

もう食べた？

商品情報

ゆずのような丸い氷
「長門ゆずきち
フリーバーアイス」登場！



県内水産加工業、藤光蒲鉾工業株式会社「長門ユズキチ」を使った氷「長門ゆずきちフリーバーアイス」が登場しました。これは生産者の方からの「長門ユズキチを何かに利用したい」との声に応え、藤光蒲鉾工業(株)が開発・製造したもので、長門市の同本社内直売店と山口市の湯田店で発売しています。

「長門ゆずきちフリーバーアイス」の特徴は、飲み物本来の味を邪魔しない上品な香りと、ゆずのようなころんとした丸い形で、普通の氷と同じようにアルコールやジュースなどに入れて楽しめます。長門ユズキチは酸性が強く機械を溶解する可能性があるため、作業のほとんどが手作業で行われます。長門ユズキチは職人さんによってひとつひとつ手搾りさ

れ、加熱殺菌をした後、製氷皿に入れ凍らせませす。藤光蒲鉾工業(株)の専務取締役・藤田貴史さんは「香りにこだわりの強すぎる酸味を抑えたり、配合を変えたりと何度もテストの繰り返しでした。しかしその甲斐あって、とても爽やかで飲みやすい氷ができ、お客様にも喜んで頂くことができました。『地産・地消』は県外の会社にはできない、地元独自の強みです。その付加価値をどのようにつけるかがポイントだと思います。そのためにも重要な『まずやってみる』ということ。おもしろそうだと思うたら、積極的に取り組み研究する。関係ないと思われるアイデアも何かに繋がるかもしれないし、ヒット商品はどこでどう生まれるか分からないですから。」と意欲を語ります。

今後も、液体のままおみやげに持ち帰れるような容器の開発や、価格を下げるための新たな機械化の検討など、よりよい商品になるように改良を重ねていきたいとのこと。形も香りもおしゃれな「長門ゆずきちフリーバーアイス」。さわやかな香りを堪能してみてください。



※お問い合わせは藤光海風堂(0837-22-1131)まで。

もう二期待

農産物ニュース

昔ながらの味を実感！
〜錦町地這いきゅうり〜



錦町で古くから栽培されている『地這いきゅうり』。これがきゅうり？』と驚いてしまうほどの大きさ(直径10cm、長さ30cm)、重さは1kg以上になることもあります。果実が大きくなるため、支柱を立てずに栽培されるのでこう呼ばれているとか。

果実はたいへん大きいのですが、果肉は柔らかく、やや酸味のある味と歯切れの良さが特徴です。

これまでは地元の朝市で見かけるだけの『幻のきゅうり』でしたが、一昨年、昨年と県内の丸久に徐々に出荷されるようになり、皆さんのお手元に届きやすくなりました。出荷は、7月中旬から10月初め頃までの予定です。

こんなにやわらかなあぜ際で育まれてきた地這いきゅうりの味をぜひ実感してみてください。

通常のオクラとちよっと違った色、淡緑色の「白おくら」。白おくらは大きくなくても固くならず、少し収穫が遅れても大変柔らかいのが特徴です。また、通常のオクラと比べて粘りも強く、生のままでも食べることができ、オクラ独特のアクもそれほど強くありません。

おいしいと大好評の「白おくら」、三隅町では、今年から「サラタオクラ」として生産、販売に本格的に取り組み、栽培面積を増やしています。

今年は長門、宇部、下関の市場、生協に出荷されています。見かけたらぜひ一度白おくらの粘りを味わってみてください。7月の中旬から10月頃霜が降りるまで収穫されます。



さわやかな淡緑色の「白おくら」

強力な粘りを味わいたい！
〜三隅町 白おくら〜

コラム

食・農・人シリーズ7

それぞれの意識を バランスよく高めて

山口県米穀協会
事務局次長 藤村 誠司 さん



山口県米穀協会では、「お米の消費拡大」のためにさまざまなPR活動を展開しています。本来は県産米に限ったことではありませんが、地産・地消に関わるようになってからは「山口米の消費拡大」という視点に立った活動も多くなっています。

現在試験販売されている「武蔵小次郎米」もその活動の一つで、山口米によるブレンド米は以前から考えていましたが、今回初めて企画から商品化まで取り組むことになりました。「ブレンド米」という「安いお米」、「安く売るためのブレンド」というイメージを持ってもらえる方も多いでしょうが、コーヒーでもブレンドすることでおいしくなるように、それぞれの品種の良い点を引き出し、おいしくすることが本来の目的です。

ブレンド米は味や品質のぶれを抑えることが大事である一方で、気象条件などの環境によって一年ごとに変わる味や品質をカバーすることもメリットにあるので、「武蔵小次郎

米を通して「ブレンド＝安定したおいしさ」という意識を広めることも「お米の消費拡大」につながる一つの方法と考えています。

「身近な農産物を皆で食べよう」という「地産・地消」の考えは、本来、とても普通の事だと思えます。山口県は他県に比べ、地元の商品を消費するという意識は高い方ですから、同じ価格で同じ味なら、心理的には県内産を求めるのではないのでしょうか。「地産」と「地消」がスムーズに連動するには、「地消」の意識と同時に「地産」の意識もレベルを高めていかなければいけません。それぞれをバランスよく高めていくことが大事だと考えます。そして、売り場でも「良さをきちんと消費者に伝える。お米でいえば、店内のお米コーナーは山口県産米が品揃えしてあります。PR力はまだまだ弱いと思います。そこを、卸、小売業と一緒に頑張って改善していくことも私たち協会の役目であり、今後の課題です。」

ねえ知ってる？

カラダに「イイ」話♪ 其の一 「ほうれんそう」

全農山口県本部生活推進課
管理栄養士 山田 奈美絵

ポパイでおなじみのほうれんそうは、栄養満点の野菜。カロチンその他、ビタミンB1、B6、C、E、鉄、マンガンなど栄養素が豊富に含まれています。その中でもほうれんそうの栄養成分の代表選手は鉄分。葉酸とともに貧血予防に欠かせない重要な栄養分で、良質のたんぱく質である魚、肉、卵、大豆製品と一緒に摂ると吸収率が上がります。そういったことから、ほうれんそうの白和えはとても理にかなった料理なのです。さらに、ビタミンEたっぷりゴマを加えれば、免疫力も高めてくれます。しかし、ほうれんそうを食べた後に、緑茶、コーヒー、紅茶などを飲むのは控えましょう。これらに多く含まれているタンニンの作用で、せっかくの鉄分が排泄されてしまいます。かつかの鉄分が排泄されてしまいます。



ほうれんそうをゆでて使うことが多いのは、アク成分のシュウ酸を取り除くためとカサを減らしてたくさん量



最近ではアクの少ない生食用ほうれんそうも出ていますので、ドレッシングをかけてサラダとして食べるとよいでしょう。

一年中栽培され、手軽に手に入れることができるほうれんそう。扱いやすく料理法もいろいろあるので、たくさん食べて元気になりましょう。