

## エフアイNEWS < シリーズトコトン78 >



もお尻が割れにくいのが特徴で、果皮が赤紫色に染まり、果肉は緻密で甘味が強く酸味はほとんどありません。完熟したとよみつひめはとろりとした口当たりで、イチジク特有の甘味と香りが楽しめます。とよみつひめという名前は、育成地の



# 『とよみつひめ』 糖度の高いイチジク



とよみつひめは福岡県でのみ栽培されているイチジクです。福岡県農業総合試験場豊前分場において、所有する育成系統を交配して選抜・育成され、2006年(平成18年)に品種登録されました。とよみつひめは完熟して

福岡県農業総合試験場豊前分場の「豊(とよ)」に、甘い「蜜(みつ)」を合わせて付けられたとのこと。「博多とよみつひめ」は福岡県のオリジナルブランドとして知名度が高まってきています。

## 福岡県 JAふくおか八女管内

<訪問者> 開発部部長 藤澤賢司

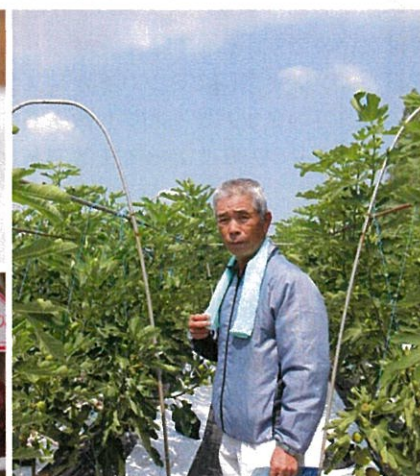


## 果実は全て1つ1つ大切に手摘みで収穫していきます。

※JAふくおか八女は八女市・筑後市・広川町からなる地域

### イチジクの栽培に適したふくおか八女管内

果実を上手く色づけさせるには日光に当てるのが重要です。そのため、枝は18~20本を目安に育てています。栽培方法として、一文字整枝で栽培を行っています(一文字整枝: 収穫しやすいように主枝を矯正すると、螺旋状に果実が着果します。※枝の螺旋ではない)。イチジクの樹齢は15年ほどで、木が弱ってくると根元から出てくる新しい枝を次の主枝にします。イチジク収穫は7月下旬~11月中に行われます。八女市管内(八女市)は平坦地から山間地と栽培地域が広いため他の産地より1ヶ月程度長く収穫できます。根元の方から早く果実をつけるので、根元にある果実から上に向けて順次収穫していきます。



いちじく研究会 副会長 馬場孝義さん。10年以上イチジクを栽培しているだけでなくJAふくおか八女のイチジク研究会の副会長に就任されています。



## 「食品開発展2019」が盛況のうちに終了しました！

今年のブースはレインボーカラーを基調とした7色の  
↓カラーリングを採用しました。

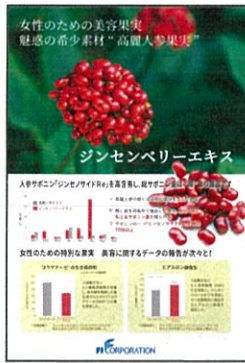
2019年10月2日(水)～4日(金)に東京ビッグサイトにて開催された食品開発展2019に出展いたしました。会期中、数あるブースの中、弊社ブースへお越しいただき誠にありがとうございます。今回は、弊社オリジナル加工の「水なしでおいしく食べられる炭酸タブレット」を中心に、オリジナル原料の「奥飛騨スッポン末・スッポン卵末」「高麗人参の果実ジンセンベリーエキス末」をご提案させていただきました。炭酸タブレットはご試食もしていただき、機能性成分+炭酸の健康効果がありつつ、お口の中でシュワとする新食感は大変ご好評いただきました。



〔オリジナル加工〕  
炭酸タブレット



〔オリジナル原料①〕  
奥飛騨スッポン



〔オリジナル原料②〕  
ジンセンベリー

また、「これから売れる機能性表示食品の秘訣」と「炭酸タブレットの商品開発提案」のセミナーへも、多くの方にご参加いただき、心より御礼申し上げます。弊社では今回ご紹介いたしました原料以外にも、オリジナル原料を数多く秘蔵しております。是非皆様のお悩みやお困りごとをお聞かせ下さい。

ご質問以外にも、  
資料・サンプルのご用命などお気軽にお問い合わせ下さい。



新商品「ビューティフルユー」シリーズ

## エファイ養蜂園

### 養蜂家を悩ませるハチ 「スズメバチが気になる季節」

秋も深まり、ハイキングやキノコ狩りなど行楽シーズンが到来していますが、秋はスズメバチによる刺傷事故が増える季節でもあります。スズメバチが猛威を振るうのは人間だけではないのです。

先日、エファイ農園のミツバチがスズメバチの襲来に遭いました。数万匹のミツバチをわずか数十匹で全滅させてしまうスズメバチは、ミツバチにとって天敵であり、養蜂家の悩みの種でもあります。

今回の襲来では、なんと弊社代表である塩谷自らが、危険をかえりみずスズメバチを追いかけていました！ミツバチ達にとって塩谷はまさに救世主ですね！

大自然の中で生き抜くミツバチから生産される蜂産品。ミツバチに感謝し愛情を込め、スズメバチに注意しながらも、越冬が成功するよう見守っています。



## エファイ栄養コラム

### ハロウィンでおなじみの緑黄色野菜 「カボチャ」

ここ数年、日本でも人気のイベント「ハロウィン」。ハロウィンは古代ケルト民族の祭りが起源といわれています。古代ケルトでは11月1日が新年とされ、大晦日にあたる10月31日の夜に先祖の霊が家族に会いに戻ってくると信じられていました。しかし、悪霊も一緒にやって来て悪いことをするとされていたため、人々は悪霊を驚かせて追い払うことを思いつき仮面をかぶったり、仮装をしたり、魔除けの焚き火を行ったといわれます。やがて、キリスト教圏へ広がりましたが、最近では宗教的な意味合いが薄れ仮装をして楽しむイベントになっています。

もともとハロウィンでは、カボチャではなくカブが使用されてきました。それがカボチャに変わったのは「カブよりカボチャの方がたくさん収穫できる」という単純な理由だそうです。そんなカボチャは、主に目や肌の健康維持や免疫力を高めてくれるβカロテンが豊富で、さらに抗酸化やアンチエイジングなど肌や健康に必要なビタミンCやビタミンEも多く含まれています。かぼちやを食べると、肌の健康維持によく、免疫力を高



める効能があるため、これからの風邪を引きやすい時期におすすめの食材です。



←カボチャの提灯は、Jack-o'-lantern (ジャック・オー・ランタン)と呼ばれています。