



PROFILE

まずだ
増田 ミサエさん(73歳)

弥富市五明

にんにく料理の 専門店を目指して

増田さんは、弥富市で居酒屋を経営しながら、グリーンセンター十四山店(菜々耕房)に加工にんにくを出荷している産直会員です。増田さんの加工にんにくの特長は、食後2〜3時間ほどにおいが気にならなくなる点だそうです。もちろん個人差はあるそうですが、お店でアンケートを実施したところ、8割の方がその効果を実感したと回答されました。加えて、にんにく本来の風味はしっかり効いていることから、今ではお店で提供するメニューのほとんどに使用しています。

にんにくの加工をはじめたのは今から10年ほど前だそう、きっかけは「にんにくを敬遠されている皆さんに何とか食べていただきたい!」との思いからでした。当初は時間と手間がかかり、とても量産できる作業ではなかったそうですが、試行錯誤の末、1年前についてオリジナルの天然ミネラル液を使った安全・安心な無添加の加工法に辿りつきました。

菜々耕房に出荷されるようになったのは4か月ほど前から、きっかけは、それまで自分のお店でしか取り扱っていなかった加工にんにくについて、実際に食事をされた常連のお客様から、『もっと宣伝して沢山の人

に紹介してはどうか』との助言を多くいただいたからだと、増田さんは教えていただきました。

そんな増田さんに産直の魅力について伺うと、「10年かけてようやく辿り着いた加工にんにくを、地域の皆さんに広く知ってもらえることが魅力であり、喜びです」と、増田さんは笑顔で話します。

今後の目標は、一人でも多くの方に加工にんにくの素晴らしさを知ってもらい、現在のお店をにんにく料理専門店にすることだそうです。周りや、にんにくが苦手だった方々が、増田さんのにんにく料理を食べる元気になったり、お店のリーダーになってくれた今までの経験が、その大きな原動力になっているそうです。

最後に増田さんから消費者の皆さんに向けて、「菜々耕房では商品紹介のポップもつけて販売しています。なかなか言葉だけではお伝えすることが難しいので、ぜひ一度召し上がっていただけたら嬉しいですよ」とメッセージをいただきました。



写真⑥は、スライスしたにんにくを7日から10日ほどしょうゆ漬けたもの。様々な料理にダシとして使用したり、卵かけご飯にそのままかけても美味しいんだとか。写真⑦は「にんにくの素揚げ」。油で揚げて塩、コショウだけで味付けただけだからこそ、にんにくの風味がしっかり味わえる増田さん一押しの料理。どちらも簡単なのでぜひご家庭で試してほしいとのこと。

