

「琵琶湖だけじゃない!」と、誰かに話したくなる新しいお土産が誕生

滋賀のつながりをお菓子で表現した 新商品・米粉クッキー「ロクブンゴ」

滋賀県産素材にこだわったグルテンフリーなお菓子 [2024年11月30日販売スタート]

社会福祉法人あゆみ福祉会(滋賀県東近江市)が運営する「工房しゅしゅ」は、思わず誰かに話したくなる要素が詰まった新商品、米粉クッキー「ロクブンゴ」を11月30日に発売します。米粉、桑の葉、オニグルミ、えごまなど、使用する素材は滋賀県産にこだわり、耕作放棄地の再生や障がい者雇用の創出など、社会課題にも取り組んだ新しい商品です。



滋賀の大地は豊かな恵みを生み出します。雨は山から森を伝い、川を経て琵琶湖へと注がれる。滋賀の面積の6分の1の湖へのつながりがあるからこそ、6分の5の大地は大切に守り育まれています。琵琶湖だけでは語れない滋賀の恵みが「ロクブンノゴ」に詰まっています。

<話したくなる6つのこと>

■ [その1] 滋賀の大地と琵琶湖を表現したパッケージ



琵琶湖だけが注目されがちな滋賀県ですが、琵琶湖は滋賀県の面積のわずか6分の1。その周囲には山や人が暮らす平地があり、琵琶湖と山と人の営みがつながりあって豊かな恵みをもたらしています。まだ広く知られていない滋賀の恵みにも気づいてほしい、そんな思いから「ロクブンノゴ」は誕生しました。滋賀県の6分の3を占める山を緑色の「桑のクッキー」で、6分の2を占める平地をナッツ入の「実りのクッキー」で表現。残り6分の1はキラキラと輝く琵琶湖の写真で表現しています。

■ 【その2】 滋賀の食材で、滋賀でつくる



素材も製造もすべて滋賀県産にこだわった特別な一品です。クッキーに使われているのは、滋賀県産の米粉、桑の葉、オニグルミ、えごまといった、滋賀の自然が育んだ素材たち。製造は東近江市にある工房しゅしゅで、ひとつひとつ丁寧に手作業で作られています。

■ 【その3】 米粉と桑の葉、和ぐるみ。グルテンフリーの安心感



滋賀県は稲作が盛んで、特に東近江市は「近畿一の米どころ」として知られています。

小麦粉の代わりに、滋賀県産米粉を100%使用したグルテンフリー（※）のクッキーです。小麦アレルギーの方でも安心して召し上がっていただけます。

クッキーの緑色は抹茶でなく桑の葉。織物の産地でもある滋賀県で桑の葉は蚕の餌として古くから馴染みのあるもので、薬やお茶としても食されてきた健康食材です。

オニグルミやえごまも、縄文時代から栽培し食されてきた、日本人の体にあった食材です。国産のものは希少となっていますが、どちらもすべて100%滋賀県産の素材を使用しています。

※製造ラインには小麦の製品も含まれます。小麦アレルギーを含まないことを示すものではありません。

■ 【その4】 味へのこだわり。数々の受賞歴がある工房しゅしゅ



工房しゅしゅのお菓子は、これまでに観光庁「究極のお土産」や、経済産業省「The Wonder 500」、「ジャパン フード セレクション グランプリ」など数多くの受賞をしていて、その味と品質は国内外で高く評価されています。店舗創設 10 周年を前に誕生した「ロクブンノゴ」は、新しい工房しゅしゅの顔となるお菓子です。

■ 【その5】 耕作放棄地再生の取り組みを応援



クッキーに使用している桑の葉やオニグルミ、えごまは、耕作放棄地の再生を目指して生産されている食材です。滋賀県の中山間地域では、高齢化や農地の放棄が大きな課題となっています。稲作や畑作農業と比較して手がかからないオニグルミを滋賀の新しい魅力として打ち出していく「BIWAKO WAGURUMI 100 年の森プロジェクト」も進行中！「ロクブンノゴ」はその幕開けとなる商品です。

■【その6】人にやさしい共生社会を目指して



工房しゅしゅは、福祉作業所で働く利用者の工賃アップを目指し、「社会福祉法人あゆみ福祉会」が運営するお菓子工房です。地域の中で障がい者の労働と生活を支援し、売上が利用者の自立や地域雇用の創出につながる仕組みを作っています。お菓子作りはほとんど手作業で、一つひとつの工程を利用者が取り組みやすいよう工夫。難しい作業へと少しずつステップアップすることで、働く意欲や自信を育みます。「美味しい」というお客様の声が、利用者の大きな励みになっています。

