

”いなかとまちの交流が生み出す特産品づくり” 第1弾 ハラペーニョ味噌ができました！

10月1日にToyota Street Marketや協力店で販売開始

株式会社ワイズ（本社名古屋市）は、豊田市旭地区の「農ある暮らし」を応援するミライの特産品『ハラペーニョ味噌』を10月1日より販売します。

中山間地域の課題（豊田市旭地区）

豊田市旭地区は、きれいな水と自然に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きいため、おいしいお米や野菜が育つ地域です。しかし、高齢化や過疎化により好きな米づくりや野菜づくりをあきらめてしまう方も多く、昔ながらの「農ある暮らし」や美しい山里の景観が失われつつあります。

地区に関わるみんなで解決へ

”そんな旭地区に住む人たちと地区を応援する人たちが一緒になって「ハラペーニョ栽培とその加工品で地域を元気にしたい！」”という思いを、一般社団法人モビリティ・ビレッジ（豊田市）と共有し、本年初めに『あさひ&とよたハラペーニョプロジェクト(*1)』がスタートしました。

(*1) ワイズとモビリティ・ビレッジが企画するとともに、おいでん・さんそんセンターの支援と地域住民、地縁団体、地元のパートナー企業などの協力を得て推進する地域活性化プロジェクト

旭の郷土食を継承したハラペーニョ味噌が誕生！

旭地区の住民が手塩にかけて育てたハラペーニョと旭地区の郷土食”なっとう味噌”の工法を融合した、プロジェクトの共同開発品『ハラペーニョ味噌』が誕生しました。ひとつひとつの素材にこだわった手作り無添加味噌となっています。味噌の甘味がハラペーニョの辛みを引き立てて、ごはんのお供や酒の肴に大変よくあいます。

加工は地元企業さまの協力で実現

”豊田市の特産品にするなら地元企業さまと一緒に”
古くから地元で愛されている丸加醸造場（豊田市越戸町）に取組主旨の賛同をいただき、パートナーとして加工品の製造をしていただいています。今後も地元企業・団体さまに協力いただき、新しい商品開発を検討していきます。

10月1日『ハラペーニョ味噌』の正式販売開始

”皆さまに食べていただくことでSDGs”
プロジェクトの商品化第一弾として、10月1日より正式販売(*2)を開始します。

【販売場所・店舗】

記念販売：10月1日のToyota Street Market（とよた愛菜農園）
10月16日の旭マルシェ（旭元気野菜）
店舗販売：10月1日より販売 丸加醸造場、浦野酒造（清酒菊石蔵元）
旭観光協会、スーパーやまのぶ（四郷店・野見山店）
他（順次拡大予定）



* (2) 正式販売品

価 格：540円（税込）
商品名：ハラペーニョ味噌
原材料：ハラペーニョ、醤油、米糀、味醂、砂糖
内容量：100 g
製造所：株式会社丸加醸造場（豊田市越戸町）
総販売元：株式会社ワイズ
（一社）モビリティ・ビレッジとの共同開発品

【お問い合わせ】

株式会社ワイズ 今村元洋（いまむら もとひろ）
TEL：052-231-2051（本社事務所） 090-9904-5512（携帯）
E-mail：motohiro_i@wise-group.co.jp



ハラペーニョとは

メキシコ原産の青唐辛子、昨今は大手飲食チェーン店でも使われることも多く、知名度も高くなってきています。

栽培は寒暖差の大きい地域が適しており、獣害や虫害も受けにくいとされています。

豊田旭地区で地域住民の方たちとハラペーニョ栽培

ワイズでは一昨年から旭地区の耕作放棄地でハラペーニョを試験的に栽培してきたところ、中山間地域の獣害被害が少なく、高齢者にも栽培しやすいものであることに着目しました。また昨今の激辛ブームや海外から生のハラペーニョが入らないことから、国内在住の外国人にも需要が見込めるのではないかと考えました。

一方で、おいでん・さんそんセンターの紹介で旭地区の地域住民へのボランティア活動を行っているモビリティ・ビレッジと繋がり、ハラペーニョを旭地区の特産品にすることで、地域の活性化・課題解決につながるのではと、ハラペーニョプロジェクトを立ち上げました。モビリティ・ビレッジの会員で街に住む家庭菜園愛好家（5名）が種を育苗し、旭地域で支援している地域住民（7軒）に苗を配り、約200株のハラペーニョが栽培されています。



あさひ&とよた ハラペーニョプロジェクト

いなかとまちの交流が生み出す特産品づくり



1. 美しい山里の景観の維持

旭地区の耕作放棄地を活用し、地域の方たちと一緒に栽培。

旭地区をハラペーニョの特産地にしたい！

2. 高齢者の生きがいづくり

高齢者の元気の源、畑仕事が続けられるよう応援したい！

ハラペーニョ全て買い取り。

3. 地元企業とタイアップした特産品づくり

地域をみんなで盛り上げたい！ 第2弾の加工品も開発中。

4. 関係人口の増加による共助・地域活性

地域内外における共助、交流拡大により、中山間地域の抱える様々な課題解決に貢献。



ハラペーニョ味噌

豊田旭産ハラペーニョを使った
“旨辛味噌”

素材へのこだわり

地元の米麹、北海道産の無添加てんさい糖、化学物質無添加の本みりと醤油を使用。

食べ方いろいろ、超簡単レシピ付き

ご飯やお酒のお供以外にも簡単にアレンジできる食べ方を市民の方々とともに試食をしながら考案、パッケージ内リーフレットにて紹介しています。



ハラペーニョ
味噌
×
チーズ
トースト



ハラペーニョ
味噌
×
クリーム
チーズ

※株式会社ワイズ（取締役社長 富永 豊 本社名古屋市）

CoCo壱番屋のFC運営を事業の軸足にアグリ事業なども展開。これまで、(株)山恵、愛知県立足助高等学校とジビエレストランカレーを協同開発し、販売している。一昨年から旭地区で古民家を借用し、耕作放棄地でハラペーニョを試験的に栽培してきた。

※一般社団法人 モビリティ・ビレッジ（理事長 江崎研司 豊田市）

中山間地域の課題解決のための仕組み作りを住民と行う地域貢献団体。「畑仕事による生きがいづくり」を目的に住民組織「正晴会」に参加して、旭地区の高齢者が作る農産物の集荷・運搬などを街に住むボランティアを募って行っている。