

- ■ ■ ■ 葉活酢ワンダーランド
 - ■ □ ■ お酢（ビネガー）で農業を盛り上げたい
 - ■ ■ ■ 発行者： キューピー醸造 梅本和夫
- 毎月15日前後発行（創刊 2021/4/16）

<http://www.kewpie-jyozo.co.jp>



..... by kewpie-jyozo

活酢をご愛顧いただき有難うございます。

全国的に寒暖の差が大きく、西日本では秋とは思えないような高温が続いていますが、豊で実りが多くなることを願っています。4月に定期配信を始めて今回で7回目となりました。皆さまに葉活酢を通して得られた営農関係の話題をお伝えしたいと思っています。お酢（ビネガー）の良さを農業関係の皆様と共有出来れば幸いです。今回は広島県と長野県の話題であります。

<八天堂ブドウ事業>

八天堂さまの新規事業のブドウ栽培についての話題であります。

八天堂さまは1933年（昭和8年）広島県三原市で和菓子店として創業されました。

2008年（平成20年）に大ヒット商品「くりむパン」を発売され、現在も看板商品としてロングセラーを続けておられます。昨年からは地域振興と生活困窮者の自立支援（休耕地の活用・雇用創出など）の一環として広島県竹原市でブドウ栽培（0.8ha）を始められました。新たなチャレンジであります。

今秋には瀬戸ジャイアンツ・シャインマスカット・Queenニーナ・ピオーネ・藤稔など4千房程度を収穫されました。

地域ゆかりの品種として瀬戸ジャイアンツがあります。果皮が緑黄色で1989年（平成元年）に品種登録されたブドウです。岡山県の花澤ぶどう研究所で「グザルカラ」と「ネオ・マスカット」をかけ合わせて育成されました。果肉は歯切れがよく、糖度が高くて酸味は控えめで食味良好とのこと。皮は薄く、皮ごと食べられるのも特徴でみずみずしくパリットした触感が楽しめるとのこと。下の画像は瀬戸ジャイアンツであります。↓↓



近い将来、八天堂さまの新商品としてブドウの入った「くりむパン」が発売されるかもです！？

<長野県坂城町のネギ農家兼ネギ農家さんの応援隊>

ネギ栽培に情熱を注いでいる「土あげ商店」代表横山和彦さんのお話であります。土あげ商店さんはネギ栽培と土づくり相談・土づくり商品の開発を兼ねていらっしゃいます。これまでに13年間埼玉県肥料・資材販売店で営農関係の実務を経験され、土あげ商店を立ち上げられました。ユニークなのは全国のネギ農家さんのお悩みを解決すべく昨年「ネギ参謀」という事業の立ち上げに関わり、ネギ栽培技術の向上やネギ市場の活性化を目指して活動されています。今回はネギを全部（軟白部から緑の葉まで）食べて欲しい、しかも非加熱で美味しくというコンセプトで「やわらか千手」と命名したネギの栽培を始められました。詳細は次の内容となります。

『全身おいしく、免疫高まる極上ネギ【やわらか千手】』

全国有数の日照量を誇る長野県坂城町。その太陽の光を存分に活かした、サラダで丸ごと食べられるネギが【やわらか千手】です。

ネギは太陽の光を、葉で受けて光合成し、風味を増します。しかし、通常「土寄せ」という作業で、葉をたくさんの土で隠してしまい、光合成を減らしてしまいます。そこで、土寄せを減らしたり、葉の枚数を増やし、ネギが存分に光合成できるように大切に育てました。更に、納豆菌とアミノ酸の力によって、白い部分も緑の葉の部分もおいしく、栄養価と風味を最大限引き出したネギが【やわらか千手】です。

【やわらか千手】は、サラダとして食べられます。

ネギには、抗菌作用のある「アリシン」や「ビタミンC」「ビタミンB群」が豊富に含まれています。それらの、火を通して失われやすい免疫成分を、「やわらか千手」のサラダでしたら、まるごと摂取することができます！

下の画像が「やわらか千手」です。↓↓



先日私も、焼き油揚げの和え物・グリーンサラダ・お魚のカルパッチョで美味しく頂きました。ネギの風味と甘味と程よい辛味が食欲をそりました！

また坂城町のふるさと納税の返礼品に決まったそうです。

土あげ商店さんと全国のネギ農家さんが元気になることを期待しています。

「葉活酢ワンダーランド」の配信は第7号で始めたばかりの試みになりますので、皆さまの応援を頂ければ有難く存じます。

また皆様方からのコメントも寄せて頂ければ大変光栄に存じます。

次回は11月19日の配信を予定しています。

お友達を紹介ください！！

ご紹介頂いた方へ、弊社特製のビネガードリンクを進呈させていただきます。

メール配信を希望されない場合はお知らせください。

最後までお読み頂き、有難うございました。