

高知県仁淀川町産 きくらげについて

株式会社ツボイ

←高知県吾川郡仁淀川町竹ノ谷

仁淀川の支流の1つ土居川

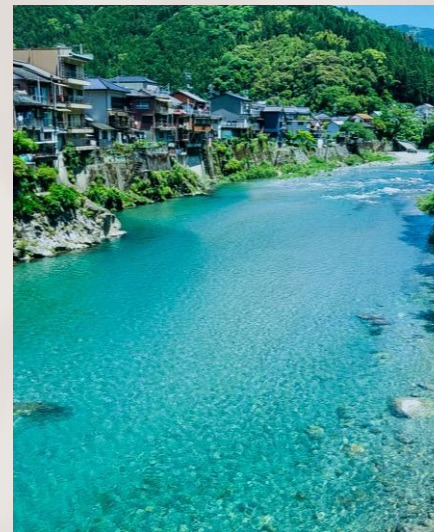
仁淀川とキクラゲの繋がり

国土交通省が毎年発表する「水質がもっとも綺麗な河川」に幾度も選ばれる、清流「仁淀川」。都会では味わえない日本の原風景がここにあります。

この川が生まれる源は、西日本最高峰の石鎚山系。夏は雨が多く、冬は雪と氷に閉ざされる原生林です。豊かな森が受け止めた豊かな水は、水底まで透き通るコバルト色をしており「仁淀ブルー」と呼ばれています。

仁淀川町を流れる土居川（仁淀川支流の1つ）は、上流にあり水質にも定評がある地域です。数は少なくなりましたが、天然のモクズガニ、アマゴなど清流でしか生きることのできない生物達と出会うことができる環境なのです。

弊社のきくらげ栽培棟のある標高750Mの山頂は、見渡す限りの森林と、涸れることのない山の水が豊富にあり、この自然の恵みがキクラゲの肉厚でぷりぷりとした食感や美味しさに繋がっています。



2023年春開始 連続テレビ小説の舞台

来春の連続テレビ小説『らんまん』の主人公のモデルは、高知出身で日本の植物学の父・牧野富太郎博士です。ドラマの舞台は仁淀川町の隣町「佐川町」となりますが、その博士が45種類の新たな植物を発見し、“牧野富太郎の裏庭”と呼ばれているのが、高知県吾川郡仁淀川町です。また、仁淀ブルーで知られる清流「仁淀川」もドラマを通じ認知度があがるであろうと予想しております。

視聴率15%以上で平均年齢が60代～70代のシニア層に対し、2023年は佐川町を含む、仁淀川が流れる地域がクローズアップされます。



黒あらげきくらげ

～高知の清流仁淀川をイメージした仁淀ブルーパッケージ～

品種・・・黒あらげきくらげ

特徴・・・アジア諸国では炒め物やスープに欠かすことのできない「黒色食材」の1つ。清流仁淀川源流の水を浴び、寒暖差の厳しい環境で育つきくらげは、肉厚でプリプリとした食感が特徴です。1つ1つ手作業で検品を行い、納得のいく高品質な商品のみを出荷しております。

食育関係・・・高知県内小中学校約40,000人の給食に使用されています。

メディア露出・・・2021年7月放送のNHK「ためしてガッテン」便秘特集で当社の、きくらげ栽培風景、商品、きくらげを使った料理など放送されました。



↓こちらの写真は15gタイプとなります。その他25g、50g、大袋100gをご用意しております



国産の黒あらげきくらげスライスタイプは、戻し時間がホールタイプに比べ早く、予めスライス乾燥させているので簡単に料理に使いやすい特徴があります。また、スライスタイプの製造は作業工程が増えるため国内でも製造する農家は少ないです。

白あらげきくらげ

～高知の清流仁淀川をイメージした仁淀ブルーパッケージ～

品種・・・白あらげきくらげ

特徴・・・黒きくらげに比べると収穫量が1/4で、栽培が難しくデリケートな為、生産農家も少なくほとんど市場に出回る事のない希少品種。女性のお肌を連想させる、自然な白色で上品な食感、味わいがある事から薬膳料理をはじめ、和食、中華、洋食まで幅広く使用されています。

