

さめがわ村
特産逸品



鮫川村特產品ガイドブック

まめで達者な鮫川村

里山の恵みで
安心・安全な農産物

鮫川村

鮫川村では、先代から受け継がれてきた里山景観の保全を進めるとともに、安全・安心な農産物の生産をめざし、村内で生産された堆肥や有機質肥料を使用した「低農薬・減化学肥料」による自然に配慮した取組が行われています。

福島県南部の阿武隈山系の頂上部に位置する鮫川村は、標高350mから700mの中山間地域にある村です。昔から畜産が盛んで、小規模複合経営の農家が里山の景観を守つてきた地域です。村では、「まめで達者な村づくり」として、高齢者の健康増進と農業振興を図るため、大豆の生産を振兴し、大豆を中心に農業の6次産業化を進めてきました。高齢者が生産する大豆を村が買い上げ、農産物加工・直売所の「手・まめ・館」で味噌、豆腐、納豆やきな粉など、さまざまな加工品にして、販売しております。

また、豊かな土づくりセンター「ゆうきの郷土（さと）」では、畜産農家から出た家畜の排せつ物などをもとに有機たい肥「ゆうきくん」を生産しております。各農家では、有機たい肥をふんだんに使用して農産物の生産も行われ、「手・まめ・館」では安心・安全な農産物の直売も行われております。

村の人たちが守ってきた里山景観により、源流の里のきれいな水、澄んだ空気、ホタルが乱舞する素晴らしい環境が受け継がれています。



360度のパノラマが広がる鹿角平天文台



広大な草原が広がる鹿角平観光牧場



山つつじが咲き誇る江竜田の滝



まめで達者な
むらづくり

手・まめ・館

鮫川村農産物加工・直売所



商品番号 01

100% 鮫川村産大豆使用 達者の味噌 米麹

昔から作られていた手作り味噌を故石田卯子八元村長が改良し広めたものをベースにして仕込みました。
大豆はもちろん米も鮫川産です。



■原材料：米／大豆（ふくいぶき）／食塩
■賞味期限：製造日より6ヶ月

大豆加工品



手・まめ・館は村の「まめで達者なむらづくり」事業で奨励している「大豆（ふくいぶき）」を使用した加工品に力を入れており、「味噌、きな粉、豆腐」等の加工・製造販売を行っています。



商品番号 02

鮫川村産大豆を100%使用 達者の豆腐

原材料の大豆は、美容や健康に良いとされる機能性成分「イソフラボン」の含有量が既存種の約1.5倍という福島県奨励品種「ふくいぶき」を使用しています。



■原材料：大豆（ふくいぶき）／にがり（塩化マグネシウム）／食塩
■賞味期限：製造日より3日間

大豆の甘みを生かした
濃厚な味わい

独自の焙煎、
挽き方で香り高い
きな粉です



商品番号 03

鮫川村のおじいちゃん、 おばあちゃんの作った 大豆 100% きな粉

鮫川村のおじいちゃん、
おばあちゃんが
丹精込めて育てた村
内産大豆「ふくいぶ
き」を100%使用！



■原材料：大豆（ふくいぶき）
■賞味期限：製造日より6ヶ月



商品番号 04

鮫川村産大豆を100% 使用 三角油あげ

鮫川村産大豆を100%使用した三角油あげです。



■原材料：大豆（ふくいぶき）
■賞味期限：製造日より4日間



商品番号 05

鮫川村産大豆を100% 使用 豆まめセット

■原材料：大豆（ふくいぶき）
■鮫川村大豆100% きな粉 1袋
■鮫川村大豆100% きな粉 1袋
■きな粉あめ 1袋
■豆菓子 3袋

■賞味期限 製造日より6ヶ月
■賞味期限 製造日より6ヶ月
■賞味期限 製造日より45日
■賞味期限 45日



手・まめ・館でのお買い物、
お食事の後に、ケーキセット
はいかがでしょうか？
天然酵母パンも店内で焼いて
います。ほっとひと息を手ま
めcafeでどうぞ!!

