


タイトル	イタドリを用いたジャムの商品化	
概要	タデ科の多年生植物のイタドリを4月下旬から5月中旬の2週間で収穫し、ジャムに加工する。血液サラサラ効果などの健康増進作用が期待される。	
管理方法・技術的視点	<p>タデ科の多年生植物のイタドリを採取しジャムに加工する。血液サラサラ効果などの健康増進作用が期待される。</p> <p>製造工程は次の通り</p> <p>①イタドリの採取(4月下旬から5月中旬の2週間で1年分を採取する) 群生地が分かればそこで毎年採取することが可能。</p> <p>②皮をむき、小さく切って塩水にさらす。</p> <p>③茹でた後、さらにもう一度水にさらす。</p> <p>④ミキサーにかけた後に袋に入れて、冷凍保存する。</p> <p>⑤冷凍保存したイタドリを、ジャムを煮る都度、解凍し使用する。</p>	
備考	<p>地元の女性たちが中心となり大学や行政の助言を参考に、地域資源を用いた製品化に取り組む。イタドリの他、ヨモギなど山間地ならではの地域資源を活かした商品開発を展開。近隣の温泉地の他、新たにカフェを設けるなどして、観光と結びつけた販売戦略を展開している。</p>	 <p>イタドリジャムの商品(原材料はイタドリ・砂糖・レモン・クエン酸。)</p>
場所・主体	<p>岐阜県関市 有限会社ぽてっこクラブ</p>	
URL等	<p>http://www.vumefuusen.com/</p>	