

全国農業

NATIONAL AGRICULTURAL NEWS 新聞

2024年(令和6年)

2月16日

金曜日
月4回金曜日発行

首都圏

マスタードを新たな特産品に

【山梨】笛吹市の風間早希さんは、自ら栽培したカラシナにブドウ果汁を加えた「ふえふきマスタード」を製造・販売している。

笛吹市の風間さん



婚を機に夫婦で同市に転居。優気さんはブドウ農家を継ぎ、早希さんは同市地域おこし協力隊員となった。

早希さんは民間企業の農産物加工の講習会に参加した際、フランスにブドウ果汁を使ったマスタードがあることを知り、

自身も「ブドウ産地を活かしたマスタードを広めたい」と決意した。

2017年にカラシナの栽培をスタートし、翌18年には約10㌦を収穫。優気さんが摘房した酸みの強い未熟ブドウ果汁を使い、マスタードの開発を進めていった。

19年には「ふえふきマスタード」が完成。市内に喫茶店もオープンさせ、マスタードの拠点として活動している。早希さんは「マスタードが新たな市の特産になるよう、今後も新商品の開発に力を入れていきたい」と意気込みを語る。



上 風間さんとふえふきマスタード
下 3種のマスタード



商品について
は、二次元コード
参照。

カラシナ+ブドウ果汁