

一味唐辛子のご案内

～全笑の畑からの贈り物～

■一味唐辛子について

全笑の一味唐辛子は京都・丹波地域を中心に自社農場・契約栽培により収穫した全笑オリジナル品種「京新清水唐辛子」を使用しています。京新清水唐辛子は全笑の経営理念を代表する作物です。

「全笑」という名前は「生産者・地域の方・消費者 すべての人が笑顔になる経営を目指します」という経営理念からつけられたものです。全笑は生産者と京新清水唐辛子の栽培契約を結ぶことにより、天候や市場に左右されがちな農産物の価格を固定し、生産者の収入の安定化を提案しています。また、徹底した栽培指導のもと、肥料・農薬の管理を行い、口にして頂く方々の安心と安全を追求しています。

■全笑の唐辛子について

全笑のオリジナル品種「京新清水唐辛子」は、自社農場だけでなく、JAさんと協力して近隣の農家さんにも唐辛子づくりをお願いしています。生産者の顔が見え、栽培管理された、安心・安全な唐辛子となっています。

栽培の中心となる、京都・丹波地方は今でも多くの自然が残り、空気・水・土が清らかな場所です。このような環境を利用して多くの京野菜や黒豆などが栽培されています。「京新清水唐辛子」もこのような環境で栽培・収穫されています。

全笑の唐辛子栽培は種から始まります。野菜の栽培は「苗を育てる事が半分」といわれるほど苗が大切です。温度と水の管理をきっちり行う事で元気で強い苗になります。その頃、畑では唐辛子が根をのばしていきやすいようにふかふかの土になるよう耕していきます。ここは天候との勝負です。水分が多すぎず少なすぎない状態を目指します。

唐辛子を畑に植え付けたら、倒れないように支えてやったり、雑草を抜いたり、葉の様子はどうかなど色々と手間をかけていきます。農薬は最低限使います。基準を守り、使ったらいつ、何を使ったかの記録を付けます。

丹精を込めた唐辛子の収穫は一年の苦勞を忘れさせるほど貴重な時間です。真っ赤できれいな京新清水唐辛子は辛みと唐辛子本来の風味を持ち合わせた唐辛子になります。

「京新清水唐辛子」はタカノツメや市販の一味や七味に使用されている唐辛子と違い、甘みのもととなるアミノ酸がより多く含まれています。このため京新清水唐辛子の辛さの中に野菜の甘みも感じる唐辛子です。



■一味唐辛子の使用例

一味唐辛子は和洋中を問わず使える薬味・調味料なので、ぜひ試してください。隠し味に焙煎した大豆を加えることで香ばしさをプラスしています。

うどん・そば・そうめん、親子丼、湯どうふなどに薬味として。

野菜炒め、パスタ、煮物、きんぴらごぼうなどに調味料としてお使い下さい。

