

New「^{ASHITABA}明日葉」



明日葉は、八丈島が原産と言われています
地元では、昔から食用や民間薬として日常生活に取り入れられています
島の人々は、健康で長寿です
大阪薬科大の馬場きみ江教授は、その秘密を明かすため伊豆諸島に伝わる数々の俚言をヒントにアシタバの生理活性の研究をスタートさせたと言います

アシタバの健康効果

茎を切ると出る黄色い汁を分析して、主成分は色素成分カルコン類の新しい化合物であることを突き止めました

これらの成分は、アシタバ特有の物質であり、しかも多量に含まれていて健康に欠かせない多くの生理活性をもたらしてくれると報告されています

明日葉の現況

明日葉は、他の食材と相性が良いこと、食物繊維が多いことなどを含め、緑黄色野菜の貴重な食材として知られるようになりました

一方、先にも述べたように明日葉特有の成分分析の研究が進むにつれ、その健康効果が次々と報告されてきました

健康志向への食生活の改善意識と相まって、急速な、需要の拡大が進んでいます

しかし良質な八丈島産明日葉も収穫期は3月～6月の4ヶ月、作付面積も飛躍的に拡大することは不可能だと言われています

明日葉の安定供給

私たちは、お客様の要望に責任を持ってお答えするために……

- ① 良質な八丈島明日葉の品種を栽培すること
- ② 安全な明日葉を安定して供給することだと考えました
 - * インドネシアのスラバヤに生産・加工拠点を確保しました
 - * 同時に業界初となる「有機JAS明日葉」の認定を取得しました



有機JAS明日葉の誕生!!

安全・安心の明日葉



インドネシア スラバヤ ほ場

ほ場の一角でJAS認定を祝うAMBICO社員



インドネシア スラバヤ加工工場

現地のJAS認定加工工場の一部

原野を切り開いた理想のほ場は、年8ヶ月収穫できます⇒安定供給に欠かせない
八丈島の品種を栽培しました⇒歴史・実績・評価何れも欠かせない
摘み取る明日葉は、贅沢なまでに若芽のみ使用します⇒風味・色合いに欠かせない

加工にこだわり

摘み取った若芽は、じっくり時間をかけて低温で蒸します⇒成分を閉じ込め、風味・色合いを大幅に向上させました⇒インドネシア・スラバヤJAS工場の一部



製造工程(スラバヤJAS認定工場)

①明日葉生葉裁断⇒②水洗い⇒③蒸し⇒④乾燥⇒⑤完成

乾燥品の形で国内のJAS認定加工工場へ

粉末加工工程

①殺菌⇒②粉碎⇒③濾過⇒④菌検査⇒⑤計量⇒梱包・完成

