



やっぱり気になる、生マカの味って?

「ハーブの女王」ともいわれ、薬味を持つマカ。和田さん、斑目さんによると「辛み大根のようなピリッとした風味。葉は旨みと爽やかさがあって天ぷらが合う」とか。契約栽培のため、生ではお目にかかれませんが、その風味はマカ商品にもしっかり生きてます!

国産マカの本領は優れた健康&美容成分!

特有の抗疲労成分で、男性の滋養強壯のイメージが強いマカですが、実は、18種類のアミノ酸、アブラナ科特有の抗酸化成分、ポリフェノール、サポニン、アルギニン、ギャバなど、男女問わず健康と美容に良い成分がたっぷり。含まれる成分量は、ペルー産をしのぐそう。



▲2019年10月 天栄村で開催されたオートキャンプ世界大会にて初出店。各国のキャンパーが集まり、あっという間に完売!



◀マカ定植(2020年9月)



生育の状態をチェック。「昨年は手探りだったが、今年は順調!」



天栄マカで元気な村づくり!

Super vegetable 'TENEI MAKA'

天栄村はこれまで、自然の恵みと調和する農業で、ブランド産品をつぎつぎと生み出してきました。米・食味分析鑑定コンクールで10度金賞受賞を誇る天栄米、健康野菜の天栄ヤーコンや天栄ネギに続き、いま、話題急上昇中の新たな野菜が「天栄マカ」です。

一株に栄養がぎっしり!



斑目さん夫妻

和田さん夫妻

南米原産のマカがなぜ東北の里山に!?

南米ペルーの標高4,000mもの高地で強い紫外線や低酸素の厳しい環境で育つマカ。インカ帝国時代には戦士の滋養食だったと伝えられる栄養価の高い野菜ですが、ペルー産のマカは粉末などの加工品でしか輸入できませんでした。しかし30年前、種子を入手した会津地方の生産者が、専門家とともに日本の気候風土にあうよう改良を重ね、国産野菜として収穫できるように生野菜

としての国産マカは3年前、「ベジマカ」と名付けられ、生産地を広げる活動を開始しました。ちょうどその頃、天栄村では、お米・ヤーコン・長ネギに続くブランド化産品を模索していました。国産マカは、「村の自然と調和しながら、質の良い農産物づくりを通して持続可能な農業を実現し、健康長寿の村をめざす」という天栄村のコンセプトにぴったり。その栽培に手を挙げたのが、生産者の和田正博さん、斑目義雄さんです。

産地化をめざして2年目の収穫へ前進

「見たこともない作物だが面白そうだ。やってみるか」とゼロから栽培に挑んだ和田さん。次いで生産に乗り出した斑目さん。現在は、あわせて10アール・ハウス5棟で2年目の「天栄マカ」を栽培中です。葉の根元からのぞく玉は赤く、逞しい根が何本も伸びています。「玉が5〜6cmになれば収穫期。会津の先輩方に指導を受けたながら2人で試行錯誤してきたが、あと2か月くらいだね」と斑目さん。夏に種をまき、秋に苗を定植した後、冬の管理は「水をよく吸う作物で灌水は欠かせないが、そう手はかからない」といいます。

栽培で培った生産の技が、マカ栽培にも惜しみなく注ぎ込まれています。

作る人も食べる人も「天栄マカ」で元気に!

一方、村では生産初年度から「天栄マカ」の魅力を広く知ってもらおうと、レトルトカレーを皮切りに、ビール、フランクソース、スパイスと、つぎつぎに「天栄マカ」グルメを商品化。また、著名なスパイス調合師のシャンカール・ノグチ監修のもとメニュー化した「天栄マカカレー」は、村内の2つの道の駅の他、これまで出展・販売したイベントでも完売続出の人気ぶりです。

走り始めたばかりの「天栄マカ」栽培。和田さん、斑目さんに次いで「うちでもやってみよう」という生産者も現れました。健康と美容に良いスーパー野菜と言え、マカ。国産マカと言え、「天栄マカ」。マカで、作る人も食べる人も元気にする品質をめざして、天栄村の挑戦は3年目のシーズンに突入します。



▲マカの葉は、ハーブのロケットのような香りと程よい苦み特徴



マカビギナーにおすすめ道の駅で、実食!

