

食からのサポート

グリーンパイヤ

食

と

農

桃太郎の吉備米



株式会社 あいフーズ

グリーンパパイヤ栽培の経緯

[グリーンパパイヤの栽培の経緯]

私たちは、平成24年度からパパイヤの栽培にチャレンジしています。パパイヤは、私たちにはまだ馴染みの浅い食物ですが、日本では「長寿の県 沖縄」で、黄色く完熟する前の青い状態のグリーンパパイヤを、日常的に野菜として食べる習慣があります。

実はグリーンパパイヤは、「晴れの国 岡山」のような温暖な気候が適しています。太陽の恵みをたっぷり浴びたグリーンパパイヤは、生活習慣病の予防になる酵素や、栄養素が多く含まれることが分かっており、昨今の日本人の健康志向からみても、グリーンパパイヤは、日本全国に発信できる新しい岡山県産ブランド野菜に成長できると考えます。

パパイヤは木本性で、一般的には収穫までに2年かかるとされていますが、私たちは、トマトやナスのような単年収穫の野菜のように毎年植え替えを行い、独自の栽培ノウハウで、育苗から8ヶ月での収穫に成功しています。

[品種の選定]

パパイヤの品種は、食用以外に観賞用もあります。私たちは、岡山の気候に最適で、栄養価たっぷりの商品価値の高いグリーンパパイヤを収穫できる品種を選定しました。

- ☆ 低木のわい性種で成長が早く、収量が多い
- ☆ 果は最大2kg以上になる
- ☆ 野菜、果実兼用品種



桃太郎の吉備米栽培の経緯

[桃太郎の吉備米の誕生]

桃太郎の吉備米は、平成28年に誕生した高アミロース新品種のブランド米です。

桃太郎伝説では吉備団子で力をつけました。
桃太郎の吉備米は、腸の長い日本人の体に合ったお米で、健康づくりをします。



[桃太郎の吉備米で作った米粉麺の特長]

桃太郎の吉備米を使い、米粉100%の麺の製品化を行っています、
風味は麺そのものでお餅でもご飯でもありません。コシがあり、米ならではのもっちりとした食感が味わえます。

☆ 高アミロース米100%使用

アミロースは血糖値の上昇が緩やかになると言われており、
低GI食品として期待されています。

☆ 特定原材料27品目不使用

小麦アレルギーをお持ちの方にも召し上がって頂くことができ、
グルテン等のアレルゲンが含まれていません。

☆ 食品添加物、食塩は一切不使用

原材料は米粉のみ！安心して召し上がって頂ける商品です。
また、米粉は小麦粉に比べ、低カロリー・低脂質・低たんぱくなので
ヘルシーな食材です。



桃太郎の吉備米 玉野市で栽培 稲刈り風景



桃太郎の吉備米®

吉備米の玄米麺

株式会社 あいフーズ

A stylized logo for 'Mitsutaro's Gokiso Rice'. The text '桃太郎の吉備米®' is written in yellow on a dark brown background. Below it, '吉備米の玄米麺' is written in large white characters. At the bottom, '株式会社 あいフーズ' is written in yellow. To the left of the text, there is a stylized illustration of rice stalks in green and yellow.