

# 南あわじ市で栽培した米・果物などを使った加工品の製造・販売



素材の味をフルに活かした商品を開発する  
厚美美枝さん

◆ イチオシの商品は、食べる甘酒（商品名：酵果満点）で、「原材料は全て淡路島のものを使う」をコンセプトに開発。自家栽培の米を、酒造会社で米こうじにしたものを使用している。さらに、子供の頃、おばあちゃんに作ってもらった酒粕の甘酒の思い出から、酒粕を使用しており、想いやこだわりが詰まっている。



地元産の農産物を使ったジャム



## き っ か け

◆ 前職は、特別養護老人ホームの管理栄養士。退職後、実家で、料理教室やレシピ作りのためのテストキッチンを始めようと考えていたところ、地元農家の方から「地域の特産品のブルーベリーでジャムを作ってほしい」と依頼されたことをきっかけに、地元産の農産物を使った加工品の製造・販売を開始。

## 取 組 内 容

◆ 食べる甘酒（商品名：酵果満点）、フルーツプレッド（商品名：やさしい果物）、ジャムなどを製造し、ふるさと納税、食べチョク、自家直売所などで販売。



## やさしや

◆ 所在地  
兵庫県南あわじ市

◆ お話を伺った方  
厚美 美枝

◆ 取組内容  
・農薬や化学肥料を使わず、自家製の保田ぼかしで米を栽培  
・地元産の米・果物などを使った加工品の製造・販売



(左から) 食べる甘酒（商品名：酵果満点）、フルーツプレッド（商品名：やさしい果物）3種

食べ方は、『そのまま食べる』のが一番おすすめで、ジャムと同じように、パンに塗ったり、ヨーグルトに混ぜたり、炭酸水で割ってもおいしく食べられる。

◆ 数年前から、有機農業教室に通いながら、農薬や化学肥料を使わない農業を実施。土がフカフカになり、生き物が増えてきていることが実感でき、農業が楽しくなった。

◆ 営業許可取得の際は、“整備した加工施設が基準に合わない”といった事態を避けるため、施設整備前に必ず保健所とよく相談した方がよい。

2026年2月5日調査

## 今後の展望

◆ 実家の敷地内にある大正時代の家屋を古民家として再生し、日本の食文化を伝えるワークショップができる宿泊施設としてオープンしたい。

