



健康なからだは健康な食べものから。 健康な食べものは健康な土から。

新たな6次化商品「黒にんにく」を生産している「生産組合 ペル サルータ」の組合長である吉田政美さん（上羽出庭）に、黒にんにくの取り組みについて伺いました。

順調なスタート

——にんにく栽培から黒にんにく加工まで取り組んだ感想はいかがですか。

1年目にしてはにんにく栽培、加工も上々にできました。

最初は、にんにくは土を選ぶと聞いていたので、私たちが品質の良いにんにくが生産できるか不安でした。しかし、にんにく栽培は、夏秋野菜や稲作時期に重ならないため管理がしやすく、生育も良く、黒にんにくへの加工についても順調に行うことができました。

——ミネラル栽培によりにんにくを栽培していただきましたが、通常との違いはありましたか。

ミネラル栽培は私たち生産者のこだわりです。にんにくそのものでも味が良いです。ある飲食店ににんにくを提供したところ好評でした。黒にんにくへ加工することにより本来の甘さが生かされ、とても甘く食べやすいです。

1年目の苦勞

——にんにくの栽培、加工と行ってきたわけですが、

苦勞したことなどはありますか。

まず、栽培については、収穫が苦勞しました。にんにくは収穫適期があるため、その見極めが難しかったです。また収穫作業についても1年目ということとで、試行錯誤でした。

加工については「加工」ということが初めてでした。単純な作業の繰り返しでしたが、水分調整など、やはりうまくいかないところも多々ありました。

黒にんにくのこれから

——今後の展開については、どのように考えていますか。

今年度の作付けも始まり、2年目に入りました。が、やはりミネラル栽培

で生産されたにんにくは違うということが分かりました。今後、ミネラル栽培でにんにくを生産し、加工と一緒にしてもらえる農家を増やしていくために、栽培や加工のマニュアルを作成したいと考えています。

町民の皆さんをはじめとする消費者の方々においていと言われるような「黒にんにく」を生産していきたいです。



生産組合 ペル サルータ
組合長 吉田 政美さん



園児の給食や
小中学校の給食に
黒にんにくが
使われました