

全国農業

NATIONAL
AGRICULTURAL
NEWS

新聞

2023年(令和5年)

1月1日

日曜日
月4回金曜日発行

首都圏

甘いトウモロコシ、飲料に

植物性乳酸菌で発酵

忍野村 特産品開発部会

【山梨】富士北麓の標し、富士山の湧水をたた
高約1000mに位置 える「忍野八海」で有名



とうもろこしドリンクに関するお問い合わせ先 忍野村役場 観光産業課 TEL.0555-84-7794

な忍野村。この地で栽培されるトウモロコシは、旬を迎える8月には、採れたてが生で食べられるほど甘くておいしいと評判だ。

最も高い状態にある早朝に収穫したトウモロコシだけを食用し、村内の湧き水から分離した植物性乳酸菌を用いて発酵させている。

1本(150cc)200円(税込み)で、近隣の道の駅や地元スーパーに並べられ、売れ行きは好調だという。

村では、2017年に農産物のブランド化と規格外の有効活用を進めるため、通年販売が可能な加工品の開発をめざし、「特産品開発部会」を発足。開発部会では忍野村産にこだわった加工品開発をめざすこととし、21年7月には第1弾の「とうもろこしドリンク」の発売にこぎつけた。

商品は関する問い合わせは、同村観光産業課0555・84・7794まで。



ドリンクには糖度が

①とうもろこしドリンクのPRチラシ、②販売場所は二次元コードで確認を