

あぐり大内

グラパラリーフの ドレッシング発売

酸味特徴、ジャムも販売

由利本荘市大内三川の農業生産法人「あぐり大内」(橋本一康社長)は、メキシコ原産野菜のグラパラリーフを使ったドレッシングとジャム

の販売を始めた。同法人は「グラパラリーフはカルシウムやミネラルが豊富で、青リンゴのような酸味が特徴。多くの人に味わってもらいたい」としている。

同法人は、2005年に農業参入した菊地建設(同所)が06年に設立。「地域の農家と競合しないように」と、全国でも栽培例が少ないグラパラリーフに着目。参入当初に



農業栽培。県内のスーパーや首都圏の百貨店向けなどに生菓を販売している。販路拡大を目指し加工品製造にも取り組むことにし、7月下旬から販売している。

同法人によると、グラパラリーフは4枚で牛乳コップ1杯分のカルシウムが摂取でき、活性酸素を抑える成分も多く含まれているという。ドレッシングは、生葉に豆腐やレモンなどを

グラパラリーフを使用したドレッシングとジャム

加えてペーパースト状にしたもので1本(160g入り)100円。ジャムは麦芽糖を使って甘さを控えめにした。1本(同)100円。

ドレッシングとジャムの製法は、グラパラリーフの栄養成分の分析を依頼した県立大応用生物科学科の秋山美展教授が考案。製造は同市岩城亀田亀田町の食品加工業者「岩城のかあさん」に委託している。現在は、あぐり大内と岩城のかあさんでのみ販売。今冬から県内の大型店やスーパーなどの店頭に並ぶ予定。

問い合わせはあぐり大内 ☎0184・62・0070

(土田絵美子)