

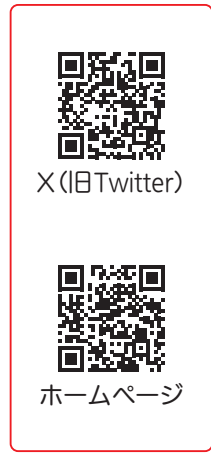
岸和田ブランド

特集 新たな仲間が増えました 「食」で知る 岸和田の魅力

私たちのまち岸和田には、様々な名品があることをご存じですか。その中から、一定の基準をクリアしたものを「岸和田ブランド」として認定し、まちの魅力を全国にアピールしています。

今回、新たに岸和田ブランドに仲間入りした3品から、まちの魅力を感じてみませんか。
 問合せ 産業政策課事業支援担当 ☎ 072 - 423 - 9485 ㊚ 072 - 423 - 6925

岸和田ブランドのあり方
 岸和田ブランドは平成22年に誕生し、様々な産品を認定してきました。現状を踏まえ、今後の岸和田ブランドのあり方について、認定委員会の佐々木委員にお話を伺いました。



岸和田ブランドって？
 岸和田市の知名度向上や地域経済の活性化を目指し「岸和田らしさ」を備え、市内で生産・製造・加工されている優れた産品を「岸和田ブランド」として認定しています。
 市と岸和田商工会議所が主体となり、岸和田ブランド認定委員会を立ち上げ、認定を行っています。令和5年10月現在の認定品は、26事業者・27品目です。
 岸和田ブランド公式X(旧Twitter)とホームページでは、認定品の情報を発信しています。ぜひご覧ください。

『誕生から10年以上経過し、岸和田ブランドの認知度は少しずつ上がってきましたが、まだまだ市民の皆さんに認知されているわけではないですね。だんじりやお城だけではなく、優れた産品がたくさんあるということも多く、市民が知れば、ブランド力が上がり、岸和田市が推している「岸和田ブランド」を市民以外の人も魅力的に感じる様になると思います。』

interview
 岸和田ブランド認定委員会 佐々木 佐太郎 委員 (和歌山大学観光学部教授)

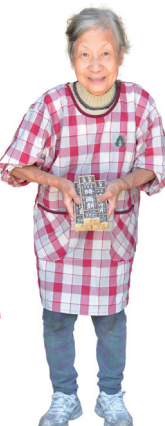


岸和田ブランド認定委員会 佐々木 佐太郎 委員 (和歌山大学観光学部教授)



時雨餅 (小豆)

江戸時代から続く老舗



店主 竹田 寿子さん

創業当時の味を守り続け、餡と砂糖、つなぎの餅粉を混ぜ蒸し上げるという約280年変わらぬ製造方法で、もっちりとした食感が特徴です。パッケージは、竹の皮で時雨餅を包んでいた昔の包装を再現しています。
 『これからは老若男女問わず、さらに多くの人に時雨餅を知ってもらいたい。まずは地元の人に愛されたい。そして岸和田に貢献したいです。』



竹利商店 (五軒屋町)
 江戸時代中期創業。営業は午前9時頃～午後6時頃 (売り切れ次第終了。火曜日定休)。時雨餅一筋で販売を続ける。



あゆみの水茄子浅漬

「ぬか」に秘密あり



二代目 井阪 一仁さん 三代目 井阪 文紀さん

5年かけて開発した、独自ブレンドの「ぬか」に漬けることで酸味が抑えられ、長くおいしさを味わえます。「一度食べると、おいしさを分かってもらえるはず」と店主一押しです。
 『岸和田ブランドの物産展などで試食の機会を設け、自慢の味をたくさんの人に知ってもらい、全国に泉州の特産品「水なす」のおいしさを広めていきます。』



あゆみ食品加工 (稲葉町)
 平成14年創業。営業は4月～10月の午前10時～午後5時 (日曜日定休)。ホームページでも販売。



岸和田ビール (鐵工、白鐵、黒鐵)

鉄工所×クラフトビール



代表取締役社長 林 孝彦さん

「自分たちでビールタンクを作って、みんなで飲みたい」との思いから、ロケットや新幹線の金属部品、鏡板を作る技術力を生かし、クラフトビールを作りました。飲みやすさを重視したフルーティーな味わいです。
 『今後は岸和田産の原料を使用して、水なすや彩醬フレーバーの開発などに挑戦し、岸和田ブランド認定品とコラボもできれば面白いですね。』



株式会社北海鉄工所 (臨海町)
 昭和21年創業。営業は午前9時30分～午後5時30分 (土・日曜日定休)。ホームページやコープ岸和田店(北町)などで販売。

※鏡板…タンクなどで使用される半球形状の部材。

まだある岸和田ブランド



岸和田ブランド 認定証交付式
 8月23日、市役所で認定証交付式が行われました。「あゆみの水茄子浅漬には岸和田ビールの鐵工と白鐵、時雨餅 (小豆) には黒鐵が合うのではないか」という話が飛び交いました。

