

エフアイNEWS 〈シリーズトコトン65〉

トコトン求める。

〈訪問者〉
代表取締役 塩谷知明
営業部 野村俊哉

愛知県碧南市



香りがいのちの
「葉しようが」は
早朝に収穫、その日に出荷



三河湾に面する碧南の、
こだわりの「葉しようが」
葉しようがは、新しようがをま
だ小さい時に葉付きのまま収穫
したものです。根しようがに比
べてやわらかく、辛味が少なく
て食べやすいのが特徴です。ま
た葉をつけたまま収穫するため
他のしようがに比べてみずみず
しさが格段に違います。根茎は
小ぶりで白く、根元が紅色をし
ており、生のまま食べられるの
が特徴です。ピリツとした辛味
とさわやかな風味が楽しめるた
め、主に甘酢漬けにして魚料理
に添えられたり、天ぷらにされ
たりと、様々な料理に活用され
ます。



葉しようがは4月に植え、収穫
までには約130日ほどかかり
ます。収穫時期は7月中旬〜9
月上旬がピークで1日当たり約
90kgもの収穫・出荷を行な
います。

大きな葉しようがが

育つその理由とは

葉しようがの最大の産地である
静岡では葉しようがを狭い間隔
で植えるため、そのなりは少々
小ぶりです。対して今回訪れた
碧南市は、海辺近くの平地に砂
地の圃場があり、畑間隔を広く
取っているため大きな葉しよう
がが育ちます。弊社営業の野村
が実際に葉しようがを手につ
たところ、とても大きく両手
でないと持ちきれない程でした。





葉しょうが栽培のこだわり

①原料品種のこだわり

・生産しているのは【三州】という品種。碧南市で扱っているのはこの一種類のみで、市場にあまりない幻のしょうがと呼ばれています。

②栽培方法のこだわり

・露地もしくはハウス栽培。スプリンクラーもしくは灌水チューブを利用して、水の管理を行っています。この設備がないと葉しょうがの生産は非常に難しいとされています。

③原料の味、美味しさ、特徴は？

・若いものは辛みが少なく、生で食べられる。大きくなってくると辛みが増すので、つくだ煮や甘酢漬けが適しています。

④生産量は？

・碧南市では7名の生産者が年間25〜30ト出荷しています。

〈生産者インタビュー〉

水の管理が命の「葉しょうが」

生産者 山田 光春さん

鮮度の高い葉しょうがを届ける為に、朝4時頃から収穫作業を始め、収穫後に水洗い・乾燥を行い当日中に出荷しています。時期になると1日あたり約90kg(900本)の収穫・出荷を毎日行っています。収穫に至るまでの間「温度」と「水分」の管理が特に大変であり、水分が少なすぎると枯れ、多くなると腐ってしまいます。また、収穫前には気温が暑くなり、日中水を与えると煮えて腐りにつながってしまうため、夕方から夜にかけて水を与えるなどの工夫をし、立派な葉しょうがが育つように力を注いでいます。特に収穫前はつきっきりで水の管理を行っており、苦労を超え立派な葉しょうがが収穫出来た時の喜びはひとしおです。



しょうがの成分

香り成分

ガラノラクトン

辛味成分

ジンゲロール
ショウガオール
ジンゲロン

しょうがは、香り成分ガラノラクトン、辛味成分ジンゲロール・ショウガオール・ジンゲロンなど優れた効果をもつ成分が豊富に含まれています。

殺菌効果

辛味成分ジンゲロン・ショウガオールには、殺菌効果があります。寿司や刺身に添えられているガリ(しょうがの甘酢漬け)は、一緒に食べることで魚の臭みを消すだけでなく、食中毒を予防できます。

身体を温める効果

香り成分ガラノラクトン、辛み成分ジンゲロールは、血管に届き、冷えなどで細くなった血管を拡張させる働きがあります。その結果、血液の流れが良くなり、血行不良による冷え性や体のこわばり、肩こりなども改善でき、全身を温める働きがあります。



おいしいしょうがの見分け方

葉しょうがを選ぶときには切り口をチェックして、みずみずしいものを選びましょう。新物の根ししょうがは皮が変色しておらず、みずみずしくシワが少ないものが新鮮です。鮮度の良い根ししょうがは、皮に傷がなく肌がなめらかで、全体的にふっくらとしています。

しょうがの保存方法

水気をよく拭き取ってから、キッチンペーパーに包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存します。水気がついていると傷む原因になるのでしっかりと拭き取るのがコツです。千切りやスライス、すりおろしなど使いたい形にしてから1回分ずつラップに包んで冷凍庫で保存すれば、1ヵ月ほどもち、すぐに使えて便利なのでおすすめです。

