

パプリカ

「EARTH MIND」

心 気持ちを大切にしたい仕事
がしたい という意味から
つけた会社名だそうです。

東山代小学校の近くでパプリカを栽培されている中倉さんのビニールハウスを見学してきました。10月末から6月までが収穫の時期で完熟を待って収穫されているそうです。



Q：パプリカを作られていて苦労されていることはなんですか？

A：芽かきといって、 unnecessaryな芽を摘み取る作業（栄養が十分にいきわたり、生育がよくなるようにする）、茎をヒモに巻きつける作業（パプリカが大きくなるので倒れないようにする）などが大変です。

Q：パプリカを作る時の安全、安心面でのこだわりはなんですか？

A：病気や害虫の発生を抑え、かつ農薬の使用を減らすために、天敵昆虫（パプリカにつく虫を食べてくれる虫）や乳酸菌、納豆菌などの微生物を積極的に利用しています。

Q：パプリカを使ったおすすめ料理はなんですか？

A：生のままサラダで食べたりスープの具材として使ったりしてもいいですよ。ベーコンとも相性がいいので、油と一緒に料理すると栄養の吸収率もアップしますよ。

伊万里の子どもたちに一言お願いします！

栄養価が高く、ビタミンも多く含まれています。苦みがなくとても甘いです。ぜひ食べてみて下さい！！



栄養は？

○風邪の予防や疲労の回復、
肌荒れなどによいとされる
ビタミンCを多く含んでいます。

