

人と人をつなぎ、カタチへ

～ぶどうの剪定材を活用～



かすぶちともみ

ぶどう園さくま 粕浏朋美さん

楽に！楽しく！

鶴岡市旧櫛引にある「ぶどう園さくま」。そこには、東日本大震災後にUターンし、就農した粕浏朋美さんがいる。粕浏さんは、ぶどう園さくまの長女。農業には興味がなかったが、「食」への興味は強かった。自然に近い状態で育てるぶどうを栽培している。

ぶどう栽培で、寒い時期に行われるのが剪定作業。剪定は来期のぶどうのできを決める重要な作業で、枝を切り、集めた枝を春先に山で燃やす。大事な作業だが燃やすだけで楽しくなかった。枝を有効に活用できないかと考えた粕浏さんは、海外では剪定材を燃やし食材に香り移していることを知り、鶴岡高等専門学校に相談。学生が中心となった、燻製チップの開発が始まった。

次は燻製する食材探し。おいしいスモークが食べたいという粕浏さんの気持ちが、五十嵐ファームの「鶴岡桜美豚」との出会いにつながった。加工から流通については、プロにお願いし、平成29年11月八ムとベーコンの燻製商品が完成した。

粕浏さんは、自分の思いを伝えることで、共感する人と人をつなぐコーディネーター！。

楽に！楽しく！という思いが多くの人を結びつけている。



燻製チップの開発
【鶴岡高等専門学校】

剪定材の粗砕
【(株)渡会電気土木】



剪定材の提供
【ぶどう園さくま】



剪定材

チップ固形用
米の提供
(チップの粘着剤)
【つや姫マイスター】



鶴岡桜美豚
【五十嵐ファーム】



料理開発
【西洋割烹花月
グランドエルサン等】



スモークへ加工
【(株)東北ハム】



卸し、販売
【(株)長南牛肉店】

BUND STORY(ブンド ストーリー)は、粕渕さんがぶどうの剪定材で何か素敵なことができないだろうかという思いから始まり、この思いが人をつなげてできた商品。平成 29 年 11 月に 200 セット限定で販売した。春からは、レストランでオリジナルメニューの提供をスタートする。

BUND STORYには、庄内弁の「ブンド (ぶどう)」とドイツ語の「つながる (ブンド)」の 2 つ意味が込められている。

ぶどう園さくま Tel : 090-9536-0721 mail:budouensakuma@gmail.com
facebook 「ぶどう園さくま」で検索してください。

燻製ってなに？

燻製とは、塩漬けにした肉や魚などを煙でいぶし、長期保存を可能にした保存食のこと。煙でいぶすことで、殺菌。酸化防止などの効果がある。

一般的に多いのはサクラを使った燻製。今回のぶどう剪定材の燻製は、数品種のぶどう剪定材をブレンドし、鶴岡桜美豚のうまみを引き出している。

