輝く瞳をイメージ!

・賛否両論激論!? (笑) なキモカワキャラはインパクト大! でしょ? 中高生ウケがいいんです☆

・こことづかんのパクリじゃありません! (笑) 実はこれ対馬市農業振興公社の瀧本事務局長の心願絵。島おこし協働隊の島デザイナー松野さんのデザインです。ちなみに「てがブルちゃん」という素敵な名前がついています。かわいがつてね。

・一個のアイスに果肉がギュウッと詰まっています。まさに「果実」なアイス。シャリシャリの実がシャーベットみたいに碎けます。

・ちょっと酸っぱい感はずよっぴり刺激的な初夏の恋の味だったんです。ウフッ...

・大粒ブルーベリーがそのまんまゴロゴロ3個!

・価格300円は「世にない感」へのこだわりのお値段なんですが...

・上質な河蘇ジャージーミルクを使用しさわやかなヨーグルトをプラスしてフレッシュでコクのある味わいに!



仕掛け人は島おこし協働隊の自称「地域資源プロデューサー」須澤佳子さん



アイスクリーム誕生秘話



選別作業中です

「対馬のブルーベリーは甘くないしジャムにしかならん」って聞いてたけど、実際に島山に行ってみたら生で食べてもジューシーでとってもおいしかったです!!

ブルーベリーって都会では高級食材。ほんとは1トン以上採れてるのに数百キロも使えてない? なんでもつたない!! 「私ที่ใช้道作っちゃるけ待つとれ!!」そう思ったのがはじまりでした。

じゃ、何に使うか...。今までどおり知り合いのついでで売るだけじゃつまらない。ジャムは消費量も限られる...。あと数百キロを楽しくおいしく使うには?

そうだ、アイスを作ろう!! しかも今ままでないインパクトのあるものを!!

対馬に来た時、観光地の必須アイテムだと思ってたが当地アイスが見当たらずともがっかりした記憶に火がついちやいました。そばやるく

甘いものの好きの対馬の人にはもつと甘くって言われたり、ゴロツとのせたブルーベリーがワイルドすぎるという声も聞きますが、最初から完璧な商品って面白くないじゃないですか。実はパッケージも2種類あつて迷っていたり...。私もアイスの開発は初心者ですし、お客様の声を聞きながら、ちょっとずつ商品も私も育っていったらうれしいです。

ご当地アイスのPR力つてすごいから、これからどんどん島外に宣伝していく予定。「島の瞳」が有名になるのと一緒に、栽培地であるステキな島山、浅茅湾の素晴らしい景色、対馬に眠る宝物たちを、日本中に知ってもらいたいなって思います。



試験販売をした果実は、150g380円とかなり高価格でしたが「おいしい物は売れるんだ」という自信につながりました。

べえを食べた後って、さっぱりしたものが欲しくなるんですね。素敵なご当地デザートで対馬での食事を3倍楽しんでもらえるように...。そんなおもてなし心も込めました。

「果実たっぷり」「後味さわやか」にこだわりぬいたら、協働隊をはじめ仲間にも大好評。自信をもって故郷にすすめられるものに仕上がりましたよ。お中元に送るから待ってねお母さん。

大きなブルーベリーが

ゴロツとびっくり

僕も、私も
食べました



立山祐子さん・青空くん
(巖原町在住)

昨年主人の転勤で対馬にきました。対馬のグルメ・観光を知り尽くしたいという気持ちがあるので「当地アイスができた」と聞き、早速「そば道場」へ食べに行きました。

ブルーベリーをたっぷり使っていると一目で判るようなきれいな紫色で濃厚かと思いきや、口に入れるとヨーグルト風味のさっぱり味で食べやすく、さらに大粒のブルーベリーがゴロツと入っていたのはびっくりしました。パッケージもお洒落で可愛いですね。一緒に売られていたブルーベリージャムも果肉たっぷりです。市販されているものより断然美味しかったです。

息子はブルーベリーが好物で「ぶどうのこともみたい」と言って喜んで食べます。これまでは「思い切ったときに買う」という食材でしたが、対馬でおいしいブルーベリーが採れ、収穫体験もできると聞き楽しみになっています。

私はスイーツが大好きなので欲を言えば、ブルーベリーたっぷりタルトやバイクドチーズケーキ・ベージュなんかもあったらいいなと思いますし、藻塩や対馬の海藻など「当地アイスのパリエーションも増えていたら嬉しいですね。」



○アイスクリームのシリーズ化

夏限定のスペシャルシャーベットを計画中。ご期待ください。他にもいろいろな対馬素材のアイスクリームも仕掛けていきますヨ。

「島の瞳」愛される



ブランド化にむけて...

対馬には、日本有数の生産量を誇る「しいたけ」や「アナゴ」。そしてその希少性と濃厚な味で評判の「ニホンミツバチの蜂蜜」など逸品と言われる食材があります。しかし、まだまだ対馬には宝物がねむっているはず。協働隊の目によって埋もれた食材がまた一つ光を浴び対馬を盛り上げようとしています。

須澤さんは言います。「島というだけで外の人には大変な魅力なんです。なにせ「異文化」ですから。島の人が『こういうものだ』と言うだけで、それはもう『魅力たっぷりな土地で使われているすごい素材』になっちゃうんです」と。



○「島の瞳」摘み採り体験

ブルーベリーの栽培・販売を手がけているのは対馬市農業振興公社。

8月頃から約1ヶ月間農園を開放します。今年では会場でもアイスやサイダーも楽しんでいただく予定です。

問い合わせ

対馬市農業振興公社 ☎0920(83)0560



○ブルーベリーサイダー ツシマ サンセット ソーダ TSUSHIMA SUNSET SODA リリース

爽やかなサイダーも準備中です。いさり火山笠まつり・巖原港まつり対馬アラン祭でお披露目予定。お楽しみに!!浅茅湾の夕日を眺めながらリッチな気分どうぞ☆