

若者と連携し、焼き芋店

市の事業を活用し再整備に向け、加工技術高度化

金沢市では、2024年度の新規事業として「市場の加工技術向上若者チャレンジ事業」を展開。同市中央卸売市場の再整備に向け、仲卸業者の食品加工技術の高度化や販売力強化をめざす。昨年12月には、第1号として丸友青果（北形良太郎社長）と、辻友弥さん（32歳）のコラボによる「金沢壺焼き芋はるか」が開店した。

同市場の関連事業者は、丸友青果で40年にわたりある店内には、高さ70センチほどの壺が3つ並び、1つの壺にサツマイモを11本入れることができて、炭火で約2時間かけて加熱する。冬のこの時期は、関東産の「紅はるか」が中心。

使用するサツマイモ



店内に設置した壺でサツマイモを焼く辻店長（左） 関連売場内に昨年開店した

事業に参画した。店舗には、「市場に入荷した中から自信の持てる産地・生産者のものを供給している」と話す。

店舗での販売や焼き芋、加工品づくりは店長の辻さんが担当。辻さんは会社員を退職した後、父が経営する食堂に3年前から勤めている。「サツマイモは『腸活』の面からも健康食材として注目されており、興味を持った」と、事業に参画した。製法については、「石川県では珍しい壺焼きにチャレンジしよう」と、岐阜県の壺焼き芋の業者から指導を受けた。

サツマイモは、炭火と壺の反射熱などの効果で糖度40度ほどに上昇し、なめらかな食感となる。1本400円（税込み）。店舗にイトインコーナーを設置し、ドリンクとのセットも販売する。このほか、冷蔵、冷凍、大学イモも販売。市場に勤める人や周辺の会社員、住民などが来店し、焼き芋や冷凍品などを含め1日に200本売れているという。

賀野菜の「五郎島金時」や、希少な「五郎島紅はるか」も多く使用する。さらに新たなメニュー開発、加工に取組み、丸友青果と情報・案件を共有し、進めていく。

関連店舗での営業は市場の工事が始まるまでの予定となり、その後の展開は売行きなどの動向により判断していく。店舗

は午前11時〜午後6時までの営業で、水曜日休。「市場の加工技術向上若者チャレンジ事業」では、食品加工技術で起業をめざす若者と連携した取組みについて、仲卸に「継続奨励金」として商品開発費や店舗の改装、備品の購入、店舗の宣伝費などの一部を2年にわたり支援する。今月4日には、仲卸の薄井青果と若者の連携で、ピクルスや野菜ソース、チルドあんまんの製造および飲食を提供する取組みが始まった。



今後は、地産地消や地域振興につながるよう加