コーヒーの他、紅茶、ケーキ
セットが食べられます。



手まめCafeオリジナルブレ
ンドの挽きたてコーヒー。

まめで達者な
むらづくり

えごま・唐辛子

えごま・ 唐辛子加工品



当社は、エゴマ等の栽培普及や地場産品の六次化商品を開発しブランド化を推進するため、平成19年9月に、特産さめがわ合同会社として法人を設立しました。



商品番号 10 鮫川産 えごまら一油

鮫川村産えごま油と唐辛子で作ったえごま辛口油です。中華料理、麺類に一振り、良く合います。

■原材料：えごま油／唐辛子
■賞味期限：製造日より9ヶ月



商品番号 12 α-リノレン酸入り エゴマ油サプリメント エゴマイル

自然豊かな福島県鮫川村で育てられた原料だけを贅沢に使用した、飲みやすく携帯に便利なサプリメントです。1日4粒(13kcal)を目安にお飲みください。

■原材料：えごま ■賞味期限：製造日より2年

商品番号 08 えごま唐辛子（瓶）

商品番号 09 えごま唐辛子（袋）



■原材料：唐辛子／えごま／ゆず／青さ
■賞味期限：製造日より9ヶ月

えごま油に
刺激的な辛さを
プラスしました



商品番号 11 じゅうねんタレ (甘口・辛口)

