

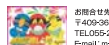


大塚人参プロジェクト

農商工連携事業研究

研究会活動

市川三郷町商工会では、平成21年度より、地元の農業者、事業者などの有志メンバーで、地域農商工連携事業の研究を進めています。大塚人参や甘々娘(とうもろこし)、ちみじほうれん草など、のっぴいの土を活用し、豊かな自然環境の中で育つ農産物にスポットをあて、最盛期の通年で提供できる様々な商品化を目指しています。これまでに、ゼリー、スープ、饅頭などの商品が完成しました。現在、地域の郷土料理である「人参めし」にヒントを得て、大塚人参おこわを試作中です。研究会活動を通じて、市川三郷町の地域資源である大塚人参をPRしていきたいと考えています。



お問い合わせ先
〒409-3601 山梨県西八代郡市川三郷町市川大門1173
TEL:055-272-4711 FAX:055-272-4712
E-mail: minamuratsukokai@yamana-shi.or.jp

私たちは、のっぴい農産物を活用した商品の開発を通じて地域が元気になるよう活動しております。

2009 農商工連携事業商品化研究会 連絡先：市川三郷町商工会 TEL:055-272-4711



大塚人参プロジェクト

大塚人参の特徴

品種：国分鮮紅大長ニンジン

大塚人参は、長さが80cm〜1mと普通のにんじんの約6倍で、栄養価が非常に高いことが特徴です。にんじん特有の香りが強く、味が濃く、甘みがあります。栄養はビタミンA群のカロテンが普通のニンジンの1.5倍、ビタミンCは2.3倍、ビタミンB2(体内で食べ物を分解したり疲れを取る)は、240倍、レチノール量は1800倍、ナイアシンは228倍など、通常の人参に比較すると、有効成分が多く含まれています。NHKふるさと一番で全国に幻の食材として紹介されました。

栽培方法

大塚ニンジン6月ごろに種をまき、除草、間引きを3回程度行います。種まきから収穫までは130日〜140日かかり、11月中旬から12月下旬まで収穫できます。とうが立つ(花が咲く)と硬くなってしまいます。

検査項目	単位	大塚人参	通常人参	比較値 (大塚人参/通常人参)
エネルギー	kcal/100g	39.0	32.0	122
水分	g/100g	88.6	90.4	98
たんぱく質	g/100g	1.4	1.2	117
脂質	g/100g	0.1	0.2	50
カルシウム	mg/100g	85.0	98.0	141
鉄	mg/100g	2.0	0.8	250
ナトリウム	mg/100g	21.0	26.0	81
カリウム	mg/100g	550.0	400.0	138
カロテン	mg/100g	11,000	7,300	151
レチノール(β-胡萝卜素)	mg/100g	1,800	0	-
ビタミンB2	mg/100g	12.0	0.5	240
ナイアシン	mg/100g	206.0	0.9	2288
ビタミンC	mg/100g	14.0	6.0	233
食物繊維	g/100g	3.4	1.0	340

(比較値は(1)日本食品標準成分表による)

私たちは、のっぴい農産物を活用した商品の開発を通じて地域が元気になるよう活動しております。

2009 農商工連携事業商品化研究会 連絡先：市川三郷町商工会 TEL:055-272-4711



大塚人参プロジェクト

市川三郷町 のっぴいの土

丘の上にある大塚

市川三郷町大塚地区は山梨県の甲府盆地の最南端。

人口は18,000人。山梨県の面積の1.7%で甲府盆地が一望できる丘陵地帯にあります。北には笛吹川が流れ、川の向こう側には中央市と中巨摩郡、東の方向には笛吹市が続いています。大塚の畑からは土器のかけらや、石器のかけらがみつき、大昔に人が居住し狩や農業をしていたことが分かります。現在も、いせ塚・大塚などと呼ばれる塚が残っているためそれが地名となったようです。また、大塚沼(面積5ha)には大塚レンコンも作られています。大塚地域では現在50戸が約2haで大塚ニンジン栽培していますが、その栽培面積は年々増加しています。

のっぴいとは・・・

甲府盆地の南側、曽根丘陵の西端部に位置する、肥沃な土地のことを方言で「のっぴい」と呼びます。八ヶ岳が噴火した折、火山灰土が大塚地区に降積してできたもので、火山灰土なので石がほとんどなく、きめが細かいのが特徴です。水もちが大変よく、柔らかく、栄養たっぷりの土なので根菜類の栽培に適しています。

私たちは、のっぴい農産物を活用した商品の開発を通じて地域が元気になるよう活動しております。

2009 農商工連携事業商品化研究会 連絡先：市川三郷町商工会 TEL:055-272-4711

大塚人参のっぴいプロジェクト

大塚人参ポタージュ 大塚人参を煮たスープを、じゃがいも、人参、玉ねぎ、トマト、コンソメ、塩、胡椒で味付けし、仕上げにバターを溶かして仕上げます。 販売価格 1.5kg 600円(税込)	カット大塚人参 大塚人参をカットし、塩、胡椒で味付けし、仕上げにバターを溶かして仕上げます。 販売価格 1.5kg 500円(税込)	大塚人参ゼリー 大塚人参を煮たスープを、ゼリー粉、砂糖、塩、胡椒で味付けし、仕上げにバターを溶かして仕上げます。 販売価格 1.5kg 1000円(税込)	大塚人参 コッパノキャロット 大塚人参を煮たスープを、コッパノキャロット、塩、胡椒で味付けし、仕上げにバターを溶かして仕上げます。 販売価格 1.5kg 1000円(税込)	大塚人参まんじゅう 大塚人参を煮たスープを、まんじゅう皮、砂糖、塩、胡椒で味付けし、仕上げにバターを溶かして仕上げます。 販売価格 1.5kg 1000円(税込)	大塚人参パウダー 大塚人参を煮たスープを、パウダー、砂糖、塩、胡椒で味付けし、仕上げにバターを溶かして仕上げます。 販売価格 1.5kg 1000円(税込)	ベークドカマンチヤマダヨ 大塚人参を煮たスープを、ベークドカマンチヤマダヨ、砂糖、塩、胡椒で味付けし、仕上げにバターを溶かして仕上げます。 販売価格 1.5kg 1000円(税込)
--	--	---	--	---	--	--

