

る。この時季の晴天で風のない日の出時に数分間だけ見られる現象で、市観光協会は神秘的な光景を発信しようとしてポスターを製作し、宿泊・観光施設などに掲示してアピールしている。

ダブルダイヤモンド讚岐富士は、4月中旬と8月下旬のそれぞれ2週間程度が見頃。宮池(同市土器町)が写真スポットとして知られ、大勢のカメラ愛好家や見物客が毎年集まる。

ダブルダイヤモンド

きょうから2週間

同協会は例年、宮池でお茶の接待を行っているが、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため中止する。飯野山の標高422以上にちなんだ22日の「讚岐富士の日」に開いている「里山まつり」(山開き式・登山安全祈願)は内容を縮小して実施する方針。



「ダブルダイヤモンド讚岐富士」本年度のポスター

消費者が求める味を追求

練り物などを製造する食品加工業者のおがた食研(坂出市)が近年、培ったノウハウを生かして「フィッシュナゲット」や「骨付鳥スティック」といった新商品を生み出している。練り物のイメージを変えるユニークな商品開発に乗り出した同社の藤井中社長(63)に聞いた。



おがた食研
(坂出市)

若者に受ける独自商品開発

練り物製造のノウハウを生かして開発した「フィッシュナゲット」や「骨付鳥スティック」など



■メモ おがた蒲鉾の子会社として1984年設立。「じゃこ天」など同社ブランドの商品に加え、練り物製造のノウハウを生かした自社商品の開発にも注力している。従業員27人。

ブランドの商品のみ生産して、いと考えるようになった。原料価格が値上がりする一方で、練り物需要は減り続けている。特に若い世代に選ばれ、完成したのが「フィッシュナゲット」。小豆島産の商品を作らないと将来がな

ハモのすり身を100%使った。2019年に酒のあり方、練り物製造のノウハウを生かした自社商品の割合が6対4になっている。開発する際には、製造者が独りよがりにならないよう気を付けている。そのため消費者へのアンケート調査は欠かせない。消費者が求める味を提供し、愛される商品を作りたい。

原材料はなるべく地元の食材にこだわっている。魚や野菜でも、見栄えが悪かったり傷があったりするなど、規格外となった物を使えば、地元の漁師や農家も助かるのではないかと。練り物だけでなくさまざまな商品を開発し、香川の企業として地場産業を盛り上げていくことが夢だ。

用。レトルト商品の製造技術を活用したことで常温保存できる手軽さも受け、20年度ががわ県産品コンクールで最優秀の県知事賞を獲得した。

新商品開発はその後も続け、現在はおがた蒲鉾商品と自社商品の割合が6対4になっている。開発する際には、製造者が独りよがりにならないよう気を付けている。そのため消費者へのアンケート調査は欠かせない。消費者が求める味を提供し、愛される商品を作りたい。

上手に怒りと付き合いおう 丸亀で子ども向け講座



丸亀市大手町の市民交流活動センター「マルタス」で、子ども向けのアンガーマネジメント講座があった。参加した8人の子どもたちが講師と一緒に怒りの感情と上手に付き合う方法に理解を深めた。

講座は、幼い頃から怒りへの対処法を身に付けてもらおうと、アンガーマネジメントコンサルタントの町

ロシアの侵攻を受けているウクライナを支援しようとして、高松市議会の最大党派・自民党議員会(中村順一会長)の所属議員が8日、同市中央商店街でウクライナ人道支援の募金活動を実施

大学卒業後、香川に帰郷して営業職として働いていたところ声を掛けてもらい、おがた蒲鉾に転職した。3年間は営業をしていたが、会社が坂出に子会社として生産工場(現在のおがた食研)を立ち上げることになった。元々、売ることより作ることに興味があり、異動できたことは大きな転機になった。

工場では当初、おがた蒲鉾

きょう午前10時25分〜西日本放送でオンエア