鮫川えごまをベースとして味付け、凝縮されたじゅうねんたれです。お好みに合わせてご賞味ください。

■原材料：えごま／みそ／しょうゆ／砂糖／調味料(アミノ酸)／甘味料(甘草)／カラメル色素(原材料の一部に小麦を含む)
■賞味期限：製造日より6ヶ月

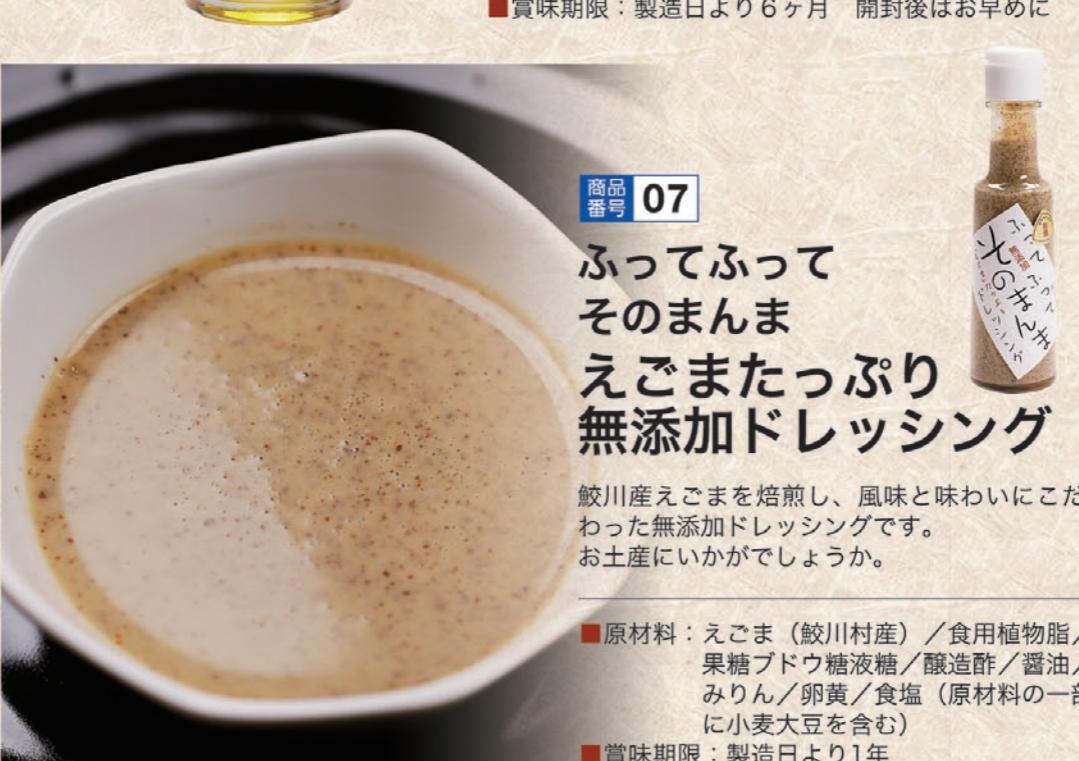
鮫川村で育てられたえごまのみを贅沢に使用し、香りも高く味も濃いえごま油です



商品番号 06 100% 鮫川村産 えごま油

食すると10年長生きするという言われから、荏胡麻は別名「じゅうねん」と呼ばれています。混ぜ物を一切せず、鮫川村で大切に育てられた地元産のじゅうねんだけで作った100%鮫川産えごま油。大変貴重で、手に入りにくい高級品です。
※α-リノレン酸は、熱に弱いので、ドレッシングや隠し味としてご利用ください。

■原材料：えごま
■賞味期限：製造日より6ヶ月 開封後はお早めに



商品番号 07

ふってふって そのまんま えごまたっぷり 無添加ドレッシング

鮫川産えごまを焙煎し、風味と味わいにこだわった無添加ドレッシングです。お土産にいかがでしょうか。

■原材料：えごま(鮫川村産)／食用植物脂
果糖ブドウ糖液糖／醸造酢／醤油／
みりん／卵黄／食塩(原材料の一部
に小麦大豆を含む)
■賞味期限：製造日より1年

ままで達者な
むらづくり

手まめCafe

カフェ

こだわりの珈琲と天然酵母のパン

パン・お菓子



「手まめカフェ」では天然酵母を使用した焼きたてパンや当店こだわりの本格オリジナルブレンドコーヒーをお楽しみいただけます。



天然酵母の
焼きたてパン
名物は筒状の
「切り株パン」

商品番号 13 里山の切り株
(プレーン・チーズ・クランベリー・レーズン・シナモン)

卵・バター・牛乳を使用していないのでクセがなく小麦本来の味わいが楽しめます。香りの良さともちもちした食感が特徴的です。そのままちぎって食べても良し。トーストやサンドイッチにもおすすめです。

■原材料：小麦粉／あこ天然酵母／三温糖／太白ごま油／塩
■賞味期限：製造日より3日間



商品番号 14 米粉入り山型食パン

鮫川産の米粉が入ったもちり食感の山型食パンです。トーストするとさらにもちりの食感が楽しめます。こちらは数量限定の販売になります。

■原材料：小麦粉／あこ天然酵母／三温糖／
米粉（鮫川産）／太白ごま油／塩
■賞味期限：製造日より3日間



商品番号 16 じゅうねんクッキー

鮫川産のえごまを入れたミルク風味のサクサククッキー。チップとえごまがアクセントで売上げNo1商品です。

■原材料：小麦粉／バター／グラニュー糖／アーモンドブドウ／クリーミングバ
ウダー（水あめ／植物油脂／PH調整剤／乳蛋白／炭酸カルシウム／乳
化剤／香料／カラメル色素／卵／生クリーム／えごま（鮫川産）
■賞味期限：製造日より2週間



商品番号 15 プチパン

ほんのり甘い丸い形のパンです。そのまま食べても、ジャムやバターをつけても。食べやすくお子様からお年寄りの方まで人気のパンです。

■原材料：小麦粉／あこ天然酵母／三温糖／
太白ごま油／塩
■賞味期限：製造日より3日間

うどんの本場
讃岐で修行
半生うどん 一歩
ままで達者な
むらづくり

社会福祉法人鮫川福祉会
鮫川たんぽぽの家

うどん・加工品



知的障害者福祉法による授産施設として知的障害者を対象とし、独立自活に必要な知識の向上に努め、作業訓練をとおして個々人の能力に応じた社会自立を目的として、鮫川たんぽぽの家が設立されました。



商品番号 17 半生うどん 一歩

やわらかくて、もちもちとした食感が特徴です。
温めて生地の滑らかさを、冷やして腰のある歯ごたえを楽しめます。
施設独自の粉の調合により、本場の讃岐に負けない味を出しています。

■原材料：小麦粉（北海道・オーストラリア産）／塩／でん粉／醸造酢
■賞味期限：製造日より3ヶ月間

商品番号 18 ドレッシング
(じゅうねん・梅・たまりん)

