

かき氷でホタルを守る！ 地元中高生も参加！ 秋田県大仙市で新たな地域おこし・地産地消 SDGs



2021年6月19日、秋田県大仙市余目(あまるめ)地区のホタルを守るかき氷を販売開始します。秋田県JR大曲駅西口「プラスカフェ」かき氷を買うと余目ホタルの保護活動に売り上げの一部を寄付。商品開発に大仙市の中高校生21名が参加し、大仙市で158年の歴史を持つ樽岡焼(ならおかやき)を器に使用、大仙市産フルーツを積極的に使い、氷の仕入れは北斗製氷株式会社大曲営業所(本社秋田市)、写真撮影は夢工房(大仙市飯田)です。後藤仁美(プラスカフェ店主)、大森拓也(秋田県大仙市地域おこし協力隊)が企画しました。

秋田県大仙市の余目ホタル 失いたくない、美しい夏の風景

余目にはホタルの中で一番強い光を放つと言われるゲンジボタルが生息しており、毎年6月下旬～7月上旬が見ごろ。美しい夏の風景を子供たちへ残そうと17年前に始まった保護活動ですが、綺麗な水と空気、ホタルが休む植物、カワニナなどの餌、明るすぎない水辺、さなぎになるための土など、手間とお金がかかります。その保護活動に寄付をすることができるかき氷です。

秋田県大仙市の中高校生21名がお手伝い 商品開発を通して地域理解や交流を深める

6月6・7日の2日間で試食会を実施。総勢21名の地元中高生が集まり、味や盛り付けなどについて意見交換をしました。ホタル保護活動にも参加予定です。

秋田県大仙市で最古 158 年の歴史を持つ

全国でも珍しい乳青色の樽岡焼

地元で採取した土、青さが際立つ海鼠釉(なまこゆう)、職人による手作り、大仙市で最古 158 年の歴史を持ち、伝統と技術を守る樽岡焼をかき氷の器に使用しています。



地産地消 SDGs

「もったいない」フルーツを生かす

収穫したフルーツや野菜、味が最高でも規定の商品箱より少しでも大きい小さい曲がっているだけで規格外品。「もったいない」がたくさんあります。そういったフルーツを積極的に仕入れて盛り付け。生産者と消費者、その間をつなぐ販売者の全員が幸せになれて、更に自然保護活動への寄付にもなります。

■取材依頼・問い合わせ先

プラスカフェ

秋田県大仙市大曲通町 6-1

問い合わせ goodkbs@fping.co.jp

後藤 : 0187-73-7577 (店舗)

大森 : 090-2244-7600 (直通)