

有機 JAS 認証の生姜で作られたパンチある炭酸飲料

土佐山ジンジャール

ピリリと辛く爽やかな香りの生姜は料理の名脇役。
その生姜が主役のジンジャールに真打ちが登場!
ガツンとくる味わいに、最高傑作との声高し。

撮影/内藤サトル 文/JQR 編集部

Data	
商品名	土佐山ジンジャール
内容	ノンアルコールの炭酸飲料
原産地	高知県土佐市
特徴	有機 JAS 認証の生姜を使用
原材料	Premium / 土佐山産有機生姜、砂糖、 柚子果汁、赤唐辛子 Mild / 土佐山産有機生姜、砂糖、 柚子果汁、はちみつ
発売年	2010年
価格	01Premium (350ml) ¥500 01Premium (200ml) ¥350 02Mild (200ml) ¥300



生姜本来の力強さが堪能できる 味わい豊かなジンジャール

生姜は料理に欠かせない名脇役だ。すり下ろした生姜は鰹や鰯のタタキに欠かせない薬味。醤油と合わせて豚肉を炒めれば美味しい生姜焼きが出来上がる。薄切りにしたものを煮物や炒め物、スープに加えると、肉や魚の鼻につく臭いが消えるから驚きだ。生姜のピリリと辛い成分や独特の香りが素材を引き立て、料理を美味しくするのである。

料理の味ばかりでなく、人間の健康もサポートする。辛み成分には血行を促進する働きや殺菌力があり、体を温め新陳代謝を活発にする。また香り成分には解毒、消炎作用があり、疲労や胃の疲れを回復させる。これら辛み・香り成分には抗酸化作用もあり、老化を防ぎ、がんの発生や進行を防ぐ効果も期待できるという。インドや中国で紀元前から食用や医薬品として利用されてきたことも知られている生姜は、人間の役に立つ多年草なのである。

農業と化学肥料を絶った 豊かな土で育った生姜

この生姜を日本で最も多く生産しているのが高知県である。なか

でも土佐山の生姜は質が良いことで知られている。

土佐山地区は20年ほど前から農業や化学肥料を使わない農業を実践している山村だ。「有機の里」を宣言し、地域で生活排水などきちんと浄化するBMW技術を取り入れ、丁寧な土作りを行っている。山々に囲まれ、谷間を清流が流れるこの地は、そもそも自然が豊かに残っている。加えて自然の浄化システムを応用したBMW技術を取り入れるなど、環境に対する意識が高い。従って生姜は最高のコンディションで育つ。辛みが強く、香りが良い生姜が収穫されることは言うまでも無い。

このたくましく育った生姜をベースに、名水百選に選ばれた鏡川の源流水を使って作られたのが「土佐山ジンジャール」である。

辛口とそれよりやや甘口の2種類があるが、いずれも飲んだ瞬間に生姜の香りと辛みが口の中にしっかり広がり、飲み込んだ後も、豊かな味わいが余韻として長く留まる。

ボトルを振ると沈殿していた生姜の粉が舞い踊る。これが美味しさのエッセンスなのだ。



(上)奥深い山々に囲まれ、清流が流れる土佐山。有機無農薬の土壌と澄んだ水、そして爽やかな空気に包まれた生姜畑。(中)とれたての土佐山有機生姜は色鮮やかで瑞々しい。(下)土佐山ジンジャールで使う「生姜つぼ」でねかせた土佐山有機生姜。

生産者：夢産地とさやま開発公社

●問い合わせ/夢産地とさやま開発公社 ☎ 088-895-2301 <http://yumesanchi.jp/>