

柏やさい通信 VOL.2

～農家と飲食店の出会いの場～



柏市南部で古くから栽培が行われてきた「葉しょうが」。
6月～8月頃が旬とされ、爽やかな辛みと歯切れのよい食
感が特徴です。



日暮 悟さん (左) 日暮 光次さん (右)

JA東葛ふたば・葉しょうが部会の会長を務める光次さんは、葉しょうが栽培歴40年以上のベテラン。光次さんの農法を引き継ぎ、葉しょうが栽培に取り組む息子の悟さんは、柏農業青年会議の会長を務めている。柏市逆井在住。

柏市内では、南部の土（つち）地区や旧沼南地域で古くから葉しょうがの栽培が行われてきた。中でも東葛地域で唯一の葉しょうが出荷組合であるJA東葛ふたば園芸連絡協議会・葉しょうが部会では、18軒の農家が共撰（きょうせん）・供販体制で東京を中心に関東近郊の卸売市場へ向けて出荷を行っている。卸売市場への出荷は、個人で品物を持ち込む「個撰」と、産地で出荷組合を組織し複数の生産者が共同で品物を持ち込む「共撰」とがある。共撰・供販体制をとり、品質管理などの統一基準を設けることにより、一定の品質を担保できることから市場の信頼を得やすく、安定供給が可能になる。これにより、新たな販路開拓の可能性が高まるなどのメリットがあることから、柏市内の葉しょうが栽培農家が集まり数年前に出荷組合が発足した。後継者不足により、既存の出荷組合の縮小が目立つ中、新たな組合を立ち上げて販売力の強化を目指す産地は稀少で、柏産葉しょうがの知名度向上や産地化に向けた取り組みとして県内でも注目されている。



一方、市内には直売所などを中心に販売をする葉しょうが農家も多数あり、個々の農家の特徴を楽しむことができる。

古来から生薬として利用されてきたしょうが。殺菌効果や代謝促進など健康効果も期待されており、加工品開発など、新たな利用法が期待できる野菜の一つとして今後も注目していきたい。



《葉しょうがPR活動の取り組み事例》

①写真右：【葉しょうがレシピBOOK】

JA東葛ふたば発行。一般消費者への販促ツールとして、昨年レシピブックを製作。卸売、小売業者へ配布して、利用方法の周知に務めている。また、地元スーパーマーケットへ朝採り葉しょうがを期間限定出荷。試食宣伝会も開催している。

②写真中央上：【葉しょうがレシピBOOK】

全7点のレシピに加え、葉しょうがの効能や保存方法を掲載している。

③写真中央下：

【葉しょうが出荷後に発生する根しょうが】

しょうがの若芽である葉しょうがを出荷後の根しょうが。現在、有効活用方法を検討中。加工品の原材料としての活用に加え、飲食店などへの業務用の販路開拓が課題となっている。

④写真左：

【柏産はちみつ×ジンジャーソフトクリーム】

葉しょうが出荷後に発生する根しょうがを利用して、柏産しょうがのPRと規格外品の有効活用の一環として、道の駅しょうなんにて期間限定販売。乾燥・粉碎した根しょうがをソフトクリームの生地に混ぜ込み、千葉大学柏の葉キャンパス内にて採蜜されたはちみつをトッピングして提供。千葉大学とのコラボレーションにより、さらなるPR効果が期待されている。



【葉しょうがと牛ひき肉のキーマカレー】

葉しょうがの爽やかな辛みと、シャキシャキの食感が濃厚なカレーによくあう。毎週水・木限定で地元産農産物を使用した季節のキーマカレーを提供中。柏産の葉しょうがをたっぷり使用した「葉しょうがと牛ひき肉のキーマカレー」は夏期限定で提供予定。



オーナー：磯野晃一さん

【カレーの店 ボンベイ 本店】

柏市柏3-6-16

04-7164-5488

先代から引き継いだ秘伝の味を守りつつ、積極的に柏産野菜を使用した限定メニューの開発に取り組んでいる。ボンベイ監修「柏カレー」も好評発売中。

《直売所紹介》

道の駅しょうなん 農産物直売所

住所：柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1132

営業時間：4月～8月 9:00～19:00

9月～3月 9:30～18:00

※毎月第2水曜日定休



今月の おすすめ野菜

枝豆、トウモロコシ、南瓜、モロヘイヤ、
ブルームきゅうり、ジャガイモ、ナス

【お知らせ】

●次号予告

次回8月号では、6月から8月頃までが旬の
柏産ブルーベリーの話題をご紹介します！

●イベント情報

- ・7月19日（日）拡大版手の市
- ・7月25日（土）、26日（日）柏まつり
- ・7月25日（土）かしわで夕涼み

☆募集中☆

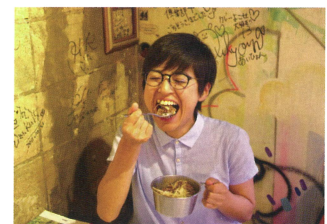
問い合わせ：（株）農菜土 tel: 04-7137-7318

- ・7月11日（土）、12日（日）枝豆収穫体験
- ・8月1日（土）、2日（日）トウモロコシ収穫体験

【編集後記】

しょうがに含まれるジンゲロールは、ピリッとした辛みが特徴で、殺菌作用や健胃作用があるとされています。一方、ジンゲロールを加熱することで変化するショウガオールは、ジワジワと広がる辛みが特徴で、体を温め代謝を促進する効果があるとされています。

夏の暑い時期が旬の葉しょうがは、ピリッとした爽やかな辛みとシャキシャキの食感が特徴で、食欲が落ちる夏場にピッタリの食材です。旬の食材は利に叶っていると改めて納得。柏のしょうがで夏を乗り切ります！



アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消を推進することを目的としています。

発行：平成27年7月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143