

赤穂市で、みつ葉栽培とジェノベーゼソース等の製造販売



鍋島晴美さんと出荷を待つみつ葉



ジェノベーゼソース
(画像提供：なべしまファーム)

2024年3月8日調査

き っ か け

◆義母がみつ葉農家であり、繁忙期に農業を手伝っていたとき、規格外品のみつ葉が廃棄されるのを見て「食べられるのに、もったいない。」と感じていた。

◆5年前に義母から農業を引き継いだことをきっかけに、規格外品を活用した加工品の開発を始めた。

取 組 内 容

◆自ら栽培したみつ葉を使用して、ジェノベーゼソース、和風ソース、焼き菓子を自家製造し、自店舗やイベントで販売している。

◆「みつ葉のジェノベーゼソース」は、たっぷりとみつ葉を使っていること、アクセントとしてクルミを使用していること、子供から高齢者まで食べていただくために、にんにくを少なくして刺激を抑えていることなど様々なこだわりがある。「西播磨フードセレクション2023」ではグランプリに輝いた。

◆地元のジェラート店とコラボし、4種類のみつ葉ジェラートを開発。自店舗やイベントで販売するほか、一部を外食店に卸している。

◆お料理好きでレシピの引き出しが多い鍋島さんは、SNS等で随時みつ葉の活用法を掲載。「商品のストーリーや熱意を直接伝えたい。」との思いから、イベントに多数出店し、みつ葉の魅力のPRや食べ方の提案を行っている。

今 後 の 展 望

◆自分が楽しめること、やってみたいことを明文化し、周りの方に伝える事によって実現してきた鍋島さん。「焼き菓子、お茶、ランチを楽しめる農園カフェを開くことが今後の目標。みつ葉を使ったスムージーも提供したい。」と語っていただきました。

※4月からは、作業場横に飲食スペースを設置予定。

なべしまファーム

◆所在地

兵庫県赤穂市

◆お話を伺った方

鍋島 晴美

◆取組内容

- ・みつ葉と葉物野菜の栽培
- ・ジェノベーゼソース、焼き菓子等の自家製造販売
- ・みつ葉ジェラートの企画販売



緑色が映える焼き菓子



こだわりのジェラートは、
レモン、みつ葉ソース、発
酵あんこ、みつ葉の4種類