

2008年7月16日(水)～29日(火)

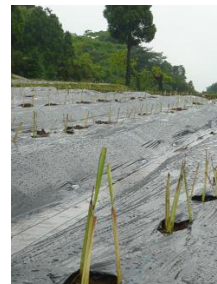
14日間限定企画

伊勢丹新宿店本館地下1階プラドエピソード

Fresh Lemongrass Fair

フレッシュ レモングラスティ フェア(14日間限定で生葉レモングラスをご紹介)

～レモングラスの最高峰を求めたら、武雄で発見しました～



「ひと」「自治体」「土地」の絆でつくられたレモングラス

香り・味ともに優れているハーブの中でも特別の存在であるレモングラス。シオラールが含まれ、すっきりとしたレモンに似た香りで心身の疲れを癒し、集中力を高めると言われています。そんなレモングラスの最高峰の味を探し求めたら、佐賀県の武雄で出会いました。ここでは「ひと(生産者)」と「自治体」と「土地」が強い絆と意識で結びついているのが、他のどこよりも大きな強み。

棚田でのレモングラス作り

武雄では、2007年にコンセプトから作り上げてロジカルにレモングラス作りを始めました。農薬飛散の可能性の無い場所、水はけの良い場所...等を選んでいき、標高250mに位置する棚田に目をつけたのです。ここなら他の畑の影響を受けずに無農薬栽培を出来る！と。

レモングラスin武雄のソーシャルソリューション

当時、武雄が抱えていた問題に①イノシシ被害 ②農業就労者の高齢化 ③生産者の意欲減退→農業離れ ④遊休農地・耕作放棄地の増加 などがありました。レモングラス栽培は、彼らにとってこれらの問題を解決する糸口にもなっているのです。イノシシが嫌うレモングラスの香りは①のソリューションとなり、栽培作業は比較的軽作業のため高齢者の生産も可能です。それに伴い、作業性の負担の大きさから遊休農地となっていた棚田の様な場所も生産地に生まれ変わることが出来たのです。そして、何よりも大きいのは、生産者が「レモングラス栽培」に新たな光を見出し共有の目標となり意識が変化してきたことなのです！

このケースの様に、日本の農業就労人口が増え、食糧自給率が上がったラステキではありませんか？

お問合せ先—(株)伊勢丹食品営業部プラド エピソード (03-3225-2581)