

箱根西麓三島野菜の生姜について、

箱根西麓三島野菜の生姜は現状「種」として静岡に出荷され、三島市内で消費されるのはごくわずかです。

種のキロ単価は安く、商品価値としても知られていない三島では、マイナーな存在ですが、実はこの生姜は大変珍しい生姜であるのではないかと思います。

ジャム専門店 Soleil(当店)のジンジャーシロップを製造する過程で三島産の生姜は特異であることを発見しました。

それを三島市のJA担当者や生産者に伝えたところ、今までそういった観点から生姜を認知したことはなく、全くご存知ないのことでした。生姜の詳しいことは別途記しております。

私が目指しているのは、医療に頼らずに、自己防衛力を高め、病気にならない身体にすること。

そういった理念をもち、ジンジャーシロップを製造販売しております。

これからの時代は医療だけではなく、予防医学です。

そのためにはいかに自己免疫を高めるかが大切なのですが、この未知なる生姜が、更に体験したことのない健康へ導いてくれるのではないかと期待しております。

箱根西麓三島野菜の生姜の、確かなデータを残すことが出来れば、高知県産を越える生姜になる。そう思われる点がいくつかあります。

また、生姜のみならず、箱根西麓三島野菜の成分を分析することでより健康にいい野菜だと示すことが出来たら販売促進に繋がります。

土壌豊かな土地で恵まれた野菜を食べている私たち市民が、健康でいることが、何よりも三島市の財産です。

またそれを県外へ知らせることが出来れば、更なる発展へと繋がるのではないのでしょうか。

資料

①ジンジャーシロップ

原材料 生姜・きび砂糖・水

②生姜の比較（異なる生姜で同じ商品を作った場合）

- A 高知県産の生姜
出来上がりは水分が多く、トロミはありません。
水分が多いシロップ。香りや刺激は軽めです。
- B 三島産の種を使い、静岡の畑で栽培された生姜
出来上がりは水分がやや多く、少しトロミがあります。
同じような手触りと香りです。刺激はややあります。
- C 箱根西麓三島地域の生姜(新生姜)を使用
トロミがかなり強いです。また香りと辛味は刺激が強いです。

生姜は抗酸化力が高い野菜です。

他の生姜とCが大きく違うところは、すりおろした時点でネットリした手触り、そしておろし汁はゼラチンのように固まることから、でんぷん質が多く芋科のような効果があるのではないかと思います。繊維が柔らかいのも特徴です。

Cを加熱するとゼラチンのように固まります。

Soleil

ジンジャーシロップとジャムは
健康を一番に考えた 優しい味

野菜やフルーツには
私たちの身体を
守ってくれる力が
沢山つまってる

自然を大事にして
食べれることに感謝して

地球にも身体にも
優しく
生きていけたら・・・いいな



jam creator
miyuki kikukawa

miyuki.soleil@gmail.com
Facebook Soleil

薬草販売を目指すための交流会

【日時】 5/30(土) 10時～16時

【会場】 三島商工会議所 1F TMOホール(三島駅より徒歩3分)

【募集人数】 100名

【参加費】 薬膳講座 3,000円 / お弁当販売 1,500円

交流会 2,000円

【プログラム進行】 単位ごとの参加可能

10時～12時 薬膳講座講師・鎌倉薬膳アカデミー 山内正恵学校長

12時～13時 薬膳弁当販売・薬草を使った商品の販売会

13時半～14時 薬草販売の方向性について Soleil代表 菊川美幸

14時～15時 参加者交流会 各地の活動報告・栽培状況

【申込み方法】

直接申込み 〒411-0832 三島市南二日町 25-1

ベルマツ二日町 I-604 菊川美幸 (090-1736-0420)

メール miyuki.soleil@gmail.com