**SAKIGAKE vol.4 ささぽん**

**『ささ結』でつくったぽん菓子せんべい**

昭和を感じさせる昔懐かしい身近なお菓子「ぽん菓子」から、新しい食感のぽん菓子せんべい「ささぽん」が生まれたことを知っていますか。

　大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアムの会員である、古川農業協同組合と古川地域の菓子製造業 株式会社松倉が連携し、古川農協管内産のブランド米『ささ結』を使った米菓子「ささぽん」を新発売しました。

　７月１日、道の駅おおさきでお披露目会を開催し、本格販売をスタート。販売箇所を拡大し、手軽に買い求めることができるようになりました。

これまでは、松倉の店舗とホームページ、道の駅おおさきで販売していましたが、みちのく古川食の蔵 内にある大崎市観光物産センターDｏｚo、道の駅三本木やまなみ、ＪＲ古川駅でも販売しています。

　ささぽんの原材料は古川農協管内産の『ささ結』を１００％使用し、玄米と精米を1対1の比率で加工しています。米菓は通常、加工用米を使用しますが、ささぽんは米そのものを使用しているため風味がよく出ています。玄米の油脂分が香りとうま味成分を醸し出しているのです。

　製法は熱と圧力をかけるぽん菓子と似ています。油は一切使用せず、鉄板の型に米を入れ、圧力を加えて爆発させます。一度空気を抜いてから、再び熱と圧力を加えるという手間がかかっています。

共同開発のきっかけは、古川農協と松倉の「地元の米を使った商品開発」のマッチングでした。

今年60周年を迎えた「パパ好み」ですが、小さい頃から食べていたという高齢者のファンから、「歯が弱くなり煎餅が食べられなくなった」との声もあり、新たな商品開発を検討していました。

　一方で、古川農協では、地場農産物の6次産業化を検討していました。ブランド米『ささ結』のＰＲ、そして、消費拡大のため、気軽に楽しんでもらえる菓子の商品開発が進められていました。

昨年2月、古川農協から松倉へ企画提案があり、共同開発がスタート。テストマーケティングとした「第14回アグリフードＥＸＰＯ東京」では、3種類の味を提供し、結果は僅差でしたが、塩味とずんだ味の2種類で売り出すことにしました。

　ターゲットは、幅広い年代層ですが、年配者向けにも、柔らかすぎず硬すぎずソフトな食感を意識して製品化しました。

パッケージは『ささ結』や世界農業遺産大崎耕土のロゴマークを手掛けた、株式会社アカオニ（山形県山形市）がデザインを担当しました。

　今年、デビュー6年目を迎えるブランド米『ささ結』とともに、世界農業遺産大崎耕土を代表する名産として「ささぽん」に期待が膨らみます。

写真：「幅広い年代に食べてもらえるよう工夫している。今年収穫される新米を使った冬季限定商品などを考えたい。」と話す株式会社松倉の松倉善輝常務。

　ささぽんについての問い合わせは、㈱松倉22-0259 へ。

『ささ結』は、真空パックのほか、手軽なレンジごはんパックも好評発売中。

道の駅おおさきで行われたお披露目会では、開店と同時に「ささぽん」を買い求めるファンも。

大好評の「純米大吟醸 ささ結」のおつまみとして、ささぽんをぜひどうぞ！

塩味・ずんだ味　◎１箱12枚入り864円（税込）　◎１袋　５枚入り378円（税込）