

Hira Perilla

FORM SATOYAMA

History

滋賀・比良地域の里山には、「シシ垣」と呼ばれる古い石積み、何十キロも続いています。江戸末期、獣害対策のために、農民たちが総出で築き上げたのだそうです。人と野生動物が折りあいをつけながら、共に生きていた時代。先人たちの手の跡から、伝わってくるメッセージに、耳を傾けてみました。

Spirit

いま、山際の農地が、元気を失っています。原因はイノシシ、サル、シカの食害です。ただ、どういうわけか、彼らは赤シソを好まない様子。場所を変え、何年か試してみたけれど、やっぱり大丈夫。いっそどこにも負けない、**比べて良い赤シソジュース**を作ろう！みんなのこだわりが、ひとつの夢に向かいました。

※ヒラペリラの収益金は、子どもたちの環境学習やシシ垣の保全などに活かされます。

Concept

農薬は一切使わずに、有機肥料だけで育てた赤シソです。葉の状態が一番いい時期、7月下旬からお盆までに収穫します。水と空気の澄む、里山の農地で栽培しています。滋賀環境こだわり農産物の認定を取得しています。ジュースの酸味は天然材料にこだわり、レモン果汁を使用しています。

どこまでも正直に、身体が喜ぶものを作り続けてまいります。地域のみなさんと一緒に取り組み、共に成果を喜ぶことにあります。

*ヒラペリラはシソの学名です。



みんなで育てた赤シソを摘み取り、薪でジュースを作るワークショップ。学生からファミリーまで大好評です。(8月/要予約)

600ml入り(濃縮タイプ) 希望小売価格1,500円