

# 光市記者発表資料

令和4年3月25日

件名

令和3年度「光市農林水産物高付加価値化促進事業」の活用実績について

内容

市では、市内農林水産業の活性化及び地産地消を促進するため、市内農林漁業者による市内産農林水産物のブランド化や商工業者との連携、加工品開発等の取組を支援する「光市農林水産物高付加価値化促進事業」を実施しています。

令和3年度に本事業を活用した取組についてお知らせします。

- 1 東荷の里で生まれたイチゴ ひかりのルビー  
事業者 農事組合法人つかり  
申請区分 農林水産物ブランド化支援事業  
事業概要 法人が生産、販売するイチゴについて、市内事業者と連携し、リーフレット、シール、外箱を開発しました。  
販売先 光市農業振興拠点施設「里の厨」、ツカリベリーズ ほか
- 2 光のイチジク「カドタ」のフィナンシェ  
事業者 里の厨事業協同組合イチジク部会  
申請区分 農林水・商工連携支援事業  
事業概要 市内菓子製造店と連携して、部会が生産した光市産のイチジク「カドタ」を使用した焼菓子の試作・開発に取り組みました。  
販売先 光市農業振興拠点施設「里の厨」(予定)

問合せ

光市経済部農林水産課農政係

担当 松本 葉子、寶迫 智美 (TEL : 0833-72-1494)

# 「光市農林水産物高付加価値化促進事業補助金」を活用して開発された商品について

## 1 東荷の里で生まれたイチゴ ひかりのルビー

農事組合法人つかりが生産、販売するイチゴについて、市内事業者と連携し、新たにリーフレット、シール、外箱を開発しました。

現在、法人では4品種のイチゴを栽培しており、それぞれの品種を食べ比べることができるのが特徴です。「ひかりのルビー」の名称のとおり、赤い宝石であるルビーをモチーフに、イチゴのデザインにしました。品種ごとにデザインの白抜き部分を変えているのもポイントです。



## 2 光のイチジク「カドタ」のフィナンシェ

市内菓子製造店と連携して、里の厨事業協同組合イチジク部会が生産した光市産のイチジク「カドタ」を使用した焼菓子の開発に取り組みました。

フィナンシェの生地にごく切りにしたカドタを混ぜ込むことで、カドタの食感を生かしつつ、まるごとスライスの花のように広げて焼き上げました。焼「カドタ」菓子を味わうことで、旬の時期しか出回らない生「カドタ」を味わってもらおうきっかけ作りも期待できる商品が完成しました。

