



## 青山・国連大学「ファーマーズマーケット」に出店 都内で群馬県産の梅・蜂蜜をPR!

### ■自然栽培にこだわった梅加工品等をPR!

今回は「Farmer's Market @ UNU」(主催: NPO 法人 Farmer's Market Association)に出店し、群馬県産の梅干しや蜂蜜等を販売していた「マロニエ」を紹介します。代表者の塚越さんは、太田市で美容師をしています。美容院の時間外や休日には、梅や野菜の栽培、養蜂を行い、県内のJA直売所や都内に出店して販売しています。

塚越さんは自然栽培にこだわっており、栽培期間中は農薬や化学肥料を使わない栽培をしています。梅は梅干しや梅ジャム等に加工して販売しています。梅干しは完熟梅を天然塩で漬け込み、三日三晩天日干しし梅本来の甘みと酸味を生かしたものとなっています。梅ジャムはこちらも完熟梅を使用し、蜂蜜をたっぷり使用して加工されています。蜂蜜にもこだわりがあり、飼育用の餌(砂糖水)など、いっさい含まれていない純粋な花の蜂蜜で、採取場所、季節や花の種類によって成分や色が異なるので、採取までの期間を長くして糖度の高い蜂蜜に仕上げているそうです。

取材に伺った10月8日(日)は、梅干しと梅ジャムの他にも、梅びしお(梅干しから種を取り蜂蜜を加えてペースト状にした万能調味料)、うめ酢(栽培期間中農薬不使用の紫蘇を使用)、ふき味噌(ふきも自家製)、蜜蝋ワックス(オーガニックオリーブオイルと蜜蝋で作製)、蜜蝋(食用も可能)、蜂蜜(コスモスやキンモクセイ等の蜜からできた蜂蜜「秋の百花蜜」)、巣蜜、自家製ハーブ(レモングラス、アップルミント、ローズマリー等)が販売されていました。また、ふき味噌、梅ジャム、梅びしお、梅干し、蜂蜜が試食提供され、都内のお客様に群馬県産の梅や蜂蜜加工品をPRしていました。



「マロニエ」出店の様子



お客様の対応をする代表の塚越さん



来場者に群馬県産をPR



「Farmer's Market @ UNU」の様子