じゅうねん、玉ねぎなどの原材料は施設で栽培したものを使
用しています。手作りにこだわって仕上げた商品です。

■原材料：じゅうねん／梅／玉ねぎ／酢／そばつゆ／サラ
ダ油／りんご
■賞味期限：製造日より5ヶ月間

商品番号 19 調味味噌 (じゅうねん・しいたけ)

じゅうねん・しいたけは、鮫川産です。炊き立てのご飯にのせても、焼きおにぎりにも、じゃがいもにからめて何にでも合うと好評の商品です

■原材料：味噌／三温糖／じゅうねん／みりん／しい
たけ／料理酒
■賞味期限：製造日より6ヶ月間



商品番号 20 ジャム
(いちご・りんご・もも)

素材のおいしさをひきだせるよう甘さ控えめ。パンだけではなくヨーグルトや紅茶にもGood!!

■原材料：いちご／りんご／もも／グラニュー糖／
レモン／白ワイン
■賞味期限：製造日より3ヶ月間（りんご・もも）
製造日より4ヶ月間（いちご）



まめで達者な
むらづくり

ふるさと納税制度のご案内

里山の景観と生活文化を後世につなぐために

鮫川村では、地域資源である里山の環境を癒しやふれあいの場として維持しながら、村づくりを進めています。

今後も鮫川村が元気に取り組むためにご支援をいただきたく「鮫川村ふるさとづくり寄附条例」を制定しています。

寄附金は次の6つの事業に活用されます。

- (1) 自然環境の維持、保全および整備に関する事業
- (2) 特産品の育成および地域産業の振興に関する事業
- (3) 高齢者の生活を支援する地域づくりに関する事業
- (4) 教育、歴史文化の保存に関する事業
- (5) 子育て支援などに関する事業
- (6) その他村長が必要と認める事業

この寄附は、「ふるさと納税制度」を適用しておりますので、所得税および住民税から寄附額が一定の限度額まで控除されます。

みなさまの温かいご支援をお願いいたします。

ふるさと納税制度とは・・・

ふるさと納税は、「応援したい、貢献したい」と思う地方自治体へ“寄附”した場合に、その相当額が、所得税やお住まいになっている自治体の住民税から控除される制度です。

控除額は、所得税については寄附を行なった年分の所得税から、住民税については、寄附を行なった年の翌年度分の住民税から、寄附金のうち2千円を控除した部分が控除（ただし、住民税における所得割額の概ね1割が上限）されます。

詳細は鮫川村ホームページをご覧ください。

※平成27年1月1日現在の内容です。

◆鮫川村に寄附をいただいた場合のイメージ図

寄附金のうち、2千円を超える部分について住所地の住民税額(所得割)の約1割を上限に、住民税が軽減されます。

(例) 住民税20万円の方が鮫川村に3万円を寄附された場合



◆寄附金控除の計算例

給与収入500万円(家族構成：夫婦と子ども2人)の方が、村に3万円を寄附した場合
【所得税の限界税率10%、住民税所得割額200,000円とする。】

寄附金額 30,000円	
①寄附金額より、寄附金控除の対象外となる2,000円(適用下限額)を差し引きます。 30,000円-2,000円 = 28,000円	適用下限 2,000円
②住民税の控除額を計算します。 (寄附金控除対象額×所得税の限界税率10%) 28,000円×10% = 2,800円	寄附金控除対象額 28,000円
④住民税の特例控除額を求めます。 90% - 10% (基本控除) = 80% 28,000円×80% = 22,400円 ※所得税の限界税率に応じて 90%~50%で変動 ※住民税の所得割の1割は20,000円 なので、20,000円が限度となる。	所得税の税額控除 2,800円
⑤所得税の税額控除額を引いた額に10%を掛けます。 28,000円×10% = 2,800円	住民税の税額控除 22,800円
⑥基本控除 2,800円	特例控除 20,000円
⑦住民税の税額控除額を引いた額に10%を掛けます。 28,000円×10% = 2,800円	-22,400円

※寄附をされた方は、村から送付される寄附金受領証明書（または道府県民税・市町村民税寄附金税額控除申告書）を添付して確定申告をしてください。（左記に記載した計算は実際に行う必要はありません。）

