

地域おこし協力隊が
○○したってよ！活動だより



「未熟ぶどう」を探っています！

笛吹市地域おこし協力隊は、笛吹市産のマスタードを開発中で、いよいよ今年の夏に完成予定です。

以前もお伝えしましたが、笛吹市産マスタードの最大の特徴は、からし菜の種を笛吹市の特産品である「ぶどう果汁」に漬け込んでつくる製法です。その際、使用するのは生食用ぶどうではなく、未利用品である「未熟ぶどう」の果汁です。具体的には、摘粒や摘房で捨ててしまうものや、収穫後に発生する「二番なり」のぶどうを活用します。

そこで、現在私たちは、笛吹市内産の「未熟ぶどう」を探しています。摘粒・摘房の際に捨てている未熟ぶどうを提供していただける方、二番なりを提供していただける方を募集中です。品種は問いませんが、農薬散布の時期によっては、製品に活用できない場合もありますので、詳しくはお問い合わせください。

なお、ご協力いただいた方には、提供していただいた果汁で作ったマスタードをお贈りします。

ちなみに私たちは、からし菜の種も栽培中です。5月には初めての収穫を行いました。比較的簡単に栽培できますので、やってみたい方はご連絡ください。少量ですが種を配布しています。一緒に笛吹市のマスタードを作りましょう。

