

五 泉 春色探し

<下>

健康食品はあがあるが、まだまだ知られていないものもある。五泉市でエコマ、アロニアの普及に熱心な生産者を訪ねた。

田上町に接する同市刈羽、川上政行さん(59)が営む「川上農園」がある。自宅を増築した作業所にて、エコマの種を搾り油を作る搾油機を導入、販売を手掛ける。

きっかけは4年前。「エコマ」という面白いものがある」と当時勤めていた会社の上司に勧められ、栽培を始めた。が、その会社が倒産。「じゃあ、自分で農家をやろう」と、稲作農家の妻、道枝さん(56)の実家で、本格的に取り組んでいる。

エコマはシソ科。種はアロニア、アロニアを豊富に含み、生活習慣病に効果があるといわれている。エコマ油はそのまま飲んだり、ドレッシングに利用されるといふ。

記者も試しに飲んでみ

健康食品

た。スプーンに一杯。油っぽいイメージを抱いていたが、全くそんなことはない。ここにある。飲みやすかった。「体にすくいいから、もっと知ってもらいたい」と、夫婦は声をそろえた。

普及のため、考案したのが生キャラメルだ。材料はエコマ、生クリーム、牛乳、増を始めた政行さんにとつたらメのみ。コストを抑えて、購入しやすいう心掛け「柔でもできる。興味の

客の反応を聞いて試行錯誤を繰り返した。「キャラメルを練るのに1時間半かかるが、エコマの香はしさが濃う。これをもつて良かったと実感する」と政行さん。ふりかけやウスター、社サソ・ファーム泉が手掛

油を搾ったかすを餌にした鶏の卵を取り組みは幅広く、健康であるた

「本当に楽しい。夢が膨



エコマを栽培する川上政行さん。若芽のベタリーフ生産にも意欲的だ。五泉市

らんてくる。手探りで栽培を始めた政行さんにとつたらメのみ。コストを抑えて、購入しやすいう心掛け「柔でもできる。興味の

と、人の輪が広がるとを、良いといわれるアントシアニ色の誘われ女性に好評だった。アロニアの果実は、目の酒の陣でも赤、ヒソクの一に仕上げた。新潟市の

と、人の輪が広がるとを、良いといわれるアントシアニ色の誘われ女性に好評だった。

が特長。今月、商品第1。サン・ファーム泉では加

同市蔵、三の宮に菓樹号となる。2種類のアロニア酒が誕生した。同市の金業の協力が不可欠だ。商品

9時〜午後6時、02550ニアのお酒は、ともに500円、3000円、サン・ファーム泉で買ったアロニアを合わせは金鐘盃酒造02500(8)7515。

社サソ・ファーム泉が手掛けています。『定年退職後、生涯現役で過した』

健康であるた。原料にした「手摘みアロニア」

広がる夢 普及に努める