【商品概要】

滋賀の大地から生まれた米粉クッキー「ロクブンノゴ」

発売日：2024年11月30日（土）

価格：1,400円（税別）

販売場所：工房しゅしゅ本店及びオンラインストア・全国提携店舗

商品内容：桑のクッキー（米粉×桑の葉）6枚、実りのクッキー（米粉×ナッツ）4枚



【商品ができた背景】

工房しゅしゅは、福祉作業所で働く人々の自立支援と地域雇用の創出を目指し、手作り菓子を製造・販売してきました。特に「湖のくに生チーズケーキ」は、国内外からの高い評価を受け、滋賀の発酵文化を象徴するお菓子として多くの方に愛用いただいています。

工房しゅしゅが歩みだしてからおよそ10年。「滋賀の丁字麩おふらすく」や「あんど」など、発酵だけでなく地元の素材の恵みにも焦点をあてながらお菓子作りを続けてきました。今回の新商品もその流れを受け継ぎ、まだ広くは知られていない滋賀の恵みを、より多くの人に届けたいという思いで開発。米粉をはじめ、桑の葉、オニグルミ、えごまと、クッキーに使用した素材も滋賀県産食材を使用するなど、滋賀県の「おいしがうれしが」の取り組みにも寄与しています。

【素材提供など、ロクブンノゴに関わるサポートメンバー】

〈米粉〉株式会社丸宮穀粉

創業 1954 年以來、滋賀県産近江米を使った和菓子用の米粉などを製造する加工事業者。グルテンフリーに最適な食材として近年利用用途が広がっている米粉。事業者からの細かなリクエストにも経験を生かした製粉技術で対応しています。

住所：滋賀県東近江市伊庭町 1940

TEL：0748-42-2005

公式サイト：<https://komeko88.co.jp/>

〈桑の葉〉有限会社永源寺マルベリー

耕作放棄地を桑の葉で復活するプロジェクトから生まれたオーガニック農園。地域の高齢者や障がい者のみなさんを中心とした有機農業を行っていて、農福連携でSDGsを目指しています。主な農作物の有機桑葉はすべて手作業で収穫し、日本茶と同様の加工をすることで風味良く仕上がりに。有機桑葉を生活に取り入れやすいパウダーやタブレットで提供しています。

住所：滋賀県東近江市高野町 201

TEL：0748-27-0772

公式サイト：<https://eigenji-mulberry.com/>

〈オニグルミ〉農業生産法人あぐりきっず

東近江市の豊かな土壌で、オウミ木イチゴなどの有機栽培や減農薬栽培に取り組む農業法人。中山間地の耕作放棄地にオニグルミ（びわこ和ぐるみ）を栽培して、省力管理で農地を管理しながら農産物を生産する「和くるみ100年プロジェクト」で地域の活性化を目指しています。

住所：滋賀県東近江市大沢町 398

TEL：0749-45-0155

公式 Instagram：https://www.instagram.com/agri_kids

〈えごま〉株式会社ロハス長浜

地域資源の活用を軸に湖北の自然や観光資源に光をあてた事業展開に取り組む企業。かつては炭焼きや林業が盛んだった湖北の里山で獣害被害の少ないえごまの栽培を始め、えごまを余呉の特産品として売り出しています。

住所：滋賀県長浜市余呉町中之郷 250

TEL：0749-86-3821

公式サイト：<http://lohas-nagahama.com/>

〈BIWAKO WAGURUMI 100年の森プロジェクト〉株式会社エバンジェリスト

琵琶湖周辺に存在する里山は水源涵養や水質浄化に必要な役割を果たしていて、里山と琵琶湖は密接に繋がっています。この滋賀の環境を活かして新しいブランド“BIWAKO WAGURUMI”を生産・販売し、世代をまたぐ100年以上続く産業を目指します。

住所：滋賀県近江八幡市為心町中 31 番地アンドリュース記念館 2 階

TEL:0748-43-1933

公式サイト：<https://www.big-advance.site/s/135/1618>

〈滋賀の風景写真・商品企画〉株式会社しがトコ

滋賀の魅力を発信するローカルメディア「しがトコ」を運営。Instagramでは「#しがトコ」で約56万件の滋賀の風景が投稿されています。四季折々、鮮やかな風景を映し出す琵琶湖をはじめ、さまざまな魅力にあふれる滋賀を発信中。

住所：滋賀県守山市梅田町 2-1 セルバ守山地下 1 階

TEL：077-585-9379

公式サイト：<https://shigatoco.com/>

◇工房しゅしゅとは

工房しゅしゅを運営する「社会福祉法人あゆみ福祉会」は、地域の中で障がい者の労働と生活を支援する取り組みを続けてきました。しゅしゅのお菓子はほとんど手作業で作られていて、工程を細かく分解し、簡素化することで利用者でも作業しやすい工夫をしています。また、徐々に難しい作業へとステップアップできることが、利用者の働く意欲や自信にもつながっています。皆さまにご購入いただいた商品の売上が、利用者の自立につながり、地域雇用創出の一役も担います。

公式サイト：<https://chou-chou11.com/>

■プレスリリースへの問い合わせ先

工房しゅしゅ 上原康寛

滋賀県東近江市上羽田町 786-1

TEL：0748-20-3993
