＊＊＊＊＊＊ パイランド新聞 ＊＊＊＊＊＊

平成 30 年（2018 年）夏　第 13 号

今年も、パイン収穫の時期がやってきました！
西表島パイランドファームより、パイン全国発送致します。

西表島パイランドファームって？

西表島は、約 90％が亜熱帯の自然林で覆われ、イリオモテヤマネコなど 15 の国指定天然記念物を有する自然豊かな島です。当農園の面積は、東京ドーム１５個分あり、パイン･マンゴーの栽培を行っています。農場内には小さな加工所があり、採れたての果実を使った加工品・ドリンク、お菓子なども作っています。

農園探訪、私達のお仕事　- 前進あるのみ！ -

曇天の続く冬空から一転して、島に暖かな陽射しが降り注ぎ、山は新緑の木々に覆われ、野には様々な花が咲き誇ります。そんな春の喜びに浸るのも束の間、パイン畑では草取り作業に追われる日々がやって来ます。畑の中の望まれざる植物にも平等に春はやって来るのです。６月頃をピークに草はどんどん伸び続け、そのまま放っておいたら、あっという間にパインの背丈を優に超え、畑全体が草に覆われてしまいます。そうならないように草を一本一本地面から引き抜いて、草の種も落とさぬように、畑の外に出していきます。無心になって黙々と草を取り続け、ふと自らが進んできたところを振り返り、きれいになった畑を見ると、ささやかな達成感がこみあげます。喜びもひとしおと言いたい所ですが、草取りをスタートし始めた地点では、もう新たな別の草が生え始めているのです。

農園探訪、私達のお仕事　- 地に足付けて！ -

パインの作業が、前へ前へと進んでいくイメージがあるのに対して、マンゴーの作業は一点に留まり、地に足が根ざしていくような感覚を覚えることがあります。一本のマンゴーの木と対峙して、じっくりと時間をかけて向き合い、マンゴーに語りかけるかのように手を掛けていきます。写真は開花したマンゴーの花の房をひもで一本一本、吊り上げているところです。パステルカラーの宝石のような小さな実にまんべんなく太陽光を当てるため、房が垂れ下がらぬよう、かつ房同士が重なり合わないようにします。数日間かけて、ハウス内すべての花を吊り上げます。それは気の遠くなりそうな作業ですが、おいしいマンゴーをつくるためには欠かせない作業のひとつなのです。指先の器用さが必要であるのはもちろんのことですが、最も大切なのは集中力と根気なのではないでしょうか。

ご好評につき今年も パイランドファーム加工品セット 10名様にプレゼント！

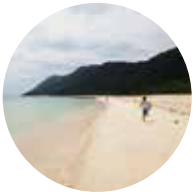
おかげさまで多くのお客様にご好評頂いておりますパイランドファームの加工品。更に皆様にご愛顧頂ける様、この度、新商品が登場致しました !!! その商品は、パイナップルチップス。インパクトに欠ける ?? いえいえこの商品、その製法が、特別な物なのです !! 鍋内部を真空に出来るため、低い温度でサクッと揚げてしまうことが出来てしまうこの画期的な製法。加熱による劣化を極力抑えて、新食感でありながらも、旨味もしっかり味わえる満足度の高い商品の製造を可能にしています。日本でもかなり先鋭的な製造方法です !! 果物の加工品としてドライフルーツは幾つもあるけれど、どれもさほど味は変わらないし … そんな思いを抱えてるお客様にぜひ食べていただきたい商品です。パイナップルとパーム油のみと言うシンプルな食材構成で、添加物が気になるお客様にもしっかり楽しんで頂けます。沖縄の新しい商品として、今後ますます注目されるて行く事間違いなし！

そんなチップスが詰まった加工品セット【 **パイナップルジュース**＜500ml＞1 本、**ジャムセット** 1 ケース、**黒糖シロップ** 1 本、**ピーチパインチップス＆ピーチパインチップス** 各 1 袋 】を、今年も１０名のお客様にプレゼント！お届けしたパイナップルの感想や、当社へのご要望などをお書きの上、郵便番号、住所、氏名、連絡先を明記の上、下記の方法でご応募下さい。ぜひこの機会に一度お試しを !!

由布島売店にて絶賛発売中です。近々、石垣空港内　島土産でも取り扱いを開始いたします !! こうご期待！

【応募方法】ハガキ：〒907-1432 沖縄県八重山郡竹富町字古見 1198
西表島パイランドファーム　プレゼント応募　宛
ファックス：0980-85-5113　**メール**：oubo@pailandfarm.jp
【締切日】平成３０年７月 15 日 (必着)
【当選者発表と発送時期】７月中旬に、当選者の方々に直接ご連絡致します。
(大変申し訳ありませんが通信費、切手代はご負担お願い致します。)

西表島で「とったどー！」



４月のまだ海の水が冷たく感じる日曜日、子ども達を連れて、島の南に位置する南風見田の浜にモズク採りに行って来ました。この日は暖かい日であったのにもかかわらず、他に採りに来ている者は誰もおらず、大自然独り占め状態でした。モズク採りは、西表島の春から夏にかけての風物詩であって、我が家ではこれが一年の海開きになります。子ども達が好きなイベントでもあるのです。採ったモズクは塩漬けにして保存し、一年を通して食卓に上ります。モズクの酢の物が定番で、その他には天ぷらやみそ汁に入れていただきます。天然のモズクは新鮮で一本一本が細くやわらかでとてもおいしいですよ。この時期、旅行でこちらに訪れる際には、ぜひモズク採りにチャレンジしてみてはいかがでしょうか。ガイドブックには載っていない楽しさがありますよ。

西表島パイランドファーム
〒907-1432 沖縄県八重山郡竹富町字古見 1198
TEL: 0980-85-5586　FAX: 0980-85-5113
(電話受付：月曜日～土曜日 9:00～17:00)