

ニンニクの魅力を活かし地域農業を元気に



(株)播磨ライフ

所在地 たつの市揖西町北沢102-1
 代表 苗村 武大
 TEL 0791-78-9988
 E-mail info@harima-life.jp

○創業は

大学卒業後そのまま都市部で働いてきましたが、百八十年前から当地で代々営んできた農業を「絶やしてはいけない」との思いが強くなり、龍野へ帰ることを決めました。自身や地域の農業発展のためにも事業として実施していかうと、平成二十六年に会社を設立し現在に至ります。

生産物としては、稲作や大豆も

ありますが、現在はニンニクを主力として事業展開しています。規模も徐々に拡大し、作付面積は一町で今年のニンニク収穫量は約七トンを見込んでいます。

○なぜニンニクを

瀬戸内の温暖な気候に加え、粘土質で保水性が高い土壌が非常に



左から「龍野にんにく甘辛佃煮風」(¥900)、「龍野にんにく万能だれ 甘辛味噌醤油味」(¥800)、「黒にんにく」(小:¥700・大:¥1,200)

適していると分かり、大ぶりで栄養がぎゅっと詰まった上質なニンニクが育ちます。

水分を含んだジュシーで白く輝く生のニンニクが当園のウリですが、販売が収穫時期の五月に限定されるため、年中取扱い可能な加工品の開発に取り組んできました。

○どのような加工品を

今は「黒にんにく」「龍野にんにく甘辛佃煮風」「龍野にんにく万能だれ 甘辛味噌醤油味」の三種類を用意しています。

「黒にんにく」は高温の蒸気で三週間蒸し発酵させているため、栄養成分率が生より高水準です。加えて甘みが強くプルーンのような食感で、ニンニクを苦手とされ

る方にもお薦めできます。

「甘辛佃煮風」は龍野の特産である醤油の魅力を活かした商品です。ニンニクの素材をしっかり染しめ、おにぎりの具などにも最適です。味やデザインが総合的に評価され、西播磨フードセレクション

二〇一七で特別賞を受賞しました。「万能だれ」は、焼肉の漬けだれから野菜炒めなど幅広くご利用いただけます。有り難いことに使い勝手の良さから何度もリピート購入される方が多いです。

各商品は市内の道の駅やサービエリアのほか、一部飲食店等でも購入できますので、気軽に当園にお問合せください。

○これからは

農業の人手不足は由々しき問題で、特に若い世代がいません。出来ることは小さくても私達の世代が農業の魅力を発信し続けることが大切と考えています。また今年度より龍野商工会議所青年部に入会しました。折角の機会ですので他業種の方との連携など、色々なことに挑戦していきたいです。