

ポイセンベリーって
いうのね!!

この赤い果実、
甘酸っぱくて
さわやかな味
でがんです。

呂発!

元気な企業へご案内~!!

〈Vol.11〉深い情熱色の果実、ポイセンベリー
瀬戸内ベリーファーム

海がとつても
きれいな、
倉橋島に
あるのよ♡

そのポイセンベリーを
作ってる会社
に
やってきましたがんです。

元気な企業へのご案内
農の女子高生による
社会見学のため、本と
農の企業を訪問している。

クーコ

呉市

江田島市

瀬戸内
ベリーファーム

レイコ

クレア

クレッタ

くろ産業興業センターが開発した
コジエルジュロロボット
農産企業の広報活動を行っている。

瀬戸内ベリーファーム

みなさん、
ようこそ!!

瀬戸内ベリーファームは、
建設会社の広南開発株式会社
の農産物加工部門として、
6年前、中川さんが立ち上げた。
現在、ポイセンベリーの生産を
行っている。

中川博文さん

SETOUCHI
FRUIT
FARM

あーっ!!
元ロボクサーで
タレントの
内藤大助さんに
似てるっ!!

でしょ!!

立体的映像…

ボイセンベリーは
ブラックベリーと
ラズベリーの
交配種!
1920年代に
アメリカで発見された
もので、
日本での生産地は
数ヶ所だけ…

はい。
おしくて
珍しい!!
と感動して、
6年前から
生産に取り組み
始めました。



各ぐれ産業振興センター
地域産業活性化支援補助金に採択

建設業だけでなく、
新しい挑戦として
農業をやるろう!!
と決めました。
というのは、
倉橋は
農地が多いですが、
耕作放棄地も
増えています。
そこで、
建設技術を
活かして耕作
地域の活性化に
つなげたいと
思ったのです。

KSSCの
補助金を活用して
先進的に
生産している地域を
視察したり、
農業技術関係の
機関のサポートを
受けつつ、
試験的に栽培する
ことから
始まりました。

作業量や生産量を把握して
果実のままの販売だけでなく、
ジャムやソースといった
加工品にすると、
贈り物
としても
素敵なる商品になる!!
と確信し、
商品開発も
始めました。



また、ボイセンベリーは、
美味しいだけでなく、
健康と美容の効果も
期待できるんですよ。

試行錯誤から
ジャムとフルーツソースが完成し、
3年前ついに
販売に
至った
のです!!



★ポリフェノール
(抗酸化作用で活性酸素を抑制)
豊富なポリフェノールに含まれる抗酸化機能は
ブルーベリーの6倍!

