

報道関係者各位
プレスリリース

2023年10月18日



伊豆大島の特産「明日葉」の魅力を伝えたい！
東京都立大島高等学校の生徒とみまつ食品が共同開発した
「伊豆大島の明日葉を使った餃子」を11月1日限定販売

餃子をはじめ、焼売やワンタンなどの中華点心の製造販売を行っている株式会社みまつ食品(所在地：群馬県前橋市、代表取締役：神山 光永)と東京都立大島高等学校(所在地：〒100-0101 東京都大島町元町八重の水127)は生徒と共同開発を実施した「明日葉ぎょうざ」の限定販売を開始します。



『東京都立大島高等学校』(以下：大島高校)農林科の生徒と『株式会社みまつ食品』(以下：みまつ食品)は伊豆大島の特産である明日葉を使った餃子を共同開発しました。大島高校による島内特産物の認知度向上と生徒の社会的学習のため島内特産物を使用した加工食品の企画開発を実施しました。今回は島内の特産野菜である明日葉を使用した冷凍餃子を開発しました。生産は共同開発のパートナーである、みまつ食品が担当し全国に向けて通信販売、及び一部量販店での販売を開始します。

■ 開発の経緯

大島高校 3 学年の中村さんは共同開発に関して経緯をこう解説します。大島高校農林科は以前より島内特産物の認知度向上の活動を実施してきました。島内の特産物は魅力的で美味しいものもたくさんありますが、島外の方に魅力を伝えきれていない状況でした。高校生の立場から自由な発想により島内特産物を原料とし消費者の手に取ってもらいやすい商品の企画開発を進めておりました。今回みまつ食品さんと共同開発を実施したメインの原料である明日葉は伊豆大島の特産野菜です。明日葉は伊豆大島の恵まれた自然環境により丈夫に根を張り味や香りも強く仕上がります。明日葉は別名八丈草（ハチジョウソウ）とも言われ八丈島や伊豆諸島と太平洋沿岸で生産が行われており、伊豆大島でも栽培が盛んです。ただ、明日葉は島内では消費されているが島外での消費はそこまで多くありません。私も小さい時から明日葉を食べて育ち、美味しさを理解しているので島外の方にも是非食べていただきたいと思い今回の共同開発で使用致しました。また、近年では明日葉の生産者は減少傾向にあります。これらのことから明日葉の魅力を多くの方に知ってもらい、生産農家の応援と島内の地域経済の活性化につなげていきたいと考えております。



大島高校の中村さん

大島高校農林科の丸橋佳緒里先生はこう解説します。大島高校農林科では以前より島内特産物の認知度向上を図る体験学習を実施しております。島内ではできることが限られるため島外や他県の食品メーカー様と協力関係を築き生徒に対して食品開発のプロセスを一から体験させるプログラムを実施しております。生徒は商品の企画から開発、パッケージデザインまでを一貫して担い食品産業への理解を深めるとともに食品メーカーの担当者様とのコミュニケーションを通し社会的学習やコミュニケーション能力の向上につながればと考えております。同時に島内特産物の理解を深め卒業後も島内経済の活性化につながる人材の育成を目指しております。また、私自身群馬県出身で、今回の共同開発パートナーのみまつ食品さんが位置する地名も「前橋市上大島町」で“大島”繋がりのため、両地域の経済活性化につながればいいと思い今回の開発の打診をさせていただきました。



都立大島高等学校農林科 丸橋先生

■明日葉の美味しい話

セリ科の野菜である「明日葉」は爽やかな香りとクセになる苦味が特徴です。天ぷらやおひたしなどの食べ方が一般的ですが、餃子との相性も良い野菜です。餃子の肉汁はクセのある苦味を適度に和らげ、明日葉に馴染みのない人にも食べやすい風味になります。反対に明日葉が餃子全体をさっぱりとした後味にしてくれるため、豚肉のジューシー感を感じつつもこってりし過ぎずいくつも食べられるような餃子に仕上げることができます。豚肉と明日葉が相互に作用して食べやすい後味に仕上げつつ、両者の特徴や存在感はしっかりと感じられる餃子となっております。栄養の面から見ると、明日葉は総合的に栄養価が高く、食物繊維、β-カロテン、カルシウム、ビタミンCなど、様々な栄養素を含んでいます。食物繊維は、キャベツの約3倍も含まれており、食後の血糖値の急上昇を抑える働きや、腸内環境を整える働きがあります。不足しがちな栄養素の一つであるため、積極的に摂取していきたいですね。また、βカロテンは体内でビタミンAに変換されて作用し、皮膚や粘膜の健康維持に役立ちます。明日葉はほのかな苦味が特徴の野菜ですが、青汁の原料としても使われるように栄養面でも優れた食材です。特定の栄養素を多く含む野菜や食物は多くありますが、複数の栄養素をバランス良く含んでいる点が明日葉の栄養面から見た良さなのではないでしょうか。明日葉餃子を食べ、美味しく栄養素を摂取したいですね。



