



フェニックス

2018 2019

12・1

vol.273



特集

人類の英知が生み出した
加工食品の
"スゴイ"を
探る



- 1 ●語り継ぎたいふるさとの民話 浄楽寺の霊泉
- 13 ●懐のある風景 王渡橋 (北広島町)
- 15 ●日帰りでもいっただいな グランドプリンスホテル広島 (広島市)
- 17 ●中国新聞あれこれ
- 20 ●中国新聞販売所を訪ねて 可部
- 25 ●親子でお出かけ お好み焼きの歴史と食文化を知る
- 27 ●食の極め人
- 28 ●おうちで居酒屋気分 スモークサーモンどんぶり&サラダ
- 31 先生の仕事場 / 33 本が大好き! いち押しシネマ
- 34 ちゅーピーくらぶ加盟店セレクション
- 37 旅先のコレ! いただきます
- 39 家族へのラブレター
- 40 ●プレゼント

トウガラシも乾燥



手軽に使えろ

有機乾燥野菜

、だま食品 福山市



「草取りが大変」と隣作さん



肥えた土にするために、雑草をまくこと欠かさない

有機栽培で育てた野菜を使う

た、乾燥野菜食品の製造販売。品質と安全性の高い原料を自社生産しようと、11年前広島県世田町に「農業生産法人」こと「だま試験農場」を設立し、近隣の畜産農家から仕入れた有機肥料を活用して、ダイコンやトウガラシ、ゴボウ、エゴシなど約10種類の野菜を栽培している。

化学肥料や農薬を控え、有機肥料などを使って農作物や土の力を生かす栽培法。農場の立ち上げから関わってきた、代表の栗原武志さん(52)は、「まず土作りからのスタートでした。野菜作りはまわりの素人、近隣の農家の方からいろいろ教わり、コツを先で

加工場では、収穫した野菜を洗浄した後、65℃の熱風で8時間乾燥。食物繊維を生かすまま残せることが強みだ。水や油で還元しやすく、季節を問わず手抜き、価格も安定しているうえ、保存しやすく、必要な量を手早く使い、自然災害時の非常食にもなる。「食文化の創造をめざして、人を創り、食を創り、豊かさを創る」を社是に、常に新たな製品開発に取り組んでいる。



だま食品社長の児玉さん

創業者が、規格外で市場にも使えないダイコンを乾燥して切り干し大根として販売していましたが、これとたいない精神と独創性で起業したのが、この会社です」と社長の児玉直造さん(58)。近年は和食ブームもあって、有機栽培の基準が厳しいヨーロッパから輸入されるベジタリアンの中には、そのままおやつとして食べる人もいます。



春の七草が入った「食べられる年賀状」



熱風乾燥機り台を備えた乾燥棟



時折、手で持ち上げながら均一に乾燥



鉄道の下の無数の穴から吹き出る熱風で乾燥し、切り干し大根に



ネギの小口切り



ゴボウのほろ切り



かぼちゃのフレーク



トウガラシ



ニンジンの千切り



ホウレンソウのフレーク

フリーズドライした春の七草で作ったおがゆ

