

一番おいしい完熟さるなしが味わえる。  
『さるなし摘み取り体験』  
■期間:9月22日~10月28日(無休)  
■料金:1,000円 ■摘み取り体験の圃場は、予約時にお知らせします。  
問い合わせ先/夢みなみ農業協同組合玉川営農センター  
TEL 0247-57-3883 (平日の8時30分~午後5時)

「作る」と「食べる」を体験イベントでつなぐ  
塩田さんをはじめ生産者が望んできた生食の試みも、近年、前進しています。地元小学生の摘み取り体験のほか、インターネットで玉川村のさるなしを知った若い人たちがツアーを組んで訪れるようになったのです。さらに、玉川村が全国の生産地へ呼びかけ、昨年7月に「全国さるなしこくワサミット」が初開催されました。サミットでは生産者の交流に加え、専門家の講演も行われ、さるなしの高い栄養価や優れた美容成分が改めて周知されました。

「10年前に白血病になったが医者が首をかしげるくらい症状がなくなった。密かにさるなしのおかげだと思っているんだ」と塩田さん。さるなしに夢を託して30年。小さな実に潜む魅力をもっと全国へ届けるため、塩田さんの挑戦はこれからも続きます。



こぶしの里

こぶしの里限定!  
さるなし&空心菜  
ソフトも人気です!



こぶしの里 草野美恵子さん

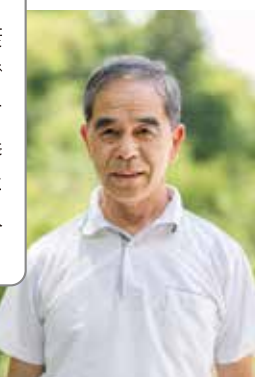
イチオシは新作「さるなししょうゆ」。ポン酢のように豆腐やお肉にかけるだけで、爽やかな酸味がすごくおいしい!



ジュース、ジャム、お酒、スパークリングワイン、ゼリーや塩、しょうゆ、ドレッシングや生キャラメルに、コスメまで、常時20~30種類のさるなしアイテムが揃う「こぶしの里」。9月中旬から10月には、フレッシュな実も店頭で登場。

玉川村生産物直売所こぶしの里(道の駅たまかわ) 石川郡玉川村大字岩法寺宮ノ前140-2 TEL 0247-57-3800 ■営業時間:8:00~18:00

子どもの頃、よく山で食べた身近な果実ですが、最近の研究で健康に良い効果が期待できることが分かってきました。14戸の生産農家が心をこめて育てたおいしさを、全国の人に味わってほしいです。



玉川さるなし生産組合長 大和田 宏さん



玉川特産

食べごろ迫る! 奇跡のフルーツ「さるなし」

さるなしはキウイフルーツの原種の一つ。ビタミンB、C、亜鉛やペクチンやタンパク分解酵素などを含み、健康維持や美容効果に優れたスーパーフルーツとして注目を集めています。

収穫は目の前!  
畑では青く小さな実が日に日に甘さを蓄え中!



熟したさるなしは断面がキウイフルーツそっくり! またの名は「キウイベリー」

9月30日 SUN たまかわ さるなし・こくワフェス2018 開催

さるなしウォーク2018 ■参加人数:先着700名 ■参加費:500円

玉川村の秋をみんなで歩きましょう!! 当日はさるなしカラー(緑)のグッズを身につけてお越しください!

さるなしウォーク2018 コスマップ

第2回 全国さるなし・こくワサミット

全国のさるなし生産者があつまって「さるなし」を身近に感じてもらえるようにサミットを行います。皆様のご来場お待ちしております。

さるなっき〜

さるなしの商品の販売や体験コーナーもあるよ!!

玉川村 田村伸也さん

問い合わせ先/たまかわさるなし・こくワフェス2018 運営事務局 電話 024-935-0177

ゲストウォーカー MANAMI コラボTシャツ も 9月30日イベント会場にて販売決定! 数量限定のためご予約お願いします。予約締切 9/7(金) ◆ご予約は info@areamarks.co.jp 詳しくは月刊すかつとホームページをご覧ください。 月刊すかつと 検索 2500円(税込)

日本のどこにもない 新しい特産物を作る!

玉川村四辻新田の塩田勝利さんは、さるなし生産の草分け的存在です。「葉たばこに替わる、どこにもない村の特産物」と、仲間と栽培に挑んだ平成元年から生産を続けています。この日、塩田さんは自家の畑で一粒一粒の実を確かめていました。今年例年になく猛暑続き。「このまま暑さが続く心配だな。青く滑らかな実は、食べごろになると果皮に凹凸が現れ、甘い香りを漂わせます。収穫期は9月中旬から。それまで、春の霜、梅雨と猛暑、台風と心配の種は一年中尽きません。そして冬には剪定作業が待っています。大変ですね」と声をかけると、「次の春はどの花を咲かせるか考えて枝を作る。面白いし、腕の見せどころだよ」と笑いました。

生産量、全国トップの悩みとは?

さるなしは本来、山に自生する植物。コクワとも呼ばれ、地元では昔から疲れを回復させる身近な果実として知られます。ツル性の枝ぶりを生かしながら庭先で育てる人、焼酎に漬けて用酒として常備する家もあります。熟した実は甘く、さるが好んで食べ尽くしてしまつほど。本来のおいしさは樹で熟した実が一番で、玉川さるなし生産組合では出荷開始から、樹熟のおいしさを届けたいと生での流通を試みてきました。しかし、完熟の実の日持ちが悪く遠くまで運べず、青く硬い実は追熟の説明が必要でした。この30年で、玉川村は年間15tを出荷する日本一の生産地になったが、さるなしの栄養やおいしさを知らない人がまだまだ多いんだ。

魅力ある商品で 短い食べごろをカバー

それは、平成元年の当初から続く課題でした。福島空港の開港を控えた村では、塩田さんの挑戦に期待を寄せ、商品開発の準備を進めました。平成3年には初収穫の実でジュースやジャムなどを試作し、特に好評だったワイン2千本の製造を決定。開港に先駆け販売されることになり、生産者の気持ちも一気に高まりました。

平成5年、地元の期待を集めたワインは無事お披露目され、発売3日で完売となりました。しかし実はこの時、ある裏話が。収量がワインの販売量に満たなかったのです。「みんなで村を駆けまわって実を集め、何とか間に合った」と懐かしそうに明かします。この商品開発の勢いは、今も生産物直売所「こぶしの里」を中心に続けられています。これまで開発された商品は、お酒や調味料などの他、入浴剤やコスメとバラエティ豊か。50品を優に超えているというから驚きです。

さるなし生産歴30年の塩田勝利さんの畑で。栽培をはじめた頃からの成木もいまだ現役で、毎年たわわに実をつける。