

年 組 名前:



丹波山村の住民が育てた野菜を使ったピクルス。笛吹市一宮町南野

丹波山村の住民が育てた野菜を使ったピクルス。約2カ月で50瓶ほどが売れ、小村さんは「想像以上の売れ行きだった。特に山菜のピクルスは、珍しさから購入した

「たばやま薬膳ピクルス」の商品名で、フキノトウやワラビなど、山菜を中心に村内で収穫した季節の野菜を漬けて入っている。1瓶150〜200円で、値段は880円税込み。前後。

2020年から東京都内でイベント出店を重ね、22年12月からはパミスを提供するワイナリー「ルミエル」(笛吹市)でテスト販売を始めた。約2カ月で50瓶ほどが売れ、小村さんは「想像以上の売れ行きだった。特に山菜のピクルスは、珍しさから購入した

商品作りを通して高齢者に意欲的に暮らしてもらい、野菜栽培で村内の耕作放棄地の拡大防止につなげようと企画。ワインの製造段階で出るパミス(果皮)を原料に、オリジナルの酢を開発した。

小さな村総研

ブドウかす原料の酢使用

丹波山村のNPO法人「小さな村総合研究所」が販売している、ブドウの搾りかす(パミス)を原料にした酢で村産の野菜を漬けたピクルスが人気を集めている。パミスを提供する笛吹市のワイナリーでは売れ行きが好調で、2月から常設販売になった。NPO法人代表理事の小村幸司さんは「おいしい丹波山村産のピクルスをぜひ味わってほしい」と話す。 <小林諒一>

丹波山産ピクルス好評

(2023年4月4日付 山梨日日新聞 12面)

問1

丹波山村のNPO法人が販売しているピクルスの、商品名を教えてください。

.....

問2

丹波山村のNPO法人が販売しているピクルスは、どのような酢を使い、どのような野菜を漬けていますか。

どのような酢:

どのような野菜:

問3

NPO法人が、このピクルスを企画した理由を教えてください。

.....

.....