2018年10月3日～5日に東京ビックサイトで開催！
「食品開発展2018」に出展します！

独自性の高い素材「ジンセンベリー」、
五島列島産の機能性茶「発酵つばき茶」をご紹介します。

2018年10月3日(水)～5日(金)の日程で開催される「食品開発2018」に出展致します。弊社ブース(西ホール1F:A-063)では、『価格競争に巻き込まれない付加価値あるヒット商品を”トコトン”提案します！』というコンセプトのもと、ジンセンベリー・発酵つばき茶をはじめとした、差別化できる素材を多数ご案内させていただきます。

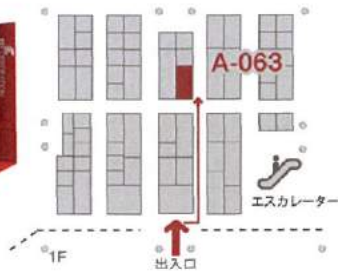
また、10月4・5日には「発酵つばき茶」「ジンセンベリー」についてプレゼンテーションを行います。(右参照)

付加価値ある原料と付加価値ある加工で、“ヒット”するためのヒントをお届けしていきます。

皆様のご来場、心よりお待ちしております。



西ホール1Fアトリウム
入り口はいつてまっすぐ！



ジンセンベリー

4年目に実る貴重な高麗人参の果実からエキスを抽出。根である高麗人参にはほとんど含まれていない成分を、豊富に含む美容素材です。



発酵つばき茶

長崎県や長崎大学など、産官学連携で研究が行われた機能性成分「重合ポリフェノール」を含んでいます。世界初の特許製法で発酵させることで、有効成分を高含有させたダイエット素材です。

セミナー開催します！

セミナー①「発酵つばき茶」
ナチュラルダイエット素材！糖と脂肪にWで効く五島列島産発酵つばき茶
プレゼンルームL会場(アトリウム2階)
10月4日(木)12:30～12:50 開催



㈱エフアイコーポレーション
営業部 企画開発部
管理栄養士/松久千咲音

セミナー②「ジンセンベリー」
新美容素材！魅惑の赤い果実
ジンセンベリー
プレゼンルームL会場(アトリウム2階)
10月5日(金)13:00～13:20 開催



㈱エフアイコーポレーション
統括管理 室長 品質保証部
チーフリーダー/武井はるな

エフアイTOPICS①

全ての疲労は脳の疲労が原因！活力が蘇る！
「覚醒サプリメント」

現代社会はストレス社会です。仕事、人間関係、育児、家事……。ストレスがないという人はほとんどいないでしょう。脳がストレスを受けるとパフォーマンスが低下し、本来の脳の動きが出来なくなります。そして脳の疲労は身体の疲労に繋がります。そんな脳が疲れた状態から回復させることを「覚醒」状態と呼びます。やる気アップ、うっかりミス軽減、作業記憶の質向上の効果が期待出来ます。



あなたも「覚醒サプリメント」で
活力アップしてみませんか？

そこで当社がオススメするのが「覚醒サプリ」！。これまでの商品とは異なり、刺激物を使用せず胃に負担がかからない設計に！メイン原料は食歴の長い「スペアミント」を使用。スペアミントに含まれるロスマリン酸は、脳への働きが高いといわれている今後注目される成分です。覚醒サプリのスペアミントはアメリカのインディアナ州で栽培され、一般的なスペアミントに比べ「ロスマリン酸」が約3倍と豊富に含まれています。植物由来・食経験も豊富なため安心して食べられます。また、チロシンやフェニルアラニンなどは、興奮状態にしてやる気を起こさせるドーパミンを作ります。クエン酸やタウリンも入っており疲労回復もサポートします。



エフアイTOPICS②

「癒しのハーブ」スペアミント

古来から「癒しのハーブ」として重宝されてきたスペアミント。頭をクリアにさせ、心を落ち着かせる効果があるため、イライラしているときや不安な時に心を鎮め、リフレッシュさせてくれます。また、消化器系の不調に効果的で、便秘や下痢の緩和、胃の不調に効果があるほか、乗り物酔いの緩和効果などもあります。

チョコミントブームは、ストレス社会に一役買っている!?
昨今チョコミントブームといわれる中、森永乳業から今年の5月に発売された「チェリオ 覚醒チョコミント」は、食べ応えのあるチョコレートと爽快感のあるミントを合わせたアイスクリームで、リフレッシュ気分と満足感が得られる商品になっています。

情報化社会、ライフスタイルの多様化に伴い、日々さまざまな不安、ストレスを抱えるわたしたち。チョコミントブームは、そんなわたしたちを支えるひとつの力になっているのかもしれない。

チェリオ 覚醒チョコミント



チョコミント味の売上は、
2012年度と比較して2017年度は約2倍！！

サプリメントで手軽に効率的に



弊社の「覚醒サプリメント」には、スペアミントの有効成分をギュギュッと配合しています。しかし、ミント独特の刺激が少ないため、胃腸が弱い方にもおすすめです！時間や場所を気にせず、効率的に手軽に摂ることができます。ぜひお気軽にお問い合わせくださいませ！！