

こちら シマ桑情報発信局！

3

○これから本格的な
シマ桑の収穫シーズン！



奄美地方も梅雨入りし、雨が多く気温も徐々に上がる季節となりました。シマ桑は、これからが成長真っ盛り！先日の台風6号による大きな被害もなく、畑ですくすくと育っています。

今年度も4月下旬から収穫がスタートしており、現在、1回目の収穫期を迎えています。シマ桑の年間収穫回数は、3～4回。本町では、気候や成長の具合を確認しながら、年3回の収穫サイクルを推奨し収穫を行っています。

青汁の原料となるシマ桑は、長さ1m程の枝をハサミで根元から切り、1本1本手作業で枝から葉っぱを落として収穫します。

この生産者の地道な努力が、安心・安全で良質なシマ桑を育てているのです。

レシピ紹介



しっとりとなめらかな口あたり…

桑の葉クリームチーズケーキ

材料

さつまいも 200g、クリームチーズ 200g、砂糖 70g、卵 2こ、生クリーム 200mL、桑の粉末 小さじ1/2杯、薄力粉 20g

作り方

- ① さつまいもは、柔らかくゆで、粗熱を取る。
- ② 生クリーム100mLで桑の粉末をとかす。
- ③ ①、②と卵と残りの生クリーム(100mL)と一緒に裏ごしをする。
- ④ 室温にもどしたクリームチーズをハンドミキサーで攪拌(かくはん)する。
- ⑤ ③と④を混ぜて攪拌し、さらに砂糖70gを加えて攪拌する。
- ⑥ 薄力粉を入れざっくり混ぜる。(かき回しすぎないこと)
- ⑦ 余熱した180℃のオーブンで40分焼く。

このレシピは、昨年沖永良部島での移住体験ツアーに参加された、神奈川県の方からいただきました。

みなさんもぜひ、ご家庭で作ってみてくださいね★

ペリーちゃん



ご愛飲者の声



大津 勘字
60代 男性

自然の恵みがたっぷり入ったシマ桑青汁。ご愛飲の方々の生の声をご紹介します。
少しでも薬に頼らない生活が送れるようにと、毎日シマ桑青汁を飲んでいるところです。近頃は、健康にもだんだん興味を持ち始めるようになってきました。シマ桑青汁は、農薬を使わずに栽培された桑葉を原料としているため、安心して飲めるのでうれしいです。夜は焼酎に入れて飲んでます。そのまま入れてサッと溶けますし、色も鮮やかなグリーンで甘味も増します。あまり飲みすぎないように注意したいと思います。

※個人の感想です。



みなさんの喜びの声、お寄せください！



『シマ桑が気になってしょうがないのよね』
『シマ桑、試してみたいんだけど…』

という方に朗報です！

近く **シマ桑無料モニター** を募集します

緊急告知!!

シマ桑に関することなら

問 農林課
電話(84)3164