受賞歴・・・2021年高知県地場産業大賞「奨励賞」を受賞。

※ホールタイプを手間暇かけて細切りにし乾燥させたものがスライスタイプです。



←こちらの写真は10gタイプとなります。その他20g、40g、大袋80gをご用意しております

白あらげきくらげスライスタイプを製造しているのは、国内でも弊社を含めて数社程です。※ホールタイプに比べると機械乾燥時に厚みが薄くなる分、茶色っぽくなりますが、戻すと自然な黄みがかった白色になります。

きくらげ佃煮シリーズ

～2023年1月より商品パッケージをリニューアルしました～

商品・・・きくらげ金平（佃煮）

特徴・・・原料に高知県仁淀川町産の黒あらげきくらげと、希少な白あらげきくらげを100%使用。高知ならではのカツオ出汁をきかせ、きんぴらごぼうのような甘辛い味付けと、胡麻油の香りが食欲をそそる贅沢な佃煮です。

商品・・・山椒をきかせたきくらげ佃煮

特徴・・・原料に高知県仁淀川町産の黒あらげきくらげと、希少な白あらげきくらげを100%使用。高知ならではのカツオ出汁をきかせ、香りが良く爽やかな高知県産山椒実をほどよく使用した山椒味の贅沢な佃煮です。



きくらげキンピラ（佃煮）100g



山椒をきかせたきくらげ佃煮100g

スタッフ紹介



代表取締役 藤原幸栄

1955年 高知県吾川郡池川町（現：仁淀川町）で生まれる

1974年 上京し、証券会社に入社。8年勤務し商売の基礎を学ぶ

1987年 これからは健康の時代という思いから、医薬代替療法の会社を設立

2018年 安心、安全なきくらげを全国に届けたいという思いから、株式会社ツボイを設立

60歳という節目迎え、日本の将来を担う子供たちの成長に良い食材はと考えた時、カルシウムが牛乳の3倍、ビタミンD、鉄分などの栄養価が高いきくらげがありました。しかし、日本の消費しているきくらげの97%は、中国などの輸入品に頼っているという現実です。安心、安全なきくらげを全国に届けたいという思いが、きくらげを生産するきっかけとなりました。

「人間の体は食にあり」これが基本であれば、農薬を使用していない食材を、体内へ取り入れることの大切さがわかっていただけたと思います。人間健康を失ってから後悔をしている方々がほとんどではないでしょうか。現在では、学校給食にも使っていただくようにもなりました。この栄養価の優れた国産きくらげが、全国の食卓に並んでいる時代はそう遠くないと思います。



喜岡 順子

心美人の香川っ子！68歳過ぎて、香川から高知県仁淀川町へ移住

若いころからずっとやりたかった農業と仁淀川きくらげとの運命的な出会い。

毎日、心キュンキュンさせながらセカンドライフを満喫中です。

全国の主婦の皆様！私も主婦で、毎日料理を作ってきましたが健康を考えながら料理を作るのは大変でした。女性が必要な栄養素を多く含んでいる乾燥きくらげは、「プラス1」「プラスα」食材として使え、炒めたり、スープにいれたり、サラダに使ったり今ではキッチンに欠かせない常備品です。認知症予防や、骨粗鬆症予防のために食べているって言うのもありますけどね。

岡林 善幸

手紙の様に熱い想いを届けたい！元郵便局員の挑戦

40年間、高知県内の郵便局で勤務。人から人へ……。人の縁や、思いを繋ぐ仕事をしてきました。今度は高知県の秘境仁淀川町より、全国の皆様と仁淀川きくらげとの「素敵な縁」を、届けることができたらと思います。

朝霧と、朝日を浴びながら収穫し、昼間に洗浄や加工作業。納得のいく商品だけを選別し、新鮮なまま夕方の最終便に乗せて全国へ配送しています。