

# やまがたの食

## 戸沢産パプリカ

土づくりにこだわった

肉厚なパプリカ

戸沢村では平成19年に「戸沢村パプリカ栽培研究会」を設立し、パプリカの栽培をはじめた。パプリカの栽培をはじめたきっかけは、水稲栽培との組み合わせ栽培がしやすいことや、国内生産が少量で輸入品が市場の大半を占めており収益性が見込めることである。現在は7軒の生産者が20棟のハウスで年間約9万個のパプリカを生産している。4月下旬と6月初旬の2回にわけて定植し、7月下旬から11月下旬まで長期間収穫する。

研究会会員の清水尚也（しみずなおや）さん（48）に栽培について聞くと「有機質肥料を使い2年かけてつくった土で栽培しているので、味が濃く肉厚なパプリカになっている」と自信をもって話す。

また、津谷地区では、ほ場整備工事で地下かんがいを整備したこともあり根腐れを起こすことはほぼなくなったとのこと。



パプリカを収穫する清水さん



パプリカを栽培している津谷地区のハウス

# 新商品！「スイ〜トパウダー」



赤色パプリカから作られたスイ〜トパウダー  
30g入り（パプリカ3個分）、500円

規格外品を有効活用し、「戸沢のパプリカをもっと多くの人に味わってほしい」との思いで、3年前に開発を始めたパプリカ調味料が今年8月に完成した。

小さく切ったパプリカを干し、さらに乾燥機で乾燥させた後、機械で粉末状にして完成する。

市販のものとは違い焙煎していないので、商品名のとおり、ほのかに甘い仕上がりになっている。

現在は試験販売ということで、道の駅とぎわ「とぎわ農楽市」などで限定的に販売されている。

来年度からパッケージを作成し店頭でも販売する予定となっている。

## 使い方いろいろ！おすすめメニュー



**パンケーキ**

ホットケーキミックスにスイ〜トパウダーを混ぜて調理。  
甘いのでスイーツにも使える。  
見た目も鮮やか。



**酢豚**

豚肉の衣と甘酢あんにスイ〜トパウダーを混ぜて調理。甘みがより強調されて、まろやかな味わい。ピーマンの代わりにパプリカを使用。



**カレーライス**

カレールーにスイ〜トパウダーを混ぜることで、辛そうに見えるがよりマイルドになり、コクも増しておいしい。ごはんにも混ぜて炊きこみ色付け。

こちら「道の駅とぎわ」とぎわ農楽市」などで限定的に販売している。東北地方の一部の県でしか販売されておらず、山形県ではまだあまり出回っていない。ビックリするほど甘いのでぜひご賞味あれ。  
来年度から関東への出荷用に作付面積を増やしていく予定となっている。



フルーツ感覚！  
「スイ〜トパレルモ」

これまでとは違う品種のイタリアンパプリカ「スイ〜トパレルモ」の栽培も始めた。スイ〜トパレルモは、苦みがなくジューシーでフルーティーな食感が特徴。