

NEWS

永谷園生姜部ニュース

8年目の生姜畑 1,748 kg の生姜を収穫！

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8年目となる「生姜の知恵試験農場」(千葉県山武市、約10a)での生姜の栽培を4月に始め、2015年11月6日(金)に収穫を行いました。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『過保護生姜』をメインテーマとし、通常の栽培よりも生姜のストレスを軽減または通常よりケアして栽培することで収穫量や味の変化についての検証を行いました。今年は1株ずつが大きく育ったこともあり、昨年より多い1,748kgの生姜を収穫しました。生姜部員や新入社員、生姜商品等の各コラボ企業様、丸の内朝大学生生姜部クラスにご参加いただいた方など約60名で、晴天の秋空の下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/>)、生姜部Facebook(<http://www.facebook.com/shouga-bu>)にて生姜の魅力について発信しています。



2015年 生姜栽培のテーマ <<メインテーマ:過保護生姜>>

テーマ	栽培方法
① のんびり&ケア栽培	作付を通常よりも遅い時期に実施し、エチレン処理・加熱処理した種生姜を作付する。(5月中旬作付) ※エチレン処理:植物の成熟に関係するエチレンで種生姜を処理し変化を観察します。 ※加温処理:種生姜を加温し、少し発芽した状態で作付します。
② 早期収穫栽培	通常秋に収穫するが、暑い過酷な夏のストレスを避けるため、早めに収穫する。(8月に収穫)
③ LED栽培	露地栽培という過酷な状況ではなく、LEDによる室内栽培を実施する。(LED栽培は4月中旬に作付。成育状況悪化のため7月より鉢植えに変更。)

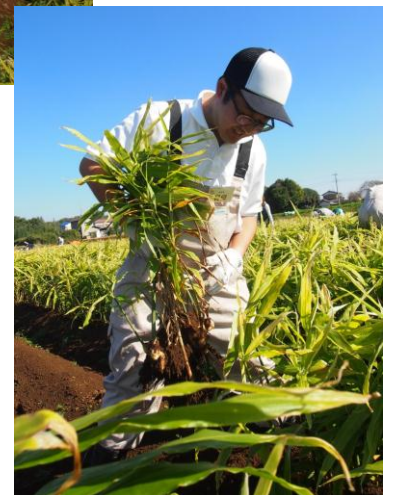
《結果報告》

今年の収穫量は 1,748kg と昨年よりも多い結果となりました。今年のテーマである「過保護生姜」は、処理の方法により、収穫量が変わるという結果が得られました。詳細は後日ブログで公開いたします。永谷園生姜部では生姜についての知見を増やすべく、今後も生姜の育て方についての研究を進めてまいります。

テーマ	官能検査結果(*1)・成育結果
① のんびり&ケア栽培	官能試験では、加温処理品とエチレン処理品は通常作付品よりも辛味が弱めでした。種生姜 1kg から収穫できた生姜は、通常作付は 3.8kg、加温処理は 2.0kg、エチレン処理は 4.5kg となり、エチレン処理が最も良い結果でした。
② 早期収穫栽培	早期収穫した生姜はみずみずしく、辛さは弱いという結果が得られました。
③ LED 栽培	LED 栽培生姜は 11 月中に収穫予定です。

※注意事項:「生姜の知恵試験農場」での今年の栽培結果であり、一概に上記結果が得られるものではありません。栽培条件、天候、栽培場所、個体差等の影響も考えられます。官能結果には個人差があるので絶対的な指標ではありません。

収穫の様子



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)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519