

2015年(平成27年)

8月29日 土曜日

発行所
空知新聞社
岩見沢支社

岩見沢市9条東1丁目27の3
TEL0126-22-3700 FAX0126-22-8367

プレス空知

http://www.websorachi.com/

Eメール iwamizawa@pressorachi.co.jp

岩見沢産玉ネギ 「新ブランド」に



「玉葱の神様」を手に岡社長

道北アークスで販売

その名も「玉葱の神様」農家9戸が統一基準で栽培

【岩見沢】北海道・東北が地盤の食品スーパー大手、アークスグループの道北アークス(40店)が8月から、健康食品販売のグレースおか(7東4、岡淑子社長)が取り扱っている農業用資材「海洋ミネラルMCM」を使って栽培された岩見沢産タマネギの販売を始めた。ブランド名は産地表示入りで「玉葱の神様」に決まり、機能性表示食品として届出済み。岩見沢特産のタマネギの知名度向上が期待される。

海洋ミネラルMCMでグレースおか扱う

海洋ミネラルMCMは、海水を原料に特殊な製法で製造。グレースおかの海洋化学(本社・東京)が茨城県ひたちなか市のミネラル豊富な

海水を原料に特殊な製法で製造。グレースおかでは7年ほど前から取り扱いを始め、現在も道内で取り扱っているのは同社だけという。

MCMは原液を2千〜3千倍に希釈して直接、農作物の葉面に散布して使用。植物に必要なミネラルが効率よく吸収される特長があるという。これまでMCMを使ったタマネギ農家の間で「収量が増え、病気が減る」と「ロロ」で評判が広がり、昨年は市内9戸が「一回散布」などの統

一基準を作って栽培した。他の肥料などと一緒に使え、農薬を減らせるのも利点という。MCMを使ったタマネギの品質に目を付けた道北アークスが本年産から仕入れることを決め、8月から各店で販売を開始。4月にスタートした「機能性表

示食品」の消費者庁に対する届出も済ませ、近くブランド名としても商品に表示する見通しという。

岡社長は「MCMを

使ったタマネギは健康にもいい。付加価値の高い岩見沢産タマネギが多く消費者に選ばれているので、知名度向上に一役買えれば、M

C Mは他の農作物にも広く使えるので、これを機にさらにPRに力を入れていきたい」と話している。

【末永直樹】