

ふじのくにブランド

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。
今回は、甘みをたっぷり含んだ肉厚の実を、
フルーツのように生食できる国産パプリカ「和ぷりか」を紹介する。

香りに漂う品格と貫禄

和ぷりか

シャキッとした心地よい食感の後に、ジューシーな甘みが広がる「和ぷりか」。栽培しているのは、牧之原市で荒茶工場を営む(有)丸新柴本製茶だ。

和ぷりか栽培は、約9年前、出産を機に首都圏から戻ってきた長女の五野上唯さんが、祖母の柴本さんが家庭菜園で育てたナスの風味に驚いたことに始まる。「おいしさの秘密は自社工場さんまで出た緑茶の残渣を土に混ぜていることでした」と五野上さん。その後、量産した野菜を道の駅で販売していると、ある消費者から声をかけられたという。「安全でおいしい国産パプリカはないの?」。五野上さんはすぐ行動に出る。「全国でも希少



緑茶の残渣を混ぜた土づくり。残渣と言えども茶葉の養分を豊富に含むため、農作物の風味が格段に増すという。



完熟状態で収穫される「和ぷりか」。

出荷時期は7月初旬から12月下旬まで(7月頃からネット販売も新たに始める予定)。色はイエローとレッドの2色。

なパプリカ農家を訪ね歩き、土づくりも改良。輸入パプリカは搬送中に熟すように早採りしますが、和ぷりかは完熟状態で収穫、即日出荷するので鮮度や糖度がまるで違います。

青臭さがなく、果実のような甘みと食感が楽しめる和ぷりか。生食はもちろん、料理のレパートリーも広い。近い将来、お茶と肩を並べる牧之原の名産になりそうだ。



五野上唯さん(右)と祖母の柴本昌子さん。二人とも「思い立ったらすぐに行動するタイプ」と五野上さんは笑う。



肉詰め、アヒージョ、バエリアなどの料理にもおすすめ。おやつ感覚で生食する子どももいる。

お問い合わせ (有)丸新柴本製茶 ☎0548-22-7770 <https://mizutama-teafarm.com/>

読者の声



第40号アンケートより

磐田市にある熊野(ゆや)の長藤の写真がとても綺麗でした。来年、機会がありましたら行ってみたいです。 東京都 K.Fさん

東京2020大会ですが、延期になった分、より大舞台を作り上げることができるのではと期待しています。 静岡県 Y.Fさん

藤枝産静岡抹茶に興味を持ちました。旅行に行った時にはおみやげとして購入したいと思いました。 愛知県 J.Iさん

表紙の美しさに魅かれ本誌を手に取りました。富士山とペロドロームとの対比も清々しく感じました。 焼津市 Y.Nさん