



自然の恵みたっぷり、美山に「紫の宝石」実る

～ブルーベリー美山～

(菅井農園)

紫色の実が鮮やかに色づき、収穫が始まる7月。美山産ブルーベリーの新鮮な実が美山町安掛の「ふらつと美山」に並びます。

平成15年、平屋振興会のものづくり講座をきっかけに「ブルーベリー美山」が発足。美山の風土に合い、趣味と実益を兼ねた農業・観光の活性化を目指す特産品づくりとして、ブルーベリーの栽培が始まりました。会員は現在21軒。鉢植えや農園など、それぞれに合った形で栽培し果実を収穫、ジャム加工などに取り組まれています。

「ブルーベリー美山」の代表を務める渋谷清孝さんは、自家農園での栽培、技術や生産拡大の研究を積極的に行っておられます。ブルーベリーは経費や労力が比

較的少なく、無農薬でも栽培ができる果実だそうです。酸性の土地を好むのでピートモスという

土壌改良材を使い、乾燥を防ぐために根元に厚くバーク（木くず）を敷いて栽培されます。春にはスズランのような白や桃色の花を咲かせ、夏には実が緑から赤、そして紫へ。秋には葉が真っ赤に紅葉し、一年中楽しめます。

「ブルーベリー美山」のジャムは、酸味料やゲル化剤（凝固剤）など



▲1粒ずつ紫に色づいていくブルーベリーの实

は入れず、素材そのままの味を大切に、実とグラニュー糖のみで加工されます。市販のジャムの多くは輸入された実が使われているそうです。美山の恵みがたっぷり詰まったブルーベリージャムの瓶詰めは、ひと夏の収穫で千本を目標に作られています。

荒れやすい不耕作地を利用することで農村の環境も守られ、地域全体が活性化するように、今後ますます栽培の輪を広げてブランド化することを目指されています。



▲会員が集まり、大鍋でジャム加工



「ブルーベリーパイ」

【材料】

■レンジで簡単ブルーベリージャム

ブルーベリー (50g)、グラニュー糖 (30g)、レモン果汁 (好みで少々)

■ブルーベリーパイ (2個分)

ブルーベリージャム (大さじ2)
市販の冷凍パイ生地シート (1枚)
ブランデーやラム酒 (好みで少々)
卵黄 (少量)

【作り方】

■レンジで簡単ブルーベリージャム

- ① 深めの耐熱容器にブルーベリーとグラニュー糖を入れて混ぜる。
- ② 電子レンジで1分～1分30秒加熱する。
- ③ 好みでレモン果汁を混ぜる。

■ブルーベリーパイ (2個分)

- ① ブルーベリージャムに、好みでブランデーやラム酒を少し加える (香り付け)。
- ② 室温で解凍したパイ生地シートを4等分に切り、2枚の中央に切り目を入れる。
- ③ 切り目のない2枚の中央に、大さじ1程度のジャムをのせ、切り目のある方をそれぞれ上にかぶせる。
- ④ 生地の合わせ部分をフォークの背で押さえて閉じる。
- ⑤ 卵黄を生地表面にハケでぬり、200℃に熱したオーブンで15分程度、キツネ色になるまで焼く。

ブルーベリー美山 代表 渋谷 清孝
TEL: (0771) 75-1048