

逆境に負けずに新たなチャレンジ。
夫婦で作り上げた山ぶどうジュース



人工着色料・甘味料・香料・保存料不使用の「美葡萄」。温冷どちらのストレートでも、焼酎や炭酸で割っても、おいしくいただけます。

廣野新市さん(左)とエミ子さん。
2人で栽培から加工、瓶詰めまで行う、おしどり夫婦です。



山ぶどうジュース「美葡萄」〔川俣町〕

美葡萄の詳細はこちら！



☎S&Jやまきや
☎024-563-2836
川俣町山木屋字長橋23

山木屋地区で代々、葉タバコを栽培してきた廣野新市さん・エミ子さん夫妻。東日本大震災の避難中に参加した農業研修会で山ぶどう栽培を知り、葉タバコ畑だった土地に種をまきました。最初はうまく実らなかったものの、知り合いのワイナリーから剪定した枝を譲り受け、挿し木で増やして3年目に収穫に成功しました。「絞って飲んだら何ともうまい！これなら子どもから大人まで皆が飲める」と2023年に商品化しました。「こだわりは糖度が増すまで畑で完熟させること。皮ごと砕いてじっくり絞るからポリフェノールもたっぷり」と新市さん。栽培から加工まで、山木屋の地で真心込めて作るジュースには、廣野さん夫婦の思いがギュッと詰まっています。

グリーンピースのチーズケーキ

グリーンピースの味わいを楽しむ
しっとり食感のチーズケーキ

旬彩ヘルシー！
クッキング

学生が
考案！

グリーンピース

〔主な収穫時期／3月～6月〕

グリーンピースには、必須アミノ酸の「リジン」が豊富に含まれているほか、ビタミンCも豊富です。鉄や亜鉛、食物繊維なども含まれており、季節の変わり目の体調維持にも効果があるといわれています。



235Kcal (1/8カット分) 調理時間約60分 ※冷蔵庫で冷やす時間を除く

クックパッド福島県公式キッチン
「はら食っち～な ふくしま」で
レシピ公開中



材料 [15cmの丸型ケーキ型分]

- グリーンピース…50g
- 卵…2個
- クリームチーズ…200g
- 砂糖…80g
- 生クリーム…200g
- 薄力粉…大さじ2

作り方

- ①グリーンピースはさやから取り出し、柔らかくなるまで茹で、2/3は裏ごしする。
- ②常温に戻しておいたクリームチーズに、卵、砂糖、薄力粉、生クリームを少しずつ加えてよく混ぜる。
- ③①を加えて混ぜ、クッキングシートを敷いたケーキ型に流し込む。
- ④180℃に予熱したオーブンで30分ほど焼く。粗熱がとれたら冷蔵庫で2～3時間ほど冷やし、好みの大きさに切り分ける。

福島学院大学短期大学部食物栄養学科学学生が考案したレシピを紹介します。

今、刺し子に取り組んでいます。南郷刺し子のことは初めて知りましたが、やってみたいと思いました。(50代 鏡石町)