

栗原風土を召し上げられ

収穫の秋を迎えた宮城県最北部の栗原市。栗駒山の冷たい雪解け水が、香り豊かな米や、ほんのり甘い伊豆沼レンコンなど、たくさんのおいしい食材を育んでいる。その栗原市で収穫された食材に、飲食店の技をプラスする飲食フェア「くりはら秋の大収穫祭2020」が始まった。この飲食フェアで提供する食材の中から、パプリカとシイタケの2つを紹介する。

栗原パプリカ王国

スーパーなどでよく見かけるパプリカ。よく見ると韓国やオランダなど海外で生産されている物が多い。実は国産パプリカは国内流通量の1割にとどまっている。つまり、国産パプリカは希少な存在だ。その国産パプリカの最大の産地は、宮城県。国内生産量の23%に当たる約1,400トン年間を生産し、6年連続で生産量日本一を誇っている。その宮城県内でも最大の産地が栗原市。生産面積の75%が集中し、県内はもちろん、

国内一のパプリカ産地になっている。

一味違う 国産パプリカ

小高い丘を登ると、突然、巨大なビニールハウスが目の前に飛び込んできた。天井も高く、整然といくつも並んでいる。ここは、リッチフィールド栗原株式会社。今から15年前の2005年、日本で初めて大規模に農業用ハウスでパプリカ生産を始めたパイオニアの存在の会社だ。国産パプリカの魅力を代表取締役社

長の白鳥智明しよりともあきさんに伺った。

国産パプリカの魅力は、何と言ってもその味です。収穫直後のパプリカは、まるでフルーツのように水々しく、とても甘いです。しかも、冬に向け気温が低下していくと、さらに甘さが増してきます。実際、このハウスに見学に来た人たちに、その場で収穫して食べてもらうと、その甘さ、水々しさに皆、驚きます。もちろん、スーパーなどで買うお客様にも、おいしいパプリカを食べてもらうため、完熟になるまで収穫を待ち、一番



1 ハウス内の温度管理に気を配る白鳥代表取締役。
2 1.8haの巨大なビニールハウスが立ち並ぶ。
3 発芽後1週間のパプリカの芽。種まきから収穫まで一貫生産が行われている。
4 成熟が進むにつれ緑色から色が変わるパプリカ。あと1週間ほどで完熟になり、収穫ができる。



おいしい状態で収穫し、すぐに出荷しています。パプリカは収穫直後から、だんだんと味が低下してくるので、収穫後時間が経過した輸入品と、その味の差はやはり大きいです。お客様には完熟で新鮮、水々しいパプリカをぜひ、食べてほしいです。さらに、パプリカの生産を始め15年。ようやく思い通りのパプリカが作れるようになりました。余分な葉を取る作業や、芽かきといわれる葉の付け根にできる余分な芽を取る作業など、意外とそのコツをつかむことは難しいものです。そこを見極められる職人が育っているからこそ、安定した品質のパプリカができています。

しかし、一つ気掛かりな事があります。それは、異常ともいえる夏場の気温です。栗原市にパプリカの生産施設が集中した理由の一つに、夏は涼しく、冬は積雪が少ない事があります。しかし、全国的に夏場は、高温になる日が増え、パプリカを生産するハウス内の温度が高くなりやすい日が多くなりました。作業環境はもちろんのこと、暑すぎるとパプリカも植物としての力が弱まり、実がなりにくくなつてきます。以前にも増して、こまめな温度や湿度の管理など、パプリカの状態に目を配るよう注意をしながら、いい物を安定的に届けています。その一心で作り続けています。

日本一の産地を支えるプライド

日本には四季があり、その季節ごとに気温や湿度など環境が日々変化します。それに合わせてパプリカを年中安定して出荷するには、巨大なハウス内のこまめな温度や湿度の管理に加え、葉を枯らす病気にならないよう、注意深く気を配る難しい作業になります。しかし、おいしいパプリカを当たり前のように食卓へ届けたい。その思いが原動力になり、今日も日本一のパプリカ産地を支えています。食卓へおいしいパプリカを安定して届けること、それは国産パプリカ日本一の産地のプライドでもある。

おいしいを 当たり前食卓へ

●パプリカ

パプリカはピーマンや唐辛子と同じナス科トウガラシ属に分類される。

サラダや焼肉、バーベキューなど、普段使うことが多くなったパプリカ。緑黄色野菜に多く含まれているβカロテンのほか、ビタミンCがとても豊富な野菜。パプリカを1個食べると、1日に必要なビタミンCが取れてしまうほど。

しかも、パプリカに含まれるビタミンCは、煮ても焼いても熱で壊れにくいので、免疫力を高めたこれからの時期にもってこいの食材。