★アントシアニン
(目の健康に)
目の疲労回復によい
アントシアニンを
ブルーベリーよりも
多く含んでいる

★エラグ酸
(美白効果・エイジングケア)
シミ・ソバカスの原因となる
酵素の働きを抑制
また、抗酸化作用があるため、
肌の老化も防ぐことができる

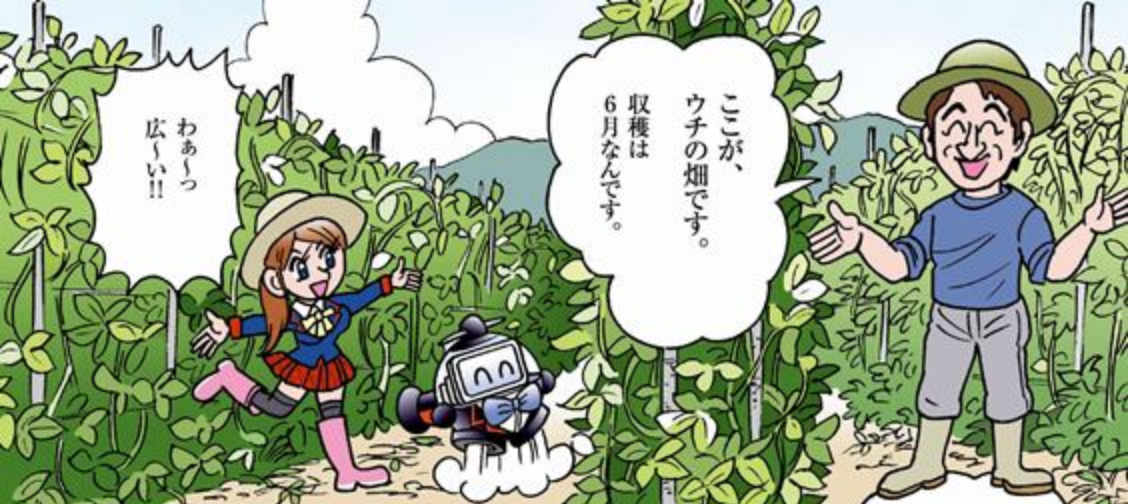
★鉄分
ヘモグロビンの
原料となるので、
貧血に効果大

★亜鉛
免疫機構の補助、
創傷治癒など
必須ミネラル

★葉酸
(ビタミンB9、ビタミンM)
細胞分化に不可欠
(特に、妊婦さんや妊婦前の女性にとって)
また、貧血防止効果あり



スアキ



ここが、
ウチの畑です。
収穫は
6月なんです。

わあーっ
広ーい!!

一年間の畑の様子

ようし、
一年間の
畑の様子を
タイムテレビで
見るでがんす。



2月

葉の芽が
ふくらみはじめる。

この時期に苗を作る
元気な枝先を土に入れる。
これを売る。

1月

つるは茶色に
なっているが、
枯れてはいない。

つるが赤茶色、
葉が落ち、
枝たけの状態。

12月



4月

春が来て、
緑の壁が
できあがっていく。

5月

一斉に
真白い花が!!

かわいい
お花!!

3月

下旬には
葉の芽が
芽吹く。



この時期：肥料（鶏フン）を
あたえます。
与える分量
時期も
試行錯誤しまし

6月

そして、
いよいよ
収穫!!

きれいな実が
たくさん
実ってる!!

実をつけたら、
二つ手摘みで
収穫します。

あざやかな
赤色の実は、
まだ未熟なので
かたく、

一本(一株)から、
約4kgは
とれます。

赤黒いものが
熟していて
甘くおいしい!!

収穫後すぐに
実のまま販売
するものと、

ジャムや
ソースの
加工品にする
ものの2つに
選別します。

冷凍庫

とれたてのポイセンベリーは
とてもやわらかいので、
すぐに選別し、
その後、
冷凍庫で保存します。

さむ。

7月

収穫後、実を付けた
枝は枯れるので、
根元から切りとり、
新しいつる枝と入れ替える。

8月～10月

新しいつる枝が
成長していく...

11月

葉が紅葉
しはじめて...

赤茶色くなって
冬になります。

そしてまた
春を待つ
のね...

ボイセンベリージャムの作り方

用意するもの

ボイセンベリー

砂糖



①鍋で軽く火にかけて
解凍する。

②ミキサーで
ドロドロに
攪拌し、

③ザルを通して
液体だけを
取り出す。

④砂糖を加えて
煮詰める。

⑤表面に油を
塗って、
冷蔵庫で冷ます。

⑥トロロと出た
火を止めて
瓶に移して
出来上がり。



万、
レイコとクレーコは
お料理タイム!!

ボイセンベリー
を使った
色んなメニュー
が...

ボイセンベリー
たっぷり使って
...

できちゃー!!

豚肉とクリームチーズの
ミルクフィッシュ仕立て
ボイセンベリーソース

豚ロースのチーズカツレツ



ボイセンベリーと
クリームチーズの
パウンドケーキ

ボイセンベリーの
スムージー

ボイセンベリー0g
レアチーズケーキ



ボイセンベリー
フルーツソースの
パウンドケーキ



甘酸っぱい
いい香りで
色もきれい!!

フルーツソースや
ジャムは、
広島市内百貨店や
呉市内観光施設や
インターネットでも
購入できます。*



瀬戸内
ベリーファーム
青空レストラン
でがんです。

ピンク色が
鮮やかで
きれい!!

んーっ
甘酸っぱくて
おいしーっ!!



よりたくさんの人に
ボイセンベリーを
おいしいと言って
もらえるよう、

生産、加工、販売と、
自社でしっかり
管理して経営
していきたいです。

そして、
このボイセンベリーを、
倉橋の新しい名産
にして…

倉橋をもっと
盛り上げていけるよう、
がんばります!!



瀬戸内ベリーファームの
ボイセンベリーは、
おだやかな気候と
中川さんの情熱を
受けて育った、

おいしーっ!!

倉橋の
“赤い宝石”
でがんですね!!

プルプルルル
—おわり—

