

☆コンフィチュールができるまで☆



ほおずきをミキサーにかける。



グラニュー糖などを加えて沸騰するまでかきまぜる。



ビンに詰めて蓋をする。



大鍋で20分間、煮沸消毒する。



ラベルを貼って完成！

農楽里的スイーツ



現在販売しているのは、写真左からアイスクリーム、ロールケーキ、マカロン、コンフィチュールの4種類

ほおずき×スイーツ…

フリーハンドでは、現在4種類のスイーツを販売している。特に人気が高いのはロールケーキだ。コンフィチュール以外は製造を委託しているが、コンフィチュールは近くの鮭の子館内でスタッフが製造している。ほおずきが持つ、柑橘系のようなすっぱさが特徴的だ。これらはエコパーク木の子の森センターなどで購入することが出来る。

食用ほおずきってどんな果物？

- Q どんな味がするの？
- A 杏やトマトのような味がします。
- Q いつから栽培されているの？
- A ヨーロッパが原産で、日本では平成になってから栽培され始めました。
- Q 栄養価はどれくらいあるの？
- A トマトと比べてビタミンAが4倍、鉄分が2.5倍です。イノシトールが豊富に含まれていて、美容と健康にいいです。



LLPフリーハンド

(鮭川村エコパーク内)



場所 鮭川村川口木の子の森
電話番号 0233-55-4455

地域の産業を盛り上げる

LLP フリーハンド



「食用ほおずき」を加工品に！

新庄市から車で15分、鮭川村川口に、コテージ・キャンプ場・研修施設・カフェなどが一体となった施設「鮭川村エコパーク」がある。そこを管理しているのが「フリーハンド」という有限責任事業組合（LLP）である。

フリーハンドは、平成17年に村の有志10名で設立した組織であり、事業内容は施設の管理・運営や飲食店・売店、農業生産及び加工販売と幅広い。平成21年からは「食用ほおずき」の栽培を始めた。

ほおずきの栽培は生産性や作業効率は良いが、栽培指標が少ないため、試行錯誤しながら取り組んできた。フリーハンドで栽培を始

めてからは、個人農家や農業法人など村内に栽培が広がっている。

エコパークでは生食のほおずきも販売しているが、時期が限られることから、加工品にも積極的に取り組んでいる。初代支配人の矢口健二さんがジャムを開発し、現在は二代目の佐藤純也さんが、県の「女性若者産業創出事業」などを活用しながら、日々様々なスイーツを考案している。

最近では首都圏のレストランやホテルからの評判が良く、都市交流の足がかりとしても期待されている。今後の展開が楽しみだ。



「村内に栽培が広がるような、きっかけづくりになればいい」と佐藤純也さん

女性若者産業創出事業

とは？

山形県の補助事業で、農産物などを活用して、雇用を生み出そうとしている団体をサポートする事業。

詳しくは各総合支庁農村計画課へ