

板野町の特産品を使った主な加工品

●にんじんドレッシング

板野町のにんじん農家と地元企業の協力によって誕生した町内産のにんじんのドレッシングです。規格外のにんじんの有効利用、また、にんじんの旬のおいしさを町内外へ向けて広くPRすることをめざし発案されました。旬のにんじんが全体の30%以上とたっぷり使われていて、にんじんならではの甘さと、きれいなオレンジ色が特徴です。にんじんの旨味をお楽しみください。



●手作りれんこんクッキー

板野町の特産品を使ったお菓子の商品開発を行っている「板野町ふるさと味づくり研究会」が数年間の試行錯誤を重ねて平成10年に完成したすべて手作りのクッキーです。板野町でとれた新鮮なれんこんを使っています。生地の中にはすりおろしを練りこみ、クッキーの上にはスライスをお油で揚げたものが乗っています。さくさくとした食感が長年人気のクッキーです。



●つけもの侍いたのすけ

板野町商工会の青年部・板野町認定農業者連絡協議会のメンバーが、板野町を盛り上げるべく、板野町の名産品である「漬け物」を開発しました。苗植えから始まり、収穫し加工販売まですべて自分たちの手で行っています。「いたのすけ」という名前は、板野町の小学生がつけた名前です。町内の小学6年生を対象に「漬け物愛称コンテスト」を実施し、応募総数121通の中から「つけもの侍いたのすけ」が選ばれました。板野町をはじめ、徳島県内の人に愛される商品を目指しています。現在は、きゅうり漬、福神漬、なら漬、なすのからし漬の4種類が販売されています。



●いたの・キャロリーヌ（にんじんハンドクリーム）

板野町まちづくり女性の会が発案し、専門企業の協力を得て、にんじんのエキスをを使ったハンドクリームを作りました。人気のヒアルロン酸やコエンザイムQ10を加え保湿や潤いも充実した、板野町のオリジナルハンドクリームです。板野町の農産物は食べ物だけでなく、このような形で活かされています。さらっとした使用感で、女性にみならず男性からも支持されています。