株式会社みまつ食品 管理栄養士 岡本さん

■明日葉栽培のこだわり

伊豆大島で明日葉を栽培する農家の駒村さんはこう語ります。私は伊豆大島で明日葉を栽培している生産者の一人として、この特別な土地での作物作りの背後には、多くの情熱、試行錯誤、そして私たちの深いこだわりがあることを皆さんに知っていただきたいと思っています。最初に、私たちが重要視している点は「農薬不使用」による栽培です。一般の消費者が食品に求める最も基本的なこと、それは「安全性」です。私たちもそれを最も重要視しており、それを実現するための自然の方法を日々探求しています。有機肥料の積極的な使用、冬季の落葉を再利用して腐葉土を作成するなど、伊豆大島の自然の恵みを最大限に利用し、私たちの明日葉に独自の風味と安全性をもたらしています。そして、明日葉の品質は収穫時期にも大きく左右されます。私たちが特におすすめするのは、春と秋の旬の時期。この期間に収穫される明日葉は、他の時期とは一線を画する風味と食感を持っています。そのため、私たちはその特徴を最大限に生かすべく、お客様のニーズに応じて、生食用、加熱用、さらには加工用としての明日葉を提供しています。伊豆大島の地勢や気候は、明日葉栽培にとって絶好の環境を提供しています。火山の影響で形成された砂壤土は水はけが良く、明日葉の根に適度な空間を提供し、健やかに成長させます。また、年間を通じて温暖な気候は、明日葉が豊かに成長するのに適しています。この自然の条件を活かして、私たちは一つ一つの明日葉に心を込めています。しかし、この伊豆大島での農業にもいくつかの問題が存在しています。特に、高齢化や生産者数の減少は深刻な課題となっています。私たち生産者は、この地での明日葉生産を永続的に続けていくため、そしてより多くの人々に伊豆大島の明日葉を知ってもらうため、様々な取り組みを行っています。私自身、埼玉県出身という遠方からこの伊豆大島に移住した背景には、伊豆大島出身の後輩の熱い想いが影響しています。彼の情熱に触れ、私もこの土地で何か新しいことを始めたくくなりました。そして、明日葉という特別な野菜を栽培することに決めました。明日葉の生産に関する私の最大の願いは、伊豆大島産の明日葉が多くの人々に知られ、その風味や栄養、そして私たちのこだわりを感じてもらえることです。私たちは、伊豆大島の恵みを受けながら、明日葉一つ一つに心を込めています。皆さんにもその情熱や思いを感じていただきたく、日々の生産活動に取り組んでいます。



左：明日葉農家の駒村さん 右：大島高校の中村さん

■商品特徴

『明日葉ぎょうざ』の特徴は、伊豆大島産明日葉をふんだんに使用しております。明日葉は伊豆諸島と八丈島や太平洋沿岸で生産されるセリ科の野菜です。独特な風味とほのかな苦味が感じられる野菜で、さっぱりとしていて餃子に含まれば爽やかな口当たりになります。シャキシャキとした明日葉の食感もクセになる配合に仕上げました。また、明日葉以外ではキャベツ、玉ねぎ、ニンニク、生姜はすべて国産を使用しました。豚肉も国産の豚肉を使用しております。皮に関しては、みまつ食品のオリジナルブレンドの小麦粉を使用しております。このオリジナルの小麦粉は準強力粉に分類されます。そのためパンのようなもちりと引きが強い生地に仕上がります。焼き上がり時は水分をしっかりと包んでモチモチ食感が特徴の皮に仕上げることが出来ました。



内容量：18g × 12個

温度帯：冷凍

■明日葉ぎょうざの販売概要

開始日 : 2023年11月1日(水)10:00～

販売場所 : 餃子工房 RON 群馬県前橋市野中町 401-3

餃子工房 RON EC サイト (<https://www.ron-gyouza.jp/fs/gyouza/6034>)

餃子工房 RON 楽天市場店 (<https://item.rakuten.co.jp/ron-gyouza/6034/>)

餃子工房 RON YAHOO ショッピング店 (<https://store.shopping.yahoo.co.jp/ron-gyouza/6034.html>)

大島の島内の量販店

販売価格 : 750 円/パック(税込)

限定数量 : 300 パック

■都立大島高等学校に関して

公式 HP: <https://www.metro.ed.jp/oshima-h/>

株式会社みまつ食品は、今後もより一層サービスを充実させ、お客様の食生活をサポートしてまいります。

■みまつ食品とは？

みまつ食品は、東京中野で大成功していた「小松」の小林氏のもと現会長の兄が修業したところから始まりました。神山会長の兄は小林氏の元で修業し故郷群馬県桐生市に戻り「桐生みまつ食品」を設立しました。現会長は桐生みまつ食品に昭和 42 年に入社しました。3 年後神山会長は独立を果たし前橋市内に昭和 45 年「前橋みまつ食品」を設立、夫婦 2 人での餃子作りがスタートしました。現在では 1 日、餃子 100 種類、シュウマイ 50 種類、ワンタン、春巻、肉巻等を 1 日平均 90 万個以上を製造しており、大手スーパー、外食産業、宅配会社と幅広い業態へ商品を供給しております。

■会社概要

商号	: 株式会社みまつ食品
代表者	: 代表取締役 神山光永
所在地	: 〒379-2153 群馬県前橋市上大島町 2-1
設立	: 1970 年
事業内容	: 餃子、焼売の製造業
資本金	: 4,000 万円
コーポレートサイト	: https://www.mimatsu-grp.co.jp/company/
餃子工房 RON	: https://www.ron-gyouza.jp/

【本プレスリリースに関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社 みまつ食品 (みまつ食品の餃子工房 RON 担当)

Tel : 0120-363-833

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 みまつ食品 (ソリューション事業部)

担当 : 加藤

Tel : 027-261-2534

E-Mail : y-kato@mimatsu-grp.co.jp