

NEWS

永谷園生姜部ニュース

2013年度 生姜部始動！ 6年目の生姜栽培

永谷園生姜部(顧問:永谷 泰次郎、東京都港区)は、“生姜の魅力”をさらに追求・発信すべく、今年で6年目となる「生姜の知恵試験農場」(千葉県山武市、約15a)での生姜の栽培を始め、4月12日(金)に作付けを行いました。栽培に当たり毎回テーマを持って取り組んでおりますが、今回は品種・栽培方法による辛味成分の検証や種生姜づくりなどを目的とした3つのテーマで栽培いたします。当日は新入部員も加わった生姜部員の他に弊社新入社員も加えた総勢30名程で、晴天の中での作業となりました。

生姜部とは？

オフィスで働く女性をターゲットに開発した生姜入りの商品、「冷え知らず」さんの生姜シリーズ(2007年6月発売)のヒットをきっかけに、“生姜の魅力”を追求する部活動『生姜部』を2007年12月に立ち上げました。部員は社員17名で、組織や職位にとらわれず構成されています。活動内容は、①契約農場での生姜の栽培、②生姜の研究、③生姜のレシピ提案、④日本全国～世界まで生姜料理の食べ歩きを中心に、生姜部ウェブサイト(<http://www.shouga-bu.com/>)にて生姜の魅力について発信しています。



2013年 生姜栽培のテーマ

| 目的 | 栽培方法 | |
|------------------|--|---|
| ①辛味成分の検証 | 品種による違い | 「大生姜(高知産)」(生姜部で通常使用している品種)、「金時生姜」、「赤生姜」、「中国産大生姜」の4種類の差を検証。 ※金時生姜:一般的に辛味成分が多く含まれると言われている品種です ※赤生姜:アントシアニンを多く含む生姜で生姜部では初めての栽培です |
| | 栽培方法による違い | 「芽切り」を5～6月に実施し、出芽を2芽以内にします。「芽切り」による成育・辛味成分の違いを検証。 |
| ②種生姜づくり | 通常通り作付けし、夏ごろから種生姜にふさわしくなるよう手入れ方法を変える。 《種生姜にふさわしい生姜とは?》 収穫時に、病気でない・水分が少なく硬い・収穫量が適度な生姜を選定し、翌年に種生姜にすると良いと言われています。普通に食べる生姜よりも、みずみずしさが少なく、筋っぽいのが特徴です。 | |
| ③種生姜の大きさによる成育の違い | 作付時の種生姜の大きさを4段階(50g、100g、150g、200g)に分け、成育の違いを検証する。 ※生姜部では、通常、種生姜200gで栽培しています | |



【辛味成分を検証する「金時生姜」、「赤生姜」】

【種生姜の大きさによる成育の違いを検証(左から 200g、150g、100g、50g)】



【作業の様子】



お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先 (株)永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519