

金属加工会社が農業法人に参入

サフランを栽培 商品化 山梨の特産品めざす

甲府市増坪町の金属加工業「峰岸商会」(峰岸一郎社長)は6月1日、香辛料のサフランを栽培、販売する農業法人を設立する。暗所で水を与えなくても芽を出し、花を咲かせるサフランの生育に峰岸社長が興味を持ち、自宅で育て始めたことがきっかけ。今後、市内の食品卸会社を通じて売り出す。県中北農務事務所によると県産サフランの商品化は珍しいという。

サフランはアヤメ科の多年草で、乾燥させた赤いめしべが香辛料としてパエリアなどの料理に使われる。国内では大分県竹田市が産地として知られ、峰岸社長が同市の農家の栽培方法を知り、2年前に試しに育て始めた。物置に球根を置き、花を咲かせてめしべを摘み取り乾燥させる。冬場に球根を土の中に植えて増殖させ、初夏に掘り起こし、同様の作業を繰り返す。

一つの花からは3分裂しためしべ1本しか取れないため当初生産できたのは数株だった。

新規事業を検討していた峰



甲府

子未来 恭
小林 本田
(055) 231-3111
FAX 231-3161

洋菓子店などに配ったサンプル用のサフラン

今年に入り、県内の洋菓子店や東京都内のレストランにサンプル製品を配った。めしべを摘み取る際に捨てる薄紫色の花びらは、天然染料として郡内織物に活用できるか考えている。

本業のステンレス加工は継続しながら、サフランの生産を目指す。峰岸社長は「サフランは医薬品としても使われるなど活用法が多样。将来山梨の特産品となって地域振興につなげていきたい」と話している。



球根を掘り起こす峰岸一郎社長(右端)ら
甲府市増坪町