

耕作放棄地の救世主、現る？

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

今回はスーパーフードのアマランサスを「栽培」という観点から見てみましょう♪

■ アマランサスの仲間は「ホウレンソウ」？

狭義では、穀物は「イネ科の種子」だけを指すので、の考え方からすると、ヒユ科のアマランサスは穀物ではないということになってしまいます。そのため、アマランサスを「疑穀類」と表現する専門家もいましたが雑穀の一種という扱い方が一般的になりました。

最新の APG 植物分類体系ではアカザ科もヒユ科に含まれるため

アカザ科の代表格であるホウレンソウとも仲間ということになりますね。

古くは野菜として栽培されていたこともあるので、在でも山菜のようにアカザを食べることはありますが種子まで食べる人は、ほとんどいないようですね。

■ アマランサスは古からのロングセラー

アマランサスの原産地とされるアンデス山脈では紀元前 5000 年には既に栽培されていたそうです。

たんぱく質、脂質、カルシウム、マグネシウムといったミネラル成分、

ポリフェノール類がほかの雑穀よりも多かったという調べがあります。

血糖値を下げ、穀物アレルギーの心配もないと言われるため、そういった部分でも人気を博しました。

アマランサスは標高数千メートルという過酷な環境で生育・栽培されてきました。

そのため栽培は非常に簡単で、プランターで栽培する場合、水やりを忘れなければ枯れることは無いそう。

砂地や悪条件な土壌でも育ち水にも強いため水田の転作にも最適。

もちろん、日本での栽培も可能です。耕作放棄地が増えると予想される未来に

「国内産アマランサス」が明るい光を差し込むかも知れません。

<商品情報>

素材 アマランサス

JAN コード：4900390701968

内容量：500g

小粒ですが栄養満点。茹でると、たらこのようなプチプチ食感に！

■朗報！！～先着順でプレゼント～

アマランサスの中でも黒い粒はベビーリーフとして人気が出てきています！

その黒いアマランサスの発売予定をしています。

家庭では、ガーゼやティッシュに水を含ませてカンタンに栽培ができます(^^♪

今回はなんと、先着 100 名の方に差し上げます！！

郵便番号、住所、電話番号、名前をご入力の上ご返信下さい。

ご応募お待ちしております！

サンプル・見積もり依頼などお気軽にお問い合わせください。

それでは今週も宜しくお願い致します！

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>