

やまなしスタイル 第12回放送のまとめ

【放送日時】 令和2年3月18日(水) 13:30~

【キーワード】 「ぶどうの名産地から届けるマスタード」

【出演者】 風間 早希さん、八木 優彰さん(ぴりまるけ合同会社)

【パーソナリティ】 神部 冬馬さん、山田 千尋さん

風間 早希さん、八木 優彰さんの考える「山梨の魅力」

〇色々な角度から楽しむおいしい果物

- ・ 笛吹市地域おこし協力隊ご出身のお二人。協力隊時代に農産物加工品を作りたいという共通した思いから、笛吹市の桃やぶどうを使った商品を考え始める。その時参加したセミナーで、「山梨とフランスは共通点が多い。ワインの製造が盛んなフランスはマスタードも有名なので、山梨でマスタード作りをしたらおもしろい。」との講師の一言をきっかけに、マスタード作りへの挑戦を決める。
- ・ 昔マスタード作りには酢の代わりに、未熟なぶどうの果汁を使用していたことを知る。同時にぶどうの栽培過程において、間引いた後、本来畑に捨てられてしまうぶどうを利用して、搾汁することを思いつく。
- ・ またもう一つの原料であるカラシナを、市民から協力者を募り、遊休農地を利用して栽培することを広げていけば、地域が抱える問題の解消にもつながると考えた。
- ・ マスタードは3種類を展開。プレーンは、カラシナの風味がぶどう果汁のマイルドさによって引き立たされた素朴な味。これに加え日本では珍しい「フレーバーマスタード」を展開。山梨ならではのすももとワインのペーストをそれぞれ練りこんだ2種類も人気商品であり、今年度分はすでに完売。
- ・ 新しいことに挑戦するのは、難しい点多かったが、自分達の活動を理解し、カラシナ栽培に協力してくれる人の存在が支えになった。また先日八王子で開催された「駅長フェア」に、石和温泉駅の駅長さんの推薦を受け出品するなど、他の企業や事業者にも認められることも支えになる。
- ・ 今後は、マスタードを使った商品販売にも力を入れ、多様な楽しみ方を提供していきたい。また時間をかけ、事業を大きくしていくことで、遊休農地等の活用もどんどん増やしていきたい。

