

報道関係各位

農業生産法人 アララガマ農園

星付きレストランも大絶賛！ 桃に似た香りが漂う手乗りサイズのジューシーパイン
世界で一番パイナップル栽培に適した地

沖縄県西表島産『幻のピーチパイン』

2018年度生産出荷分、5月よりインターネット通信販売で注文開始

5月6月先行注文限定！全国一律送料無料キャンペーン実施

農業生産法人アララガマ農園(所在地:沖縄県八重山郡竹富町上原)は、2018年度に生産・出荷する、沖縄県西表島産のパイナップル『幻のピーチパイン』の注文を、5月よりインターネット通信販売で注文を開始します。出荷は5月から7月上旬ごろまでとなり、また、5月・6月の先行注文限定で、全国一律送料無料キャンペーンを実施いたします。ホームページ:<http://araragama-farm.shop-pro.jp>



■世界で一番パイナップル栽培に適した地、西表島で生まれる最高のピーチパイン

パイナップルの中でも、沖縄生まれのピーチパイン種は大変希少な品種で、全世界でもたった1%しか生産・収穫されていません。中でも西表島は、沖縄本島よりもさらに400kmも南西の北緯24度に位置し、島の90%以上が自然林という自然豊かな美しい環境です。亜熱帯性海洋気候で、西表島特有の赤土の酸性土壌を兼ね備えた環境は、世界のフルーツ農家や研究者の方々から「西表島は世界で一番パイナップル栽培に最適な環境」との呼び名が高く、糖度14度～21度程度の甘くてジューシーな『幻のピーチパイン』が生産されます。

■農薬に頼らない農法で手間暇かけて栽培。完熟タイミングを見極め収穫その日に出荷

ピーチパイン種の特徴は、片手に収まるほどの小ぶりなサイズ感、桃に似た甘い香りと、乳白色の果肉の色味、甘みと酸味のバランスが取れた飽きのこない味わいです。約2年間かけて栽培、収穫できるのは1つの苗木

から1個のみという貴重なフルーツです。当農園では、できるだけ農薬に頼らない農法を採用しており、2年目以降は農薬や肥料を一切使用しておりません(残留農薬ゼロ)。収穫や除草は全て手作業で行うなど、日々手間暇をかけて栽培しております。また、収穫後は糖度が上がらないというパイナップルの特性を踏まえ、樹上で完熟させ、甘みが最も増すタイミングを見極め収穫し、その日のうちに出荷いたします。その見極めは、31年間に渡りパインを、20年に渡りピーチパインを西表島で栽培してきたピーチパインのパイオニアである当農園だからこそ可能な職人技で、美味しさの秘訣です。

■一流百貨店、星付きレストランも絶賛の本物の味わい

大地を守る会やオイシックスなどの農法や安心・安全にこだわった宅配野菜や三越、伊勢丹などの有名百貨店の青果売り場、銀座のミシュラン二つ星フレンチレストランなどのメニューにも採用されており、安心・安全と一流が認める本物の美味しさを兼ね備えた一級品です。

インターネット通販で手軽にご注文可能で、全国発送を承っております。送料無料キャンペーン期間のこのチャンスに、ぜひ一度ご賞味ください。

《概要》

商品名	アララガマ農園 沖縄県西表島産『幻のピーチパイン』
販売セット 値段	Dセット:2kg(3~4個入り)¥3,780(税込) Eセット:4kg(6~8個入り)¥5,400(税込) Fセット:5.5kg(8~9個入り)¥7,020(税込)
大きさ	1玉あたり600~1kg前後 ※上記は目安となり、規格外の重量になる場合がございます。予めご了承ください。
糖度	14度~21度 ※収穫時期により変動いたします
予約開始日	2018年5月より順次お申し込み開始
販売期間	5月~7月上旬ごろ ※自然の恵みの生産物のため、天候や収穫状況により予定日より早いタイミングで売り切れとなってしまう場合がございます。ご理解頂けますようよろしくお願いいたします。
生産・販売業者	農業生産法人アララガマ農園 沖縄県八重山郡竹富町上原 10-158
購入方法	当農園ホームページ上でのインターネット通信販売 ※銀行振込・クレジットカードがご利用頂けます
ショップ URL	アララガマ農園ホームページ: http://araragama-farm.shop-pro.jp
キャンペーン	キャンペーンにより、5月6月の先行申し込みで送料は全国一律無料 (通常送料1,500円を当社が負担します) ※2018年7月以降のお申し込みの場合、送料が発生する場合がございます。
配達について	通常、ご注文から5日~10日以内に発送を心がけておりますが、自然のサイクルに従って発送している為、最大1ヶ月近くお待たせしてしまう事があります。注文前にあらかじめご了承の上でご注文下さい。また、基本的には日時指定はお受けできませんが、贈り物やお歳暮等、の場合は可能な限り対応させていただきますので、注文時に備考欄にてご相談ください。
保存上の注意	到着から冷蔵庫保管で5日間ほど美味しくお召し上がり頂けます。果実の表面から出ている果汁は、パインの蜜ですので、安心してお召し上がりください。