マカラムキーマカレーとマカチキンカレーを天栄米で味わえる、道の駅の天栄マカカレー。メニューで食べて美味しさにはまり、レトルトをお土産にする人、多数!



国産マカ×天栄米×うつくしま酵母【天栄米マカビール】900円(税込)

イベントで完売続出!早くも人気スーパー級!

「天栄マカ」グルメ

スパイスハンター「シャンカール・ノグチ」レシピ

- 【天栄マカカレー】
- マカラムキーマカレー 1,188円(税込)
- マカチキンカレー 1,296円(税込)



国産マカ×白河高原清流豚【天栄マカフランク】プレーン/イカスミ 各1,296円(税込)



国産マカ×8種のスパイス【天栄マカフリフリ】プレーン/HOT 各700円(税込)

えう、ご期待!

今年度は「天栄マカ」を使ったチョコレート、ヤーコンやネギとコラボした漬物・アチャール等の開発も試案中!

天栄村のスーパー野菜「マカ」で生涯元気!

天栄村は新しい名物としてマカの栽培とベジマカを使用した商品開発に取り組んでいます。今後もたくさんのマカ商品が続々登場します!

天栄マカカレー

インドのスパイス調合師「シャンカール・ノグチ」氏監修による本格レトルトカレー誕生。マカチキンカレーはバターとスパイス(シナモン、カルダモン、クローブ)をたっぷり使用。マカラムキーマカレーはラム肉にグンデウチリなど深みのあるうま味と辛みのあるスパイスを使用しています。



天栄マカチキンカレー 1,296円(180g/税込)
天栄マカラムキーマカレー 1,188円(180g/税込)



天栄マカフランク

日本産ベジマカと福島県ブランド豚「白河高原清流豚」を使用したぷりっとジューシーな食感と美味しさが人気のマカフランク誕生。
天栄マカフランク(プレーン) 1,296円(税込)
天栄マカフランク(イカスミ) 1,296円(税込)



天栄マカフリフリ

マカ、ミックスナッツ、クミン、ブラックペッパー、グリーンカルダモンなど8種類をブレンドした国産マカ入り「天栄マカフリフリ」とさらにパプリカをブレンドした「天栄マカフリフリHOT」の2種類。スパイスの香りや味が口いっぱいに広がり、料理のアクセントに。天栄マカカレーにフリフリして食べるのがGOODです!
天栄マカフリフリPLAIN 700円(税込)
天栄マカフリフリHOT 700円(税込)



マカとは

高度3,500m~4,500mのペルーのアンデス高地で栽培されているアブラナ科の植物。生育すると球根状の実ができ、この部分が薬用や食用として利用される。栄養価が非常に高く、ベンジルグルコシノレートをはじめ、アルギニン、ギャバなど多種多様な栄養成分が含まれる健康維持に有効な作物。

天栄マカギフトセット

贈り物にも便利な天栄マカギフトセットも販売準備中!



レンジアップご飯 天栄米

漢方環境農法天栄米 390円(150g/税込)
天栄米ゆうだい21 390円(150g/税込)

米・食味分析鑑定コンクール国際大会の最高部門で10回の金賞を受賞した天栄米の美味しさが手軽に味わえる商品。米のつやと味わいある歯ごたえが特徴の「漢方環境農法天栄米」ともっちりした食感で冷めても美味しい「天栄米ゆうだい21」の2種類。

天栄米マカビール

みちのく福島路ビールの協力で開発した天栄米マカビールは「日本産ベジマカ」と「天栄米」、福島県オリジナル清酒酵母「うつくしま夢酵母」が融合した商品。吟醸香とまろやかな口当たりが特徴です。
天栄米マカビール 900円(330ml/税込)



天栄村は野菜や米もおいしい! ヤーコン、長ねぎ 天栄米ゆうだい21 など



お問い合わせは道の駅「季の里天栄」、道の駅「羽鳥湖高原」で



道の駅「季の里天栄」
天栄村大字大里字天房50-1
TEL0248-81-1455
営業時間/8:30~17:30
(2月中は17:00まで)



道の駅「羽鳥湖高原」
天栄村大字田良尾字芝草1-3552
TEL0248-85-2547
営業時間/9:00~18:00
(12月~3月は17:00まで)

お問い合わせ/
天栄村ブランド化推進協議会
TEL0248-82-2117
岩瀬郡天栄村大字下松本字原畑78