※特例控除の上限額（住民税所得割の1割）を越えても、基本控除は適用されますが、住民税における寄附金の限度額は、総所得金額等（サラリーマンの場合）は、給与収入から給与所得控除額を控除した額、年金受給者の場合は、年金収入から公的年金等控除額を控除した額（30%となります）。



商品番号 22

ギフトセットB

えごまじゅうねんたれ「辛」
えごまじゅうねんたれ
えごま油
きな粉

商品番号 21

ギフトセットA

えごま唐辛子
和風ドレッシング
えごま油
えごまラー油
豆菓子



商品番号 23

ギフトセットC

達者の味噌
きな粉
半生うどん一歩 3束
しいたけ味噌
えごまたっぷり無添加ドレッシング
えごま唐辛子



商品番号 24

ギフトセットD

達者の味噌 5袋



商品番号 25

ギフトセットE

達者の味噌
きな粉
えごまたっぷり無添加ドレッシング
じゅうねん味噌
えごまじゅうねんたれ「辛」
えごま油

さめがわ村 特産逸品 ギフトセット





**商品番号 27 銘酒 奥の鮫川
やまぶき**

むらおこし商品の第一号で昭和61年より御愛飲頂いております。
どぶろく風味の生酒でアルコールは19度と高いお酒です。

- 原材料：米／麹／醸造アルコール
- 賞味期限：生酒ですのでお早めに

**商品番号 29 奥のさめがわ地酒
草原のしらかば**

女性向けに作られた甘口のにごり酒です。
樹木の白樺より銘名。

- 原材料：米／麹／醸造アルコール
- 賞味期限：開封後はお早めに

**商品番号 26 きくいも焼酎
満天の空**

きく芋を原材料とした本格焼酎です。
きく芋には天然のインシュリンと言われているイヌリンが含まれていて血糖値を下げる作用で糖尿病の予防になるといわれています。
平成21年7月販売開始、数量限定。

- 原材料：きく芋／米／麹
- 賞味期限：開封後はお早めに

**商品番号 28 銘酒 奥の鮫川
やまゆり**

淡麗辛口の純米酒でスッキリな飲み口です。
村花の山百合より銘名。

- 原材料：米／麹
- 賞味期限：開封後はお早めに

まめで達者な
むらづくり

鮫川の銘酒

綺麗な水と空気

鮫川村むらおこし酒販店



鮫川村へのアクセス

■自動車をご利用になる場合

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| ●東北自動車道 | ●常磐自動車道 |
| 白河IC 駐道289 棚倉町 県道 鮫川村役場 1時間 | 湯本IC 県道 古殿町 駐道349 鮫川村役場 1時間 |
| ●常磐自動車道 | ●福島空港 |
| 勿来IC 国道289 国道349 鮫川村役場 1時間 | 福島空港 国道118 国道349 鮫川村役場 約40分 |

■公共交通機関をご利用になる場合

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| ●東北新幹線(新白河駅)～JRバス白棚線(磐城棚倉駅) | ●JR水郡線(磐城塙駅下車) |
| 新白河駅 JRバス 磐城 棚倉駅 村営バス 鮫川村役場 1時間 | 塙駅前 福島交通バス(鮫川行) 鮫川村役場 約40分 |
| ●JR水郡線(磐城棚倉駅下車) | ●JR水郡線(磐城石川駅下車) |
| 磐城 棚倉駅 村営バス(あおぞら号) 鮫川村役場 約30分 | 石川駅前 福島交通バス(鮫川行) 鮫川村役場 約30分 |

お問い合わせ

鮫川村役場 企画調整課

鮫川村商工会

〒963-8401 福島県東白川郡鮫川村大字赤坂中野字新宿 39番地5 TEL 0247-49-3115 FAX 0247-49-3363

URL <http://www.vill.samegawa.fukushima.jp/> E-mail kikaku@vill.samegawa.fukushima.jp

〒963-8401 福島県東白川郡鮫川村大字赤坂中野字新宿 38番地 TEL 0247-49-2171 FAX 0247-49-2541

URL <http://www.shokokai.or.jp/samegawa/> E-mail samekun@coral.ocn.ne.jp