《『幻のピーチパイナップル』美味しさの秘訣》

①西表島の大自然の恵み

沖縄県八重山列島に位置する西表島は、沖縄本島よりもさらに400kmも南西の北緯24度に位置し、島の90%以上

が自然林、マグローブや動植物の天然記念物など、大自然に恵まれた美しい島です。日本のパイナップル栽培農家の中では最南端に位置しています。西表島特有の環境の一つに赤土の酸性土壌があり、これは美味しいパイナップル栽培に欠かせません。それらを兼ね備えた西表島は、「世界で一番パイナップル栽培に最適」と呼び名が高い地域です。



②パイナップル栽培 31年で培った匠の栽培方法

31年に渡る西表島でパイナップルの栽培の試行錯誤の末、農薬に極力頼らない有機農法に行き着きました。1年目も肥料の使用は最低限に抑え、2年目以降は農薬や肥料を一切使用しておりません。収穫物の残留農薬はゼロです。収穫や除草は全て手作業で行うなど、日々手間暇をかけ愛情込めて栽培をしています。



③ギリギリまで樹上完熟 甘みが最も増すタイミングで収穫

収穫後は糖度が上がらないというパイナップルの特性を踏まえ、樹上で完熟させ、甘みが最も増すタイミングを見極め収穫しています。その見極めは、20年間に渡りピーチパイナップルを西表島で栽培してきたピーチパイナップルのパイオニアである当農園だからこそ可能な職人技で、当農園が最もこだわっていることの一つです。



④低カロリー・酵素たっぷり 美容・健康の味方！

『幻のピーチパイナップル』のカロリーは100gあたり約51kcalと低カロリーで、食物繊維やタンパク質分解酵素、ビタミンA、B1、B2、C、クエン酸など、美容や健康に嬉しい栄養素も豊富です。ダイエット中でも安心の低カロリー、夏バテなど、疲労が溜まりやすい夏の季節におすすめしたいフルーツです。



⑤産地直送・届いた頃が一番美味しい

収穫したピーチパイナップルは、その日のうちに出荷、ほとんど追熟しないため、お手元に届いた時が最も美味しい時期です。産地直送で流通コストを抑えることで良いピーチパイナップルをよりお求めやすく、一番美味しい状態でご提供いたします。



⑥甘みと酸味の絶妙バランス！酸っぱいのが苦手な方やお子様にも

いちごの糖度は8度ですが、『幻のピーチパイナップル』は、糖度14度～21度。単に甘いだけではなく、程よく酸味が効いているため、非常にバランスの良い味わいです。大きさは小ぶりですが、その分旨味が凝縮しています。届いて箱を開けた瞬間から広がる桃のような甘い香り。ぜひお楽しみください。



《ピーチパンのカット方法》

①パイナップルを横に倒して、頭部分とお尻部分に包丁を縦に入れて切り離す。



④皮に沿って包丁を入れ、身を切り離す



②中央の芯の部分のカットする。



⑤一口サイズにカットする。皮を皿にしてのせても。



③横にしたパイナップルを縦にし、包丁を縦に入れ放射線状に1/4にカットする。



※ピーチパインの芯は柔らかいので、捨てずにお召し上がりください。



《アララガマ農園について～栽培実績 31 年ピーチパイン栽培のパイオニア～》

沖縄県西表島でパイナップルとマンゴー、バナナを中心に、できるだけ農薬に頼らない農法でフルーツを生産する農園です。西表島でピーチパインを栽培して 20 年の実績があり、パイナップルは毎年 18 万玉以上の出荷実績があります。31 年前、代表である池村英勝がパインの栽培を開始。当時は現在のように輸送手段も整備されておらず、島でのパイナップル生産のメインはハワイ種という1玉4kgのもので、納品先はパイナップル缶工場が主流の時代でした。当時島では誰もピーチパインの栽培はしていませんでしたが、「他のパイナップルに比べ、小ぶりだけれども美味しいから消費者に選ばれるはず」そう感じた池村はその可能性に賭けました。「小さなパインなんてどこの誰が食べるのか」「これは観賞用のパインか？」など周囲の声にもめげず、その美味しさを信じ、栽培を邁進して 2 年半。ピーチパインの美味しさを認めてくれる買い手が見つかり、そこから本格的な栽培が始まりました。今では西表島が生産するパイナップルのうち 80%がピーチパインとなり、沖縄全体でも栽培が広がり、沖縄を代表する生産物の一つになりました。「アララガマ」とは池村の祖先が暮らしていた宮古島の方言で、「不屈の精神」という意味です。

【農園概要】

名称：農業生産法人 アララガマ農園

運営統括責任者：池村英勝

住所：〒907-1541 沖縄県 八重山郡竹富町 上原 10-158

電話番号：0980-85-6943 メールアドレス：

fruits@araragamafarm.com

ホームページ：<http://araragama-farm.shop-